

# 落地果 香城酒业 落地果加工出售

产品名称	落地果 香城酒业 落地果加工出售
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

落地果处理：落地果在果酒中的作用有杀菌、澄清、增酸、使色素和单宁物质溶出、还原作用、使酒的风味变好等。使用落地果有气体落地果及落地果盐，前者可用管道直接通入，后者则需溶于水后加入。发酵基质中落地果浓度为60-100mg/L。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。

### 朗果酒的制作步骤

- 1、水果洗后风干，不要戴手套，落地果怎么处理，越少接触化学东西越安全。洗净的布朗用手掰去核儿，分成4瓣，落地果加工出售，水果多些，酒精度会低些，反之会高，颜色也会浅淡；
- 2、瓶底放冰糖的一半、放入布朗瓣儿按实、再放入另一半的冰糖；
- 3、加入低度纯粮白酒酒或高粮酒略高于果子即可；
- 4、加张保鲜膜，旋紧盖子避光通风处静置，一周后可食用，可长期保存，取用后一定继续盖严密封，存放地点要避光，落地果加工价格，以保持水果的颜色不被光氧化。

蒸馏过程中，蒸出的酒叫“头酒”，其中含有沸点较低的醛类物质，有异味，且对人体有害；后蒸出的部分酒叫“尾酒”，因含(如戊醇)有毒性，所以蒸馏酒往往要“掐头去尾”，只取“酒心”做饮用酒。由果实的浆汁或皮渣经发酵蒸馏制成的蒸馏酒称为白兰地，落地果，葡萄白兰地数量，往往直接称之为白兰地，而其他果实白兰地则需要冠以果实名称，如苹果白兰地等等。成品白兰地的酒度约为40~50度。

落地果-香城酒业-落地果加工出售由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司是湖北咸宁,葡萄酒、香槟的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在香城酒业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创香城酒业更加美好的未来。