

上海樱桃 香城酒业 樱桃加工厂家

产品名称	上海樱桃 香城酒业 樱桃加工厂家
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—澄清：可以自然澄清，也可以人工澄清。自然澄清需要很长时间，樱桃加工厂家，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，根据需要调制成为适口的红葡萄酒。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。

品质“的咸宁桂花等原料优势，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，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！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，上海樱桃，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。

还具有澄清、溶解、增酸和作用。果酒生产中常以液体、亚硫酸或固体偏重亚硫酸盐等方法添加，添加量视品种、酸度高低而定，常用量为50~250毫克/升。酵母的扩大培养
酿造果酒均需添加人工培养酵母。葡萄酒酵母具有发酵能力强，樱桃酒代加工，耐酸和抗等特点，是果酒酿造的优良，通常用纯种酵母，经三角瓶、卡氏罐等逐级扩大培养，各级酵母浓度应达 $10^8 \sim 10^9$ 个/毫升，接种量为2%~5%(体积比)。

上海樱桃-香城酒业-樱桃加工厂家由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司位于咸安区横沟桥镇孙祠村四组。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前香城酒业在葡萄酒、香槟中享有良好的声誉。香城酒业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。香城酒业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。