

香城酒业 果酒代加工报价 果酒代加工

产品名称	香城酒业 果酒代加工报价 果酒代加工
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

水果酒酿造注意事项

- 1、水果清洗务必沥乾或自然风乾，所酿的酒才不会走味；
- 2、酿水果酒以天然水果更好，必要时可以调整糖度，加糖至20-25%为宜；

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。

产品自年投放市场以来，果酒代加工报价，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，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

随着我国人民物质生活水平的提高，国人饮酒的习惯将逐渐由传统饮用粮食酒向饮用水果发酵酒转变，果酒生产符合国家当前提倡的“高度酒向低度酒的转变，粮食酒向水果酒的转变，蒸馏酒向酿造酒的转变，普通酒向优质酒的转变”方针，根据目前市场需要发展果酒势在必得。

以往的国家迎宾白酒悄然离去，随之而来的红酒、葡萄被选为政务招待用酒，果酒代加工价格，由此表明，葡萄酒也在慢慢成为各式主流宴会的标准配置。国家宴席场合的葡萄酒酒具和礼仪的进步并不一定是最快的，但它的变迁是中国主流饮宴场合潮流改变的强烈信号：告别干杯豪饮的风气和多饮伤身的白酒，用优雅的礼仪和适度的方式享用象征着健康与文化。更是引导国人走向健康、文明的消费之路。

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，西瓜果酒代加工，恒温窖藏，果酒代加工，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，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

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。

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，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条，在发展与前进中“与员工共赢，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

香城酒业(图)-果酒代加工报价-果酒代加工由湖北香城酒业有限公司提供。香城酒业(图)-果酒代加工报价-果酒代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。