

杏加工处理方法 杏 香城酒业水果加工

产品名称	杏加工处理方法 杏 香城酒业水果加工
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

原料选择酿酒用的果实以汁液多，糖分高，酸度适中和色香味具佳的品种为适宜。成熟的水果，糖分积累高，杏加工地址，色香味理想，营养价值高，杏加工处理方法，质地疏松，杏滞销加工，有利于酿造。原料种类很多，主要有葡萄、苹果、桔子、山楂等。破碎果实破碎后使果汁流出，便于压榨和发酵，也有利于色素的溶解。不同的果实其组织质地不同，采用的破碎设备各异，如杏、李、桃、柑桔、刺梨等宜采用齿形的双辊筒破碎机；苹果、梨等宜用单辊筒破碎机。压榨破碎后只有部分自流汁流出，而果实中的汁液需经压榨后才能充分取出，并将果渣分离（见苹果汁加工）。

杏残次水果加工，在世界上虽然果酒占饮料酒的比例为15%~20%，而在中国果酒只占饮料酒的1%不到。我国果酒的人均年消费量为0.2~0.3升，杏，而世界人均年消费量为6升，彼此之间相差甚远，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”！

以水果汁或水果发酵汁为基础加入各种酒精、白酒、香精、糖料、酸味剂等制成的各种含有酒精的饮料。我国的配制果酒种类很多，因为它有一个巨大的优势——技术门槛低，生产周期短，生产成本低，可根据配方大规模生产，价格也容易接受，所以一提到果酒，人们想到的大多就是这种类型的果酒；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”！

杏加工处理方法-杏-

香城酒业水果加工由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司实力不俗，信誉可靠，在湖北咸宁的葡萄酒、香槟等行业积累了大批忠诚的客户。香城酒业带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！