

梅州果酒加工 果酒加工出售 香城酒业

产品名称	梅州果酒加工 果酒加工出售 香城酒业
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，降低了和开胃的功效；尤其是苹果酒中含有的脂肪燃烧体——丙酮酸，果酒加工价格，可以起到消耗脂肪的作用，适量的丙酮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，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，梅州果酒加工，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条。

若酒帽长期与空气接触，果酒加工地址，将会造成氧化过度或引起杂菌污染使酒变质，同时也不利于色素的溶解。因此，发酵前应采用帘子或隔板等方法将皮渣压入果汁距液面20~30厘米处。主发酵依品种、酒质要求及环境的影响，发酵温度常控制在20~30℃，约需4~7天即可换池(桶)进入后发酵。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，果酒加工出售，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！

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—压榨：通过泵和过滤器，将初发酵完成的发酵液打到后发酵罐内进行后发酵和陈酿。后

发酵及成酿：经过后发酵将残糖转化为酒精，酒中的酸与酒精发生作用产生清香的酯。加强了酒的稳定性，在后发酵及陈酿期间要进行倒酒。一般在酿酒的一个冬天进行次倒酒，翌年春、夏、秋、冬各倒1次。酿酒后年的酒称为新酒，2-3年的酒称为陈酒。贮藏时间越长，味道越浓，稳定性也越强。

梅州果酒加工-果酒加工出售-香城酒业(推荐商家)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。