

# 湖北香城酒业 果酒加工厂 果酒加工

产品名称	湖北香城酒业 果酒加工厂 果酒加工
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

果酒的原料选择：

原料品种是保证果酒产品质量的因素之一，它将直接影响果酒酿制后的感观特性。酿造果酒的水果是什么水果都可以的。但是以猕猴桃、杨梅、橙、葡萄、蓝莓、红枣、樱桃、荔枝、蜜桃、柿子、草莓、桑葚、枇杷、无花果、桃子、李子等较为理想。选取时要求成熟度达到全熟透、果汁糖分含量高且无霉烂变质、无病虫害。

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，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。

果酒是一种发酵产品，它的香气应该有果香、发酵的酒香、陈酿的醇香，而且这些香气应该平衡、协调、幽雅、令人愉快，果酒的酒精度不应低于7%(V/V)。果酒的外观大多数应该澄亮透明、有光泽，其颜色与酒的名称相符。果酒的口感应该是舒畅愉悦，各种香味细腻、柔和，果酒加工，余味绵长。

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，果酒加工制造，是农业产业重点的龙头企业。

对鲜果进行人工处理，以保持或改进其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，

含水较多，易因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。

新鲜果品营养丰富，但组织柔软，含水分较多，果酒加工厂，易因各种微生物寄生和物理化学因素的影响而败坏变质。果品加工实际上就是通过低温和干燥、真空和密封、热力杀菌以及使用防腐剂和氧化剂等手段，消灭并防止外界微生物的感染，或造成抑制有害微生物的环境条件，以阻止果品变质败坏的一种保藏技术。

湖北香城酒业(图)-果酒加工厂-果酒加工由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业(图)-果酒加工厂-果酒加工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。