

# 火龙果加工 火龙果 香城酒业水果加工

产品名称	火龙果加工 火龙果 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

制作果酒的原料要求去杂的成熟果。制法概要果质硬，可采用大滚距挤压式的破碎机，将它们的外皮挤破而不破碎果实的核为好。浸泡分三号，各号每次都在一个半月以上，火龙果饮料，返汁次数在5次以上。浸泡原酒分别进行下胶，冷冻处理，贮存1年以上方可使用。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。

红美猕猴桃由四川省自然资源研究所和苍溪县猕猴桃研究所选育的红肉猕猴桃品种。果实园柱形，少数具缢痕，密被黄棕色硬毛。果实大小中等，平均单果重73克，大100克。果肉中心部种子外侧红色，火龙果，横切剖面中心红色呈状。肉质嫩微香，口感好，易剥皮，含可溶性固形物19.4%，火龙果酒代加工，总糖12.91%，总酸1.37%，维生素C 115.2毫克/100克。10月中旬成熟（晚熟）。抗病力强，但对旱、涝、风抵抗力弱。嫁接苗定植后第二年少量结果，第三年可全部试花结果，第五年以后进入盛产果期，亩产1500公斤左右。栽培技术要点：行株距3米×2米，采用棚架。雌雄株按9:1搭配。栽植前施足基肥，年施肥4次以上，化肥和有机肥合理。

我国果酒生产历史是比较悠久的，其实从汉唐开始，我们就有开始有了果酒的生产工艺，品种也随着世代更迭变得越来越多了。我们现在所见到的梨子酒和梅子酒，这些都是可以用传统工艺酿造而成，从古代延续至今的酒饮。

古代酒是自然酿造的，因此在口感上是偏向甜味的一个的口感。随着消费升级和饮食结构的改变，消费者的嘴也更挑剔了，相对于纯粹的甜口，他们会更加偏向与的口味。因此市场会因为这一需求变化做出相应的改变，比如说在酿造工艺上进行创新，在包装上进行元素的设计，或者是与其他品类结合生产出新的酒品。后者现在已经有品牌在做了，一个例子是马力吨吨，该品牌将苏打酒和水果相结合，然后打造一种气泡口感的果酒风味。

在消费升级的大背景之下，果酒市场也逐渐细分，包括品类进行升级。消费者对于新的细分品类接受度更高，火龙果加工，尝试意愿也更加强烈。因此果酒品牌也将会越来越年轻化，从小众化到大众化，从深耕女性市场也将会覆盖到男性市场。

火龙果加工-火龙果-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！