

# 香城酒业果酒加工 果酒加工 孝感果酒

产品名称	香城酒业果酒加工 果酒加工 孝感果酒
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

我们需要什么样的果酒？

前此年，中国果酒的市场总规模达到1196亿元，非葡萄酒的果酒市场规模为120.8亿元，占整个市场的10.1%，且呈现逐步扩大发展态势。据《2014到2018中国果酒研究报告》统计显示，孝感果酒，目前我国果酒销售额的年增长率为15%，预计2018年果酒行业规模将超过2000亿元。

巨大的果酒市场吸引了越来越多的知名白酒企业前来掘金。

当前中国每年水果酒的消费量为30多万吨，只占全国酒类消费总量的5%，相当于平均每2人年消费一瓶750ml的水果酒，占世界人均水果酒消费量的6%。中国果酒消费水平与世界还有很大差距，未来的潜力不可估量。世界上发达国家人均水果酒精型饮料消费量为人均6升，而中国的消费量仅有0.2~0.3升，相差发达国家达到20~30倍，所以发展空间巨大。

果酒天然绿色、度数低、健康、口味丰富，有利于调节情绪、保持身材、有益健康，与其他酒类相比，果酒对于护理心脏、调节女性情绪的作用更明显一些。

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，果酒加工，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，新鲜桑葚酒果酒，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，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，无论是葡萄酒生产商，果酒厂，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。

好的果酒，酒液应该是清亮、透明、没有沉淀物和浮悬物，给人一种清澈感。果酒的色泽要具有果汁本身特有的色素，例如红葡萄酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；白葡萄酒应该是无色或微黄色；苹果酒应该为黄中带绿；梨酒以金黄色为佳。

各种果酒应该有各自独特的色香味。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；苹果酒则以苹果香气和陈酒脂香。

香城酒业果酒加工(图)-果酒加工-孝感果酒由湖北香城酒业有限公司提供。香城酒业果酒加工(图)-果酒加工-孝感果酒是湖北香城酒业有限公司( [www.heshihoo.com](http://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。