

安阳荔枝 香城酒业果酒加工 荔枝处理加工方法

产品名称	安阳荔枝 香城酒业果酒加工 荔枝处理加工方法
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。

荔枝发酵型果酒是指以新鲜水果为原料，经全部发酵而成的发酵果酒。天然压榨发酵后的果酒，安阳荔枝，一般酒精度数在7~12度，水果本身的糖度决定了酒精的含量，一般糖度高的水果发酵的度数就高，糖度低的水果发酵的度数酒低。在实际发酵过程中，可以通过添加糖的方式，提高果酒发酵后的酒精度。

产品自年投放市场以来，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，荔枝处理加工方法，始终将“真诚原料饮料中含有大量的糖和能量，喝酒时掺饮料无形中会增加糖分和能量的摄入，长期饮用会影响健康，导致肥胖和其他慢性疾*。碳酸饮料在胃里放出的二氧化碳气体，会迫使酒精很快进入肠道。而肠道吸收酒精的速度，比胃要快的多，荔枝落地果加工，从而加大伤害。*常见的雪碧、可乐等，也是*容易引起身体伤害的。因为酒精在碳酸的作用下，很容易通过血脑屏障进入脑内，造成伤害。

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—澄清：可以自然澄清，荔枝加工电话，也可以人工澄清。自然澄清需要很长时间，人工澄清可采用加胶的方法。葡萄酒的调配：葡萄酒发酵结束后，往往酒精度不够，味也不甜。一般酒精度稍高且甜的红葡萄酒，是调配的葡萄酒。一般加酒精(用酒精或饮料酒精)和白砂糖。加糖时，先将糖用

葡萄酒溶解，根据需要调制成适口的红葡萄酒。装瓶、贮存：根据包装的要求选择不同的瓶或罐进行装瓶贮存。

安阳荔枝-香城酒业果酒加工-荔枝处理加工方法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。