

# 河北全套果酒生产线 舜甫科技

产品名称	河北全套果酒生产线 舜甫科技
公司名称	北京舜甫科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市大兴区金苑路3号金融大厦4层D10
联系电话	15699996727

## 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。

目前市场上多以猕猴桃、杨梅、橙、葡萄、荔枝、蜜桃、草莓等较为理想。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。

如需了解更多全套果酒生产线相关信息及配套设备、EPC建厂整包及生产线建设相关内容，欢迎关注北京舜甫科技有限公司网站或拨打图片上的电话咨询，全套果酒生产线厂家，我司将安排工程师为您提供专业解决方案和全方面服务。(可根据客户需求，进行非标设计)

### 果酒保存方法介绍——果酒生产线厂家

舜甫科技公司是果酒生产设备行业的先进者，公司集果蔬汁生产设备制造与研发于一体，目前公司已与上万家客户合作，公司生产的果蔬汁生产设备质量稳定，使用寿命长，全套果酒生产线多少钱，故障率低，生产的果汁饮料远销国内外。

果酒的保存。桶装和坛装最容易出现干耗和渗漏现象，还易遭菌体的侵入，故须注意清洁卫生和封口牢固。温度应保持在8 -25 之间，相对湿度75%-80%左右。不能与有异味的物品混杂。瓶酒不应受阳光直射，全套果酒生产线哪家好，因为阳光会加速果酒的质量变化。

## 果酒生产工艺——渣汁的分离

舜甫科技公司是果酒生产设备行业的先进者，公司集果蔬汁生产设备制造与研发于一体，目前公司已与上万家客户合作，公司生产的果蔬汁生产设备质量稳定，使用寿命长，故障率低，生产的果汁饮料远销国内外。

渣汁的分离：破碎后不加压自行流出的果汁叫自流汁，加压后流出的汁液叫压榨汁。自流汁质量好，宜单独发酵制取优质酒。压榨分两次进行，头次逐渐加压，尽可能压出果肉中的汁，质量稍差，应分别酿造，也可与自流汁合并。将残渣疏松，河北全套果酒生产线，加水或不加，作第二次压榨，压榨汁杂味重，质量低，宜作蒸馏酒或其他用途。设备一般为连续螺旋压榨机。

河北全套果酒生产线-舜甫科技(推荐商家)由北京舜甫科技有限公司提供。北京舜甫科技有限公司(www.bjshunfu.com)实力雄厚，信誉可靠，在北京朝阳区的商业专用设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领舜甫科技和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.nsjcj.com)还是从事北京浓缩器，北京浓缩器厂家，低温浓缩器的厂家，欢迎来电咨询。