

贵溪果酒 火龙果酒 咪噢酒业

产品名称	贵溪果酒 火龙果酒 咪噢酒业
公司名称	江西咪噢酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁
联系电话	13387051318 13387051318

产品详情

未来果酒行业的发展机会点在哪?总结归纳主要有以下几点

1、从酒业环境上来说，火龙果酒，占据就会消费主导地位的白酒行业遭遇三年寒冬，整体复苏缓慢，这将给果酒带来了平稳发展时间。自2013年白酒行业转入发展低迷期起，2014年白酒行业半年报开始密集出炉，上市公司业绩普遍下滑。十余家白酒上市公司业绩全线报忧。从一季报到中报，直至三季报，白酒行业惨淡业绩未发生根本性转变。冰冷的数字一次次敲打着白酒行业的神经。这将大大降低果酒行业来自白酒的强大竞争压力，为果酒提供了一段相对稳定的发展时期。

2、从果酒品类来看，在酒类消费中，果酒销售逐年递增涨幅明显，果酒产区层次分明，同时水果资源丰富地区得发展迅猛。在2010年，国内酒类销售总额为1124.7亿元，果酒的销售额为395.9亿元，占32%，白酒占68%。一年之后，1583.6亿元的酒类销售总盘子中，果酒达到726.87亿元，在整个酒类销售中占45.9%；到2013年，国内酒类销售总额为977.24亿元，果酒的销售额为608.8亿元，果酒在整个酒类销售中占62.3%，白酒占37.7%。四年的时间，实现了大逆转。

3、从目标受众来看，年轻一代消费群体成长以及健康意识的加深，酒水转化理性消费，果酒的营养好口感备受年轻人喜爱。随着新一代消费群的成长，以及他们对自身健康认知的提高，使他们对白酒的消费更加的理性。消费者正在以自己真正需要的保健养生功能、品质及文化等元素作为自己选择产品的依据。果酒凭借自身的独特之处脱引而出，博得年轻人的芳心。尤其是近两年RIO、冰锐等预调酒大量的广告攻势，使得受众对果酒有了进一步的认识。在人们普遍注重营养健康时代，果酒越来越被众多消费者认同和接受，表现出巨大的市场潜力。尤其是对白酒无感的年轻消费人群，多重保健和美容功效的果酒，符合未来酒业的发展趋势，前景乐观。

荔枝酒选购要点

1、好的果酒，酒液应该是清亮、透明、没有沉淀物和悬浮物，给人一种清澈感。果酒的色泽要具有果汁

本身特有的色素。例如，杨梅酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；苹果酒应该为黄中带绿；梨酒以金黄色为佳；猕猴桃酒以琥珀色为佳，桑葚酒紫色为佳。

（果酒色泽）

2、各种果酒应该有自己独特的色香味。例如，苹果酒具有苹果香气和陈酒脂香；猕猴桃酒有猕猴桃香气。

3、市场上出售的果酒大部分属配制品，即由果汁经酒精浸泡后取露，再加入糖和其它配料，经调配色、香、味而制成。这种果酒一般酒色鲜艳，口味清爽，但缺乏醇厚柔各感，有时有明显的酒精味。

4、汽酒是一种含有大量二氧化碳的果酒。好的气酒泡沫应该匀细而滋滋作响，酒液散发着水果清香，喝到嘴里可以隐约品出新鲜水果的味道，清凉爽口。

步：要准备的主要原料包括了适量的新鲜猕猴桃、白糖等。其次，还要准备陶瓷坛的或者土坛子、纸箱、搅拌工具、小塑料管、过滤纱布、盆子等。

第二步：应该把猕猴桃洗干净晾干外皮的水分，装在准备好的纸箱当中充分的催熟。熟透的猕猴桃出酒率会更高，口感也比较好，如果使用没有完全成熟的猕猴桃做酒口感往往比较酸，出酒率一般在40—50%左右。等到猕猴桃在纸箱当中充分熟透之后就可以剥去毛皮，放在准备好的陶瓷坛或者吐痰当中自然发酵。要注意的是，果酒多少，发酵过程中不仅不能加酒，也不能加水，更不能放入任何的发酵药。并且，不能把坛内全部装满猕猴桃，只能装到2/3，防止发酵时起泡膨胀而溢出。

第三步：一般来说，猕猴桃发酵3天就会散发出酒香味，并且表面会起泡。这时就应抓住时机加入白糖，猕猴桃和白糖的比例为10:3，也就是说10斤猕猴桃应该放入3斤白糖。但白糖又分成2-3次加完，不能一次加完，可增加猕猴桃内的酵母菌的能量。并且，加入的糖越多，酒精度也会越高。其次，加完糖要使用工具充分进行搅拌，以保证坛内的猕猴桃发酵均匀，保证酒的口感。

第四步：装入坛中的猕猴桃在发酵一个星期之后就可全化成汤水，做果酒，而完全发酵好的猕猴桃酒内不会再有硬块，也不会出现气泡声。如果搅拌时发现其中还有硬块或者有气泡，就要加一些白糖继续密封发酵3天左右。等发酵完成后就可以用纱布仔细过滤两次，而过滤盆一定要干净，贵溪果酒，不能有水，否则酒的口感就会受到影响。

第五步：制作完成的猕猴桃酒是淡黄色的，放的糖越多酒精度会越高。在制作过程中，还要注意把装猕猴桃的陶瓷坛或者土坛子使用塑料袋密封。然后，在上面扎一个孔，把小塑料管穿过去伸进坛里。但要离酒面高一点，避免伸到酒里，再把塑料管的一头插进有水的位置低一些瓶子中，以把酒坛当中产生的气体排出。注意，后期发酵至少要20天或一个多月，时机成熟后就可以饮用了。

贵溪果酒-火龙果酒-咪噢酒业(推荐商家)由江西咪噢酒业有限公司提供。江西咪噢酒业有限公司(www.miojiuye.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！