

# 香城酒业水果加工 桑葚酿酒 常德酿酒

产品名称	香城酒业水果加工 桑葚酿酒 常德酿酒
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，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、CaCl<sub>2</sub>、ZnCl<sub>2</sub>、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都非常有效。漂洗有利于伤组织释放底物和酶，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，常德酿酒，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！

在不同的季节，轻松酿造不同的水果酒，感受自酿水果酒的喜悦，品尝酒液芳香的风情

- 1.春季酿 - 梅子酒、草莓酒、青梅酒、桃子酒、枇杷酒、杨梅酒、桑椹酒。
- 2.夏季酿 - 樱桃酒、荔枝酒、李子酒、水蜜桃酒、葡萄酒、油桃酒、芒果酒、西瓜酒、龙眼酒、百香果酒、火龙果酒、榴莲酒、酪梨酒。
- 3.秋季酿 - 石榴酒、鸭梨酒、梨子酒、柚子酒、柿子酒、苹果酒、。
- 4.冬季酿 - 葡萄柚酒、西红柿酒、奇异果酒、柳橙酒、桔子酒、金桔酒、金枣酒。
- 5.四季酿 - 杨桃酒、芭乐酒、莲雾酒、菠萝酒、木瓜酒、香蕉酒、柠檬酒、椰子酒、莱姆酒、香瓜酒、哈密瓜酒。

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，水果酿果酒，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。

所有的果葡酒是透过发酵作用得到产物，由此可见，发酵在果葡酒酿制过程中扮演着极其重要的角色。

什么是发酵，它的作用如何？

发酵是一种化学过程，透过酵母而起作用，经过此一化学过程，水果中所含的糖份会逐渐变成酒精和二氧化碳，因此，在发酵过程中，糖份会越来越来少，而酒精度会越来越来高，发酵过程会一直持续到所有的糖份转变成酒精含量为止。在这种情况下，所得的结果就是完全发酵，不含甜味的干型果酒，反之，全汁发酵的甜型果酒，残次果酿果酒，果酒中含有一定的糖份，在发酵过程中要超过酵母所负荷的程度，发酵便会提前结束，由此可见，酿出口味较甜的果酒。

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”，桑葚酿果酒，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。

香城酒业水果加工(图)-桑葚酿果酒-常德酿果酒由湖北香城酒业有限公司提供。香城酒业水果加工(图)-桑葚酿果酒-常德酿果酒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。