

# 火龙果加工 香城酒业 青岛火龙果

产品名称	火龙果加工 香城酒业 青岛火龙果
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

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1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。

葡萄酒生产线生产工艺：葡萄酒的生产工艺总的来说可分为三个过程：原酒的发酵工艺、储藏管理工艺、灌装生产工艺。充分成熟的葡萄 清洗、晾干、除梗 破碎、加糖 装桶、加亚硫酸 初发酵 后发酵 澄清 蒸馏、勾兑 装瓶、贮存清洗、除梗、破碎：将新鲜成熟的葡萄洗净晾干。要择去干瘪、的颗粒，因为腐烂的葡萄，含氮物质比正常的葡萄多，有利于杂菌繁殖，尤其有利于引起葡萄酒混浊的乳酸菌的繁殖。葡萄去除果梗，火龙果加工报价，破碎后储存到不锈钢储存罐内。

产品自年投放市场以来，火龙果加工价格，赢得了消费者和的如潮好评，被咸宁市政作为政务接待等用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节认定用酒”殊荣，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！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

苹果酒为低度酒，含有较丰富的营养，适量饮用可舒筋活络，增进身体健康。苹果酒是一种低度含酒精果汁饮料，融合了啤酒与果汁的优点，口感清醇，营养丰富，采用苹果为原料，通过低温发酵，自然老熟的工艺酿造而成。苹果酒中含有25种氨基酸，其中有8种是人体不能合成的；还含有促进人体发育及预防疾\*的维生素(维生素B12、维生素C和肌醇等)。

品质“的咸宁桂花等原料优势，火龙果加工厂家出售，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。产品自年投放市场以来，青岛火龙果，赢得了消费者和的如潮好评，被咸宁市政作为政务接待等用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节认定用酒”殊荣，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

澄清过滤 果酒除应具有色、香、味的品质外，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，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、杏子酒等宜选用琼脂，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。

#### 火龙果加工价格-

香城酒业(在线咨询)-青岛火龙果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。