

果酒加工 果酒加工 香城酒业

产品名称	果酒加工 果酒加工 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

原料选择酿酒用的果实以汁液多，糖分高，果酒加工批发，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，色香味理想，营养价值高，质地疏松，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，果酒加工，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，果酒加工报价，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）。

喜欢果酒的大多是年轻一代，年轻一代生性不羁爱自由，他们不追求产品，更喜欢小众的、有格调且好玩的新事物。为了获取年轻人的喜爱，一阳生设计团队进行多次研究，在产品外观上下了功夫，设计出受欢迎的产品，让消费者一见倾心。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，果酒加工咨询，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

果酒的同质化一方面表现在包装风格同质化，要么过度的模仿日系风格的简约守拙，要么就过度的一窝蜂模仿品牌的年轻时尚，很多果酒品牌没有形成自己的包装风格。另外，果酒的同质化还表现在营销风格的简单模仿。你做抖音我就做快手，你冠名电影我植入电视。很少根据自己的品牌定位形成系统有效的打法。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，是农业产业重点的企业。公司通过与国家重点实验室——湖北工业大学生物发酵实验室的研发团队深入合作。

果酒加工报价-果酒加工-香城酒业由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司是一家从事“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，

稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“采桑紫,忆桂香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使香城酒业在葡萄酒、香槟中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！