

湖北香城酒业 落地水果加工 水果加工

产品名称	湖北香城酒业 落地水果加工 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

在众多消费者特别是年轻消费者看来，果酒是一种时尚，种种以果品为原料经发酵酿制而成的低度饮料酒，酒度一般在12%Vol左右，薄醉微醺，口感甘醇，有酒的感觉，并无白酒的杀伤力，很合自己的口味，像KTV、酒吧等娱乐场所是主力酒型之一。

价格上的优势则是白酒难以企及的。而果酒有着非常大的价格优势，百元以下为主价格区，只有少有的玩家级的葡萄酒将价格定在四位数以上。

最重要的是，果酒加工，喝酒伤身一词在果酒的五颜六色中变成了喝酒养身。葡萄酒的美容、软化血管的功效，落地水果加工，已为大众熟悉。某白酒公司去年针对年轻人推出了葡萄、青梅、石榴等为主要原料的果酒，调节降低血糖血脂、调节睡眠等功效成为营业员推介的重要理由之一。

葡萄酒是果酒类中极大宗的品种，属于国际性饮料酒。其他果酒的风味虽各有不同，但其酿造工艺基本上与葡萄酒酿造相似，果园水果加工，都以葡萄酒的酿造工艺为典范。

果酒厂在都市流行中已成为一种不同凡响的饮料，在现代的大都市里，果酒已拥有了很多不同类型的消费者。果酒的年饮用量增长率约在20—30%。

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”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤除病菌”等核心技术，水果加工，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。

水果酿酒中果汁的调整：

糖的调整：酿造酒精含量为10%-12%的酒，果汁的糖度需17-20° Bx。如果糖度达不到要求则需加糖，实际加工中常用蔗糖或浓缩汁。

酸的调整：酸可抑制病菌繁殖，使发酵顺利进行；使红葡萄酒颜色鲜明；使酒味清爽，并具有柔软感；与醇生成酯，增加酒的芳香；增加酒的贮藏性和稳定性。干酒易在0.6%-0.8%，甜酒0.8%-1%一般pH大于3.6或可滴定酸低于0.65%时应该对果汁加酸。

湖北香城酒业(图)-落地水果加工-水果加工由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业(图)-落地水果加工-水果加工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。