

贴牌生产oem代加工市场 香城酒业水果加工

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 贴牌生产oem代加工市场 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

苹果酒中含有的以苹果酸为主的有机酸，有助于除去人体内引起动脉的硬化和尿石症的多余盐类；苹果酒还有软化血管，威海贴牌生产oem代加工，降低了和开胃的功效；尤其是苹果酒中含有的脂肪燃烧体——丙同酸，可以起到消耗脂肪的作用，适量的丙同酸浓度可以使人体达到供需平衡和胖瘦适宜的状态，长期饮用，不失为健身、减肥的好方法。

产品自年投放市场以来，赢得了消费者和的如潮好评，贴牌生产oem代加工市场，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。

我公司设计生产果酒生产设备，果酒杀菌设备的安装、调试，提供项目立项的咨询，贴牌生产oem代加工价格，市场分析，产品包装，市场推广，设备加工，生产线调试等交钥匙服务。垂询！

果酒生产线酿制工艺：

(1) 果酒酿造的工艺流程：

鲜果 分选 破碎、除梗 果浆 分离取汁 澄清 清汁
发酵 倒桶 贮酒 过滤 冷处理 调配 过滤 成品

(2) 果酒生产线加工设备工艺简述

果汁的澄清：压榨汁中的一些不溶性物质在发酵中会产生不良效果，给酒带来杂味，而且，用澄清汁

制取的果酒胶体稳定性高，对氧的作用不敏感，酒色淡，铁含量低，芳香稳定，酒质爽口。澄清的方法可参阅果汁的澄清。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。

贴牌生产oem代加工市场-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为客户提供“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”等业务，公司拥有“采桑紫,忆桂香”等品牌，专注于葡萄酒、香槟等行业。，在咸安区横沟桥镇孙祠村四组的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：夏帆。