

# 枇杷加工厂家出售 香城酒业水果酿酒 贵港枇杷

产品名称	枇杷加工厂家出售 香城酒业水果酿酒 贵港枇杷
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

枇杷是指将新鲜的水果破碎后加入酒曲发酵，然后密封陈酿。发酵和陈酿是一个周期较长的过程。发酵技术难度大，出产率低，生产周期长，成本高，导致很少有企业愿意采用这种传统工艺生产，但是这种工艺酿出来的果酒营养丰富，经过发酵的过程，使果酒增加新鲜水果没有具备的营养成分。它不需要经过蒸馏，也不需要勾兑。由于完全由水果酿造而成，是技术难度大、成本较高、口味变化丰富的一类。茅台悠蜜就是采用这种工艺生产的蓝莓果酒。

果酒除应具有色、香、味的品质外，枇杷加工厂家出售，还必须澄清透明。对于经过较长时间贮存仍未澄清的果酒，须人工加速澄清，贵港枇杷，常采用加胶和过滤等方法。加胶用的澄清胶剂种类很多，各种类型的酒有其较适用的胶剂，一般葡萄酒、苹果酒、梨酒等宜用明胶或蛋清；猕猴桃、杏子酒等宜用琼脂，添加量需通过小型试验而定。机械方法采用高速离心机或石棉、硅藻土过滤器分离沉淀及悬浮微粒，达到澄清。调配原酒经过陈酿，出厂前要按照成品的质量要求对酒度、糖度、酸度进行调配，使果酒的风味协调而更且特色。一般在同一品种的原料中，选用不同酒龄，不同色泽和不同工艺生产出来的原酒进行勾兑，保证产品的质量稳定性。

酒来自自然界的微生物变化。在自然界中，果子成熟后从树上掉下来，果皮表面的酶菌在适当的温度下会活跃起来，使果子中的果糖转化为乙醇和二氧化碳，而酒的主要成分就是乙醇。人类在远古时代已经懂得酿造多种不同的酒类来作为日常生活中的饮料。根据历史考证，枇杷加工价格，大约在公元前20-15世纪。古埃及，枇杷加工批发，古希腊以及中国古人类已经掌握了简单的酿造技术，并可用五谷，各种果子及不同的原料来酿制不同味道的酒类。在考古中发现当时已有许多精致美观的酒具。香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条，在发展与前进中“与员工共赢，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

枇杷加工厂家出售-香城酒业水果酿酒-贵港枇杷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\*\*。相关业务欢迎垂询，  
联系人：夏帆。