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①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。