

果园水果加工 水果加工 香城酒业

产品名称	果园水果加工 水果加工 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

水果深加工大有可为，果酒或将成为酒业主角

“我看了一份资料，我国果酒的人均年消费量为0.2~0.3升，而世界人均年消费量为6升，彼此之间相差甚远，说明我国果酒市场有潜力可挖。”对于市场前景，张羿很有信心。

《2014-2018年中国果酒行业深度研究及前景预测报告》预测，2014年到2018年之间，果酒零售市场年增长率将达13%。以此计算，到2018年，零售市场规模将超过2085亿元。

果酒很大程度上是对水果的深加工。我国水果年产量约8000多万吨，位居世界首位，而且将以每年10%的速度增长，但我国水果深加工却十分低下，水果加工，用于加工的不到10%，其中加工量较大的葡萄也只占20%左右，欧美国家的葡萄80%用于酿酒，巴西、美国的柑橘80%用于深加工。应对未来市场，无论是葡萄果酒生产商，还是猕猴桃果酒生产商，都从原材料生产基地开始着手谋划。

果酒的好处

果酒是利用新鲜水果为原料，在保存水果原有营养成分的情况下，利用自然发酵或人工添加酵母菌来分解糖分而制造出的具有保健、营养型酒。在酿制过程中，水果的营养成分已经完全溶解在果酒里，喝果酒可以汲取水果中的全部营养。果酒中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸和维生素B1、B2、维生素C及铁、钾、镁、锌等矿物元素，果酒中虽然含有酒精，但含量与白酒和葡萄酒比起来非常低，一般为5到10度，至高的也只有14度，适当饮用果酒对健康是有好处的。

湖北香城酒业有限公司坐落于美丽的桂花之乡——湖北咸宁。公司拥有湖北省第一家通过国际有机联合会认证的有机水果原料基地，是农业产业重点的龙头企业。

果酒整个市场的未来增长空间会比较大，为什么会这么说？

在发达国家人们对果酒的消费量比较大，人均的果酒的消费量是6升，在中国，果酒的人均消费量是0.3升，总共是20倍的差距。中国整个的果酒行业规模是两千个亿，但是现在没有领导的品牌，现在中国整个果酒行业的销售规模是一百二十多个亿，所以它的空间是非常大的，果酒每年保持百分之十五的速度增长，果园水果加工，从整个市场容量来说果酒的发展前景很大。从国家的政策来说，国家政策在推动果酒产地的深加工，果酒加工，这些政策环境对果酒的发展很有利。从技术层面来说，现在用水果进行果酒酿造的效率更高，就等于说它的毛利率更好，它能够更好的去跟白酒竞争，跟啤酒竞争。十年前水果是很贵的，所以果酒在和白酒、啤酒竞争时没有价格优势，但是现在因为全中国的各个大类水果的产区已经实现了规模种植，比如山西运城的苹果、江西赣州的脐橙都达到了很大的规模，这些水果可深加工的空间很大，它的原料采购成本很低，它的酿造的效率更高，所以说它更容易与其他酒类产品竞争。再从消费群体来说，水果加工酿酒厂，90后正在慢慢崛起，他们希望得到一个更加轻松的饮酒文化，这对我们果酒来说是一个很大的机会。

果园水果加工-水果加工-香城酒业(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。果园水果加工-水果加工-香城酒业(查看)是湖北香城酒业有限公司(www.heshihoo.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：夏帆。