

残次果加工 襄樊残次果 香城酒业水果加工

产品名称	残次果加工 襄樊残次果 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

一、残次果定制生产

提供个性化定制服务，为酒吧、KTV、酒店、饭店、经销商、渠道商，提供果酒的生产定制以及品牌定制服务，打造特色酒类契合场所氛围，专属的包装设计，不论是时尚风还是简约风亦或是漫画风，我们都能帮您定制，根据您的成本预算，从瓶型、口感、包装等为您专属定制，打造属于您的果酒，有利于带动品牌效应，增强消费者的品牌印象，引起亮点式消费！

二、残次果拿货代理

酿造技术及酵母，为品质保驾护航。提供多种果酒拿货选择，厂家，售后无忧，品质有保证。长期提供市场热门酒类，致力于技术创新，研制新酒类，紧跟市场潮流，成为一级代理商，产品种类多，利润空间大，投入成本小，经营风险低。

三、残次果贴牌加工

依托于现有的技术，已研制出成熟的果酒生产配方，如桑葚酒，酒体通透澄亮，口感丰富，回甘无穷。支持贴牌加工，提供品牌包装设计、成品加工等，为您解决贴牌加工问题，无中间环节，有利于企业综合性管理，提高市场竞争力，低成本为品牌赋能，打造品牌特色酒类！

草莓果酒生产线设备有：果蔬清洗机，果蔬破碎打浆机，原水罐，原水泵，石英砂过滤器，活性炭过滤器，加药装置，RO反渗透主机，紫外线杀菌器，纯水罐，残次果加工出售，恒温化糖罐，搅拌配料罐，糖浆过滤器，恒温发酵罐，过滤机，熟成罐，杀菌设备，消毒浸泡洗瓶机，灌装封口，瓶盖杀菌机，灯检设备，吹干机，贴标机，喷码机等设备组成。草莓果酒生产线生产流程原理如下：原水罐 原水泵 石英砂过滤器 活性炭过滤器 钠离子交换器 精密过滤器 RO反渗透主机 紫外线杀菌器 纯

水罐 泵 恒温化糖罐 泵 糖浆过滤器 发酵罐 泵双联过滤器 熟成罐 过滤 杀菌 待装 灌装封口 灯检 吹干机 贴标机 喷码机 成品。生产出来的果酒饮料含有水果的风味与酒精味道。

小伙伴们都知道百香果放一些冰糖和冰块儿，用来制作饮料是非常好喝的，但是其实它还可以用来泡酒，襄樊残次果，味道也丝毫不差，而且制作方法也是非常的简单，这真的是一款不容错过的美食饮品。要想制作这个美食，只需要我们把清洗干净的百香果，残次果怎么处理，从中间切开，然后用勺子，把里面的果肉全都装在一个干净的容器里面，再放入适量的白糖和米酒，密封起来，糖和酒的比例大概是1:3就可以，残次果加工价格，性质上，两个月左右，便可以享用美食了。

残次果加工价格-襄樊残次果-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！