

枇杷原料加工 汕尾枇杷 湖北香城酒业

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 枇杷原料加工 汕尾枇杷 湖北香城酒业 |
| 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

浸泡法也称泡酒，是中国悠久的传统，是中医保健很重要的一环。生果泡酒能将高度酒加入冰糖和生果，一般含汁比较少的生果，如：山楂、酸枣、红枣、杨梅、荔枝、樱桃等比较适宜选用此方法。浸泡法的特点是：

- 1、操作简便。
- 2、可以保持生果的新鲜香气。
- 3、色泽较好。
- 4、成本低。
- 5、由于酒度较高，贮存中不易遭受微生物侵袭。
- 6、可以加速部分物质成分的溶解，枇杷原料加工，减少果胶物质的溶解，稳定性较好，但是往往出现滋味欠醇和饱满及酒精刺舌感。

用真水果做好的果酒：水果原料是奠定果酒品质的基础，但因为果酒市场的热潮以及果酒的利润，品牌商为了降低成本，枇杷酒加工，会将果味香精、色素、食品添加剂勾兑成酒，并将其称之为“果酒”，枇杷滞销加工，再凭借五彩斑斓的酒体颜值大肆宣扬。这导致果酒市场品质乱象，影响果酒的声誉，很多人都认为与其喝这些香精还不如自己买水果吃。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”！

果酒品类风口已来，汕尾枇杷，其将成为继酱酒风口之后增长快的酒品类。中国果酒行业潜力巨大，其人均消费量将呈现指数性增长，中国的市场规模未来必将。果酒市场容量虽然巨大，目前的市场潜力还没有被有效开发，行业中的“爆品”出现，会行业上升到一个上千亿级别的赛道。在这个新赛道上，为果酒品类的产品创新带来的可能，“野蛮生长”的快速发展窗口期，给众多果酒企业提供了发展的土壤。

枇杷原料加工-汕尾枇杷-湖北香城酒业(查看)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。