

香城酒业 残次果加工 广西残次果

产品名称	香城酒业 残次果加工 广西残次果
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

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！残次果温度是影响鲜切果蔬质量的主要因子。鲜切果蔬在生产、贮运及销售过程中均应处于低温状态。*适合的贮藏温度就是稍高于果蔬材料冰点的温度;也可根据商业需要，采用5 或 10 的货架温度来贮藏鲜切果蔬。

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。

葡萄果酒生产线储存罐介绍：

温州科信轻工机械有限公司公司生产的不锈钢储存罐为无菌储罐装置广泛应用于乳品工程、食品工程、啤酒工程、精细化工工程、生物制药工程和水处理工程等诸多领域。

为新设计的一种储存设备，具有操作方便、耐腐蚀、生产能力强、清洗方便、防震等优点，是在生产中储存，运输的关键设备之一。

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，广西残次果，是农业产业重点的。

发酵分主(前)发酵和后发酵，主发酵时，残次果加工价格，将果汁到入容器内，残次果怎么处理，装入量为容器容积的4/5，然后加入3%-5%的酵母，搅拌均匀，温度控制在20-28℃，发酵时间随酵母的活性和发酵温度而变化，残次果加工出售，一般约为3~12天。残糖降为0.4%以下时主发酵结束。然后应进行后发酵，即将酒容器密闭并移至酒窖，在12~28℃下放置1个月左右。发酵结束后要进行澄清，澄清的方法和果汁相同。

香城酒业(图)-残次果加工价格-

广西残次果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辉煌，共创美好未来！