

12. 家庭自制果酒安全吗？应该注意哪些问题？

果酒一般分为发酵型和非发酵型。非发酵型果酒是将水果放入白酒中浸渍，如枸杞酒。发酵型果酒要数葡萄酒较为常见。

工厂生产果酒时，有着严格的生产工艺和安全性控制措施；但如果是家庭自制，由于微生物发酵很难控制，受杂菌污染的风险很大。在酿制过程中，发生轻微霉变我们用肉眼并不能发现；而当气味、颜色发生变化时，微生物污染实际上已非常严重，所以安全风险较高。



相关研究表明，有些自制果酒中大肠杆菌、葡萄球菌严重超标，常喝这种果酒会有害健康。所以，建议消费者不要轻易尝试在家自制果酒。