

果酒检测 重金属有害物质测试

产品名称	果酒检测 重金属有害物质测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

果酒就是用水果本身的糖分被酵母菌发酵成为酒精的酒，含有水果的风味与酒精。因此民间的家庭时常会自酿一些水果酒来饮用。如李子酒，葡萄酒，杨梅酒、猕猴桃酒等等。因为这些水果表皮会有一些野生的酵母，加上一些蔗糖，因此不需要额外添加酵母也能有一些发酵作用，但民间传统做酒的方法往往旷日费时，也容易被污染。所以外加一些活性酵母是快速酿造水果酒的理想方法。那么我们一起来了解如何进行果酒检测得呢？

果酒检测范围

发酵果酒，苹果酒，葡萄果酒，枸杞果酒，菠萝果酒，五味子果酒，生物果酒，桑椹果酒，蓝莓果酒，芒果酒，火龙果酒，无花果酒，猕猴桃果酒，青梅果酒，樱桃果酒，刺梨果酒等。

果酒检测项目

酒精度检测，生物碱检测，杂醇油检测，乳酸乙酯检测，挥发酸检测，塑化剂检测，霉菌检测，微生物检测，甲醇检测，总糖检测，酵母菌检测，理化指标检测，农药残留检测，干浸出物检测，透光率检测，二氧化硫检测，感官检测，多糖检测，营养成分检测。

果酒检测标准

DB64/T 515-2008枸杞果酒

DB64/T 1494-2017葡萄酒、果酒中铅、铜、铁的测定 电感耦合等离子体发射光谱法

GB/T 15038-2006葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 23200.7-2016食品安全标准 蜂蜜、果汁和果酒中497种农药及相关化学品残留量的测定
气相色谱-质谱法

GB 23200.14-2016食品安全标准
果蔬汁和果酒中512种农药及相关化学品残留量的测定液相色谱-质谱法

GOST R 51158-2009发泡果酒 通用规格

GOST R 51272-2008苹果酒 通用规格

GOST R 51298-2008果酒蒸馏液 规格

NF V76-116-1985水果和蔬菜汁 苹果汁和苹果酒 苹果汁 棒曲霉素含量的测定

NY/T 1508-2017*色食品 果酒

T/CCPEF 018-2016中国生态良品 野生蓝莓果酒