

# 果酒厂 果酒 香城酒业

产品名称	果酒厂 果酒 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

\*水果酒饮 - 玫瑰佳人、水果鸡尾酒、橘子水果宾治、火焰烧水果酒。

\*水果酒甜点 - 百香果冻、红宝石果冻、草莓慕斯、奇异果慕斯、百香果海绵蛋糕、香芒甜甜圈、酒香饼干、梅子玛芬、金枣蜜饯、霜梅。

\*水果酒餐点 - 红酒炖牛肉、梅子鸡、香煎培根蘑菇片、三杯小卷。

泡果酒不要用太高度的米酒，高度酒味也大把果香都盖了。最适合用32度左右的米酒，果酒厂，要使口感更纯，加点冰糖。杨梅樱桃泡酒都好喝，把樱桃洗净后晾干水放已烫过晾干的玻璃瓶中，倒入米酒加点冰糖，密封放荫凉处。桃酒一个月左右就能喝了，当然泡久点更好，可以加点枸杞同泡。

果酒：

用水果本身的糖分被酵母菌发酵成为酒精的酒，果酒，含有水果的风味与酒精。因此民间的家庭时常会自酿一些水果酒来饮用。如李子酒，葡萄酒，杨梅酒、猕猴桃酒等等。因为这些水果表皮会有一些野生的酵母，加上一些蔗糖，因此不需要额外添加酵母也能有一些发酵作用，但民间传统做酒的方法往往旷日费时，果酒厂家，也容易被污染。所以外加一些活性酵母是快速酿造水果酒的理想方法。

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，桃子果酒，是农业产业重点的龙头企业。

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。

果酒厂-果酒-香城酒业(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。果酒厂-果酒-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。