

水果酿酒厂 水果酿酒 香城酒业

产品名称	水果酿酒厂 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

水果加工---护色和漂洗

一般，在去皮或切分后还要进行洗涤，水果酿酒加工，清洗用水须符合饮用水标准并且低于5摄氏度。果品鲜切后，影响其品质的较大问题是褐变。一般在清洗水中加入一些护色保鲜剂如亚硫酸盐、抗坏血酸、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、半胱氨酸、CaCl₂、ZnCl₂、乳酸钙等可以减少微生物数量并阻止酶反应，因而可以改善货架期及产品的感官品质。

切割后漂洗对减缓果实组织生理衰败，防止果实软化和品质变化等都非常有效。漂洗有利于伤组织释放底物和酶，水果酿酒，通常为1~5min。温度对漂洗效果的影响非常明显，高温漂洗效果较好，但高温会提高多酚氧化酶(PPO)的酶活。一般漂洗温度不能高于20℃。漂洗效果还取决于的PH值，酸性环境具有抑菌特性，所以一般用较低的PH值。有时则需pH值接近中性的漂洗液，如使用半胱氨酸护色处理，否则将导致果实组织变为桃红色。

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。

产品自年投放市场以来，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，各国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

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，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，红葡萄酒杨梅酒要以深红、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；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，水果酿酒厂，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，水果酿酒厂家，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。

品酒的场所应选在采光良好，空气清新，气温凉爽的房间。有色的玻璃窗或带色彩的灯光，都会影响眼睛对酒色的判断，都不太理想，室温以18-20摄氏度为佳，红葡萄酒饮用温度:淡雅的红酒约在12度左右，酒精稍高的约在14-16度，口感丰厚的约在18度左右，但高不应超过20度，因为温度太高会让酒快速氧化而挥发，使酒精味太浓，气味变浊;而太冰又会使酒香味冻凝而不易散发，易出现酸味。室内应避免有任何味道，香水味、花香味、或厨房传出来的味道，都应该避免。另外还需要具备白色的背景，应采用白色的桌巾和餐巾，以便衬在酒杯的后面，观察酒色。

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。

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