

# 果酒检测范围有哪些、营养成分分析 酒精度含量化验

产品名称	果酒检测范围有哪些、营养成分分析 酒精度含量化验
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

果酒是一款有水果的糖分、酵母菌发酵而成的酒。坊间制作中较为普遍的有李子酒，葡萄酒，杨梅酒、桃酒等等。果酒有利于调节情绪、保持身材，且酒精含量低，有益健康。

如何挑选好的果酒？

看色泽。好的果酒，颜色是清澈、透亮、光泽，没有沉淀物和悬浮物，看起来很干净的感觉，符合果汁本来的色彩。

闻气味。各种果酒应该有自己独特的色香味，符合水果本身香味。

尝味道。好的果酒喝起来会有水果清香，隐约有新鲜水果的味道，偶尔会有气泡，但气泡是均匀细腻的。

如何保存果酒？

储存温度：应保持在8~25℃，相对湿度75~80%。

储存方式：单独存放阴凉处，不可受阳光直射。

注意事项：保持清洁和干燥，瓶身封口牢固。

果酒检测范围有哪些？

自制果酒，白果酒，红果酒，水果果酒，生物果酒，进口果酒，人参果酒，配制果酒，散装果酒，气泡果酒，混合果酒等。

果酒检测内容有哪些？

感官检测、理化检测、重金属检测、微生物检测、农残检测、成分分析、卫生检测、毒理检测和其它检测。

果酒检测项目有哪些？

果酒检测项目，是根据客户提供的样品果酒，结合检测需求，确认一项或多项的检测内容，对项目进行针对性检测。

以理化检测为例，水分，pH值，酒精度，浊度，色度，浸出物，酸度，糖度，浓度，二氧化碳。