

桃子汁加工 香城酒业果酒加工 桃子汁加工地址

产品名称	桃子汁加工 香城酒业果酒加工 桃子汁加工地址
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

桃子汁加工选育出具有国内先进水平的“酿酒酵母”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤除病菌”等核心技术，羡慕依托自身无污染的有机水果和“品质”的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。桃子汁加工瓶是当下常见且流行的瓶型之一，这种瓶肩一般高且宽，因此可以方便倒酒时去除沉淀。用这种瓶装的典型葡萄酒有赤霞珠和梅洛等。除了法国，其它旧世界产酒国也借用了这种瓶装，如意大利的基安帝(Chianti)葡萄酒。不少新世界生产商也采用该种瓶型，桃子汁加工，来盛装波尔多风格的葡萄酒。

靠果肉本身所含酵母发酵的方法称为自然发酵法。人工发酵法是在葡萄汁中加入纯种培养的葡萄酒酵母，以控制发酵过程。干红葡萄酒的酿制系以果皮、果肉和果汁混合后发酵，可使果皮中的色素、单宁和风味物质析出，发酵适温20~25℃，时间10天左右，发酵后需经压榨去渣过程。干白葡萄酒系用果汁发酵，温度略低，无需后榨除渣。湖北香城酒业有限公司坐落于美丽的桂花之乡——湖北咸宁。公司拥有湖北省1家通过国际有机联合会认证的有机水果原料基地，是农业产业重点的。

在北欧，有一个文化生活极为丰富的王国——比利时，比利时人十分重视饮食，桃子汁加工厂家采购，俗话说美酒配佳肴，比利时人也喜欢喝酒，桃子汁加工地址，常喝一种将谷物经过蒸馏后，加入成熟的水果等配制而成的杜松子酒。此后，这种配制型的杜松子果酒逐渐成为了欧洲*为流行的一种新型饮品之一，饮果酒也成为了受欧洲人欢迎的生活方式之一。产品自年投放市场以来，赢得了消费者和的如潮好评，被咸宁市政作为政务接待等用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节认定用酒”殊荣，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，始终将“真诚原料。

桃子汁加工-香城酒业果酒加工-桃子汁加工地址由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司在葡萄酒、香槟这一领域倾注了诸多的热忱和热情，香城酒业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：夏帆。

