

# 落地水果酿酒 水果酿酒 香城酒业

产品名称	落地水果酿酒 水果酿酒 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

### 果酒选购要点

1. 好的果酒，酒液应该是清亮、透明、没有沉淀物和悬浮物，水果酿酒厂，给人一种清澈感。果酒色泽要具有果汁本身特有的色素。例如，红葡萄酒杨梅酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；白葡萄酒应该无色或微黄色；苹果酒应该为黄中带绿；梨酒以金黄色为佳；猕猴桃酒以琥珀色为佳，桑葚酒紫色为佳。

2. 各种果酒应该有自己独特的色香味。例如，红葡萄酒一般具有浓郁醇和而优雅的香气；白葡萄酒有果实的清香，给人以新鲜、柔和之感；苹果酒则有苹果香气和陈酒脂香；猕猴桃酒有猕猴桃香气。

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，是农业产业重点的龙头企业。

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核心研发团队深入合作。选育出具有国内优先水平的“专用酿酒酵母”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤菌种”等核心技术，羡慕依托自身无污染的有机水果和“品质甲天下”的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。

水果制汁的工艺流程主要包括：

1、均质和脱气。专用于制混浊态果汁。均质是借机械作用分散果汁中悬浮粒以增进其稳定性。高压均质要求150~170千克/厘米<sup>2</sup>的压力。脱气或去氧是排除混浊果汁中空气的过程，有避免果汁氧化变色、维生素损失、罐壁马口铁腐蚀和消除泡沫的作用。常用真空法进行。脱气时散失的挥发性风味物质可回收。

2、包装和杀菌。一般用罐头作容器。用巴斯德杀菌法杀菌。透明果汁的杀菌条件常为80 30秒，混浊果汁为90~95 30~60秒。

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，是农业产业重点的龙头企业。

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核心研发团队深入合作。选育出具有国内优先水平的“专用酿酒酵母”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤菌种”等核心技术，羡慕依托自身无污染的有机水果和“品质甲天下”的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。

随着我国人民物质生活水平的提高，落地水果酿酒，国人饮酒的习惯将逐渐由传统饮用粮食酒向饮用水果发酵酒转变，果酒生产符合国家当前提倡的“高度酒向低度酒的转变，粮食酒向水果酒的转变，蒸馏酒向酿造酒的转变，普通酒向优质酒的转变”方针，根据目前市场需要发展果酒势在必得。

以往的国家迎宾白酒悄然离去，随之而来的红酒、葡萄被选为政务招待用酒，由此表明，葡萄酒也在慢慢成为各式主流宴会的标准配置。国家宴席场合的葡萄酒酒具和礼仪的进步并不一定是最快的，但它的变迁是中国主流饮宴场合潮流改变的强烈信号：告别干杯豪饮的风气和多饮伤身的白酒，用优雅的礼仪和适度的方式享用象征着健康与文化。更是引导国人走向健康、文明的消费之路。

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，是农业产业重点的龙头企业。

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核心研发团队深入合作。选育出具有国内优先水平的“专用酿酒酵母”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤菌种”等核心技术，水果酿酒厂家，羡慕依托自身无污染的有机水果和“品质甲天下”的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。

产品自年投放市场以来，水果酿酒，赢得了消费者和业内专家的如潮好评，被咸宁市政作为政务用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节用酒”殊荣，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

落地水果酿酒-水果酿酒-香城酒业(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。落地水果酿酒-水果酿酒-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。