

果酒的酵母 崇义果酒 咪噢酒业有限公司

产品名称	果酒的酵母 崇义果酒 咪噢酒业有限公司
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

关于瓶型选择我想说几点

花果酒代工生产过程中其实瓶型选择是步，为方便客户选择，我们在此整理了一些常见瓶型的图片供大家参考。

关于瓶型选择我想说几点

- 1、的办法是你在阿里巴巴网站输入酒瓶搜索，糖果酒吧，上面有众多酒瓶图片和酒瓶生产厂家可供选择。
- 2、你可自行选择好酒瓶图片，我们厂方可以协助你找到酒瓶生产商，这样可能价格会稍低一点。是你自己与酒瓶生产商联系。
- 3、个性需求，开模生产酒瓶你都可以自行与瓶厂联系。
- 4、下面只展示玻璃材质的酒瓶，陶瓷材质的瓶型我们也可以灌装。
- 5、一般来讲每款瓶型都有大中小容量的规格，常见的有180ML，青苹果酒，330ML，500ML，720ML等。

在家用水果酿制的酒到底是什么酒呢？

在我们生活中，常见许多人家里用水果酿制了坛坛罐罐的酒，这些酒有些人称其为果酒而有些人称其为水果酒，崇义果酒，果酒与水果酒一字之差，到底有没有区别呢，这肯能会引起不少人的疑问，那么我们在家用水果酿制的酒到底是什么酒呢？

首先我们从资料中查阅到，果酒与水果酒都是利用水果本身糖份发酵得到的酒，果酒与水果酒的解释是完全一样的，这也就是说果酒是水果酒，水果酒是果酒，只是不同地方的叫法不一样而已，也就是我们自己在家用水果自酿的酒可以称为果酒，也可以称为水果酒。

但民间传统自家酿制果酒的手法都比较简单，都是简单对水果进行处理后，通常再加入高度白酒进行酿制，而企业生产果酒则是经过一定的工序处理水果后，果酒的酵母，再将水果榨汁与选择好的酵母进行发酵而成果酒，民间传统自制果酒手法则就显得粗糙，并且在一些细节若稍微不注意，极其容易使得酿制的果酒风味极其的差，并且反而使得果酒的营养价值变得差了许多，要想使得我们自己在家用水果酿制的酒真正具备果酒应该有的功效就需要，把握酿制细节多学习果酒酿制知识。

占市场份额小的花果酒在2015年，销售额就达到328.72亿元，利润增长率约26.28%，居行业首位，巨头开始注意这个小市场。

2017年下半年，由出品的蓝莓口味甜酒，出现在热播电视剧《欢乐颂2》中，并成为天猫旗舰店里的第二大爆款产品；此前，泸州老窖也推出IP定制酒“桃花醉”，借势《三生三世十里桃花》，带动了销售额增长。

大企业拼财力，小品牌拼个性，“长尾”的竞争势头已初现端倪。

梅酒之于日本消费者，就像白酒之于中国人，是果酒也是国酒。可是在国内，花果酒市场起步晚，需求分散，没有统一的国家标准。在以淘宝为主的电商渠道，产品之间的原料选择和酿造工艺，已经千差万别。

线上商城所谓的果酒大多数是农家自酿或勾兑酒，包装也简陋，市场主品为配制酒，即添加了食品添加剂（如着色剂、甜味剂、香精等）与基酒进行调配的酒类，因其口味多样、颜色艳丽、价格低廉，雷同的包装设计，毫无特色可言的产品，在市场上大行其道。

这样的酒完全忽略了产品之间的原料选择和酿造工艺。真正的花果酒，是以春、夏、秋、冬四季水果或花卉为原料，经过破碎、榨汁、发酵等工艺流程，在时间与酵母菌的催化下，花果的健康物质得以尽数保留，并平添了宜人的口感与风味。

初见青梅花果酒，采用发酵工艺，使青梅在发酵过程中产生的酒体成分与自身精华融合，虽然付出了更高的成本，但酿制的花果酒还原了本真之美，适口的酸甜，盛满了自然的温度。

果酒的酵母-崇义果酒-咪噢酒业(查看)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)是江西宜春,果露酒的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在咪噢酒业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创咪噢酒业更加美好的未来。