

果酒加工 果酒 香城酒业水果加工

产品名称	果酒加工 果酒 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

水果加工设备是对新鲜水果进行了处理，用以保持或者改进水果食用品质的工艺过程和方法。新鲜果品营养丰富，但组织柔软，包含的水分比较多，容易因为各种微生物寄生和物理化学因素的影响而败坏变质。加工的要求是保存果品的风味和营养价值，增强耐贮性，便于运输，对充分利用果品资源和调节市场供应有重要意义。

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。

果酒的保存。桶装和坛装最容易出现干耗和渗漏现象，还易遭病菌的侵入，故须注意清洁卫生和封口牢固。温度应保持在8 -25 之间，相对湿度75%-80%左右。不能与有异味的物品混杂。瓶酒不应受阳光直射，果酒，因为阳光会加速果酒的质量变化。

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。

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。选育出具有国内先进水平的“专用酿酒酵母”，果酒代加工，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤除病菌”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。

如何利用水果加工设备对水果酿酒

酿酒：利用酵母菌及其酶的发酵作用，将果品或果汁中的糖分代谢为酒精，果酒加工，并以之抑制有害微生物生长的加工方法。果酒是一种单发酵酒，酒精发酵后不再进行蒸馏，发酵前无糖化过程。酒精含量中等(约含10~15%容)，含浸出物较多，故酒味醇和，营养较好。葡萄、苹果、梨和甜橙等都可酿酒，但由于葡萄汁含糖分较多，酸度较高，以及果肉中天然含有酵母菌等原因，生产上以酿制葡萄酒为主。靠果肉本身所含酵母发酵的方法称为自然发酵法。人工发酵法是在葡萄汁中加入纯种培养的葡萄酒酵母，以控制发酵过程。干红葡萄酒的酿制系以果皮、果肉和果汁混合后发酵，可使果皮中的色素、单宁和风味物质析出，桃子果酒，发酵适温20~25℃，时间10天左右，发酵后需经压榨去渣过程。干白葡萄酒系用果汁发酵，温度略低，无需后榨除渣。甜葡萄酒的发酵液须加用食糖或白兰地以调整糖度和酸度。香槟酒是干葡萄酒发酵中产生的二氧化碳于低温下溶入酒液中而制成，葡萄酒贮存于橡木桶中经缓慢的氧化、酯化、减酸和澄清等作用，酒的品质得到明显改善，成为陈酿。

果酒加工-果酒-香城酒业水果加工(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。果酒加工-果酒-香城酒业水果加工(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。