

茂名蓝莓 香城酒业 蓝莓加工处理方法

产品名称	茂名蓝莓 香城酒业 蓝莓加工处理方法
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

果酒的酿造工艺，其特征在于：所述的神秘果保健果酒以神秘果为原料，经过原料预处理、酶解、调配、酵母活化、发酵、混合、陈酿、澄清过滤、灌装灭菌等步骤酿造而成；本发明将神秘果切块后放入高度白酒中进行浸泡，茂名蓝莓，避免营养物质的流失，蓝莓加工处理方法，将浸泡后的神秘果打浆并进行复合酶处理，蓝莓加工批发，有利于析出更多的神秘果营养物质，能够提高神秘果的利用效率，在陈酿后采用复合澄清剂澄清处理，使成品神秘果保健果酒色泽稳定、酒体透明、口感柔和与美颜等保健功效。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，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

蓝莓而厦香城酒业公司终以打造果酒为初心，沉浸发酵生产果酒多年，只为甄选出、营养高的真果酒。耗费大量的科研实力及经济，只为打造一款竞争力的产品，果酒精选复合原料，将浓郁果香融入产品中，融合国内外多款果酒，终找到更适合国人口感的酸甜比，酒体稳定的果酒。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，与消费者共赢，蓝莓加工价格，与合作伙伴共赢”！

果酒大家都很熟悉，是我们生活中常见的一种酒精饮品，是用新鲜生果本身以及生果果汁作为原料，经发酵配制而成的酒。目前上销售的水果酒类型较多，有枸杞果酒、桑椹酒、石榴酒、猕猴桃酒、五味子酒等众多品种。品质好的果酒价格也不便宜，很多农户都会酿造果。酒香城酒业秉承“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，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

茂名蓝莓-香城酒业-蓝莓加工处理方法由湖北香城酒业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北香城酒业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为葡萄酒、香槟具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!

