

香城酒业 水果酿酒加工厂家 洛阳水果酿酒

产品名称	香城酒业 水果酿酒加工厂家 洛阳水果酿酒
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

桑椹酒是一种新兴的果酒，它是水果酒之中的稀品，具有滋补、养身及养血之功效。饮用后，不但可以改善女性手脚冰冷毛病，更有养血、强身、益肝、养肾、明目等功效。早晚饮用效果更佳。桑椹红酒能让你喝出品味，喝出健康，喝出迷人丰采。

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，水果酿酒加工厂家，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，残次水果酿酒，恒温窖藏，落地水果酿酒，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。

果酒既有酒的甜美，酒精度一般为5~10度，至高达14度，又有水果的保健价值。

目前我国果酒市场呈现区域竞争和品类竞争的特点，尚未有全国性的品牌。第一、果酒企业规模较小，没有资本去发展全国市场，所以本地原料的充足、成本低等因素左右了果酒企业向区域外的市场发展；第二、原料的多种多样导致了果酒品类繁多，比如宁夏的枸杞酒、河南的枣酒、贵州的猕猴桃酒、江浙的桑葚酒、两广的龙眼、枇杷、荔枝酒、新疆的石榴酒，以及东北的苹果酒、杏酒、梨酒、山楂酒等。

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，洛阳水果酿酒，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。

香城酒业(图)-水果酿酒加工厂家-洛阳水果酿酒由湖北香城酒业有限公司提供。香城酒业(图)-水果酿酒加工厂家-洛阳水果酿酒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。