

# 彭泽果酒 咪噢酒业有限公司 果酒厂家

产品名称	彭泽果酒 咪噢酒业有限公司 果酒厂家
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

?果酒有哪些种类？

果酒有哪些种类？

据张龙工程师介绍，果酒属于发酵酒的一种。发酵酒是以水果、粮谷、乳类等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

市场上的果酒大致分以下3类：1.纯水果发酵而成的果酒；2.以水果发酵酒为基酒，加入其他辅料或添加剂，调配而成的配制果酒；3.以食用酒精或米酒为主要原料，添加辅料和多种添加剂如果酸、水果香精、色素、甜味剂，调配而成的果味酒。

上述类果酒为纯水果发酵酒，保持了果酒原有的风格特征。而第2和第3类果酒喝起来大多有水果风味，但水果发酵的成分较少，口感和色泽是用添加剂调配出来的。

配制果酒

用水果低温发酵而成的发酵果酒，芒果酒，能有效保留水果中原有的营养和活性成分，营养和活性成分的吸收性甚至超过直接吃水果，但喝起来不一定有“酸酸甜甜”那么好的味道，生产成本较高，卖价也相对高一点。而配制果酒的营养和活性成分含量没有纯水果发酵酒高，但口感和香气比较适合大众需求，且成本低，价格相对实惠。

4个不可不知的甜酒常识

尽管甜酒的定义令人犯难，但有几点常识我们还是需要厘清的：

1、甜酒的风味取决于其酿酒葡萄。酿造甜酒的葡萄大多都是经过推迟采摘的。这些葡萄成熟度好，还可能贵腐菌，因此其风味都比较浓郁。

2、甜酒的酒精含量一般为14%ABV，不过，也有一些甜酒的度数更高。以前，甜酒主要被视作是餐酒，因此其酒精含量也大多在12.5%ABV或以下，所以，大多数时候，人们并不把甜酒视作是酒精饮品，而仅仅是水或其他饮品而已。

3、葡萄越成熟，其含糖量也越高，而发酵生成的酒精也就越多。目前，我们见到的大多数葡萄酒都是非加强酒，而且大多都是干型葡萄酒。这些葡萄酒都未经过像白兰地这样的烈酒的加烈过程，但甜酒往往是经过酒精加烈来终止其发酵过程而生产的。加烈过程一般在发酵初期进行，加烈后酵母被而发酵终止，葡萄酒的剩余糖分高，彭泽果酒，而其酒精含量也被提升到15%-20%ABV。不过，甜酒的酒精含量也就是15%-20%ABV。

4、多数甜酒都不属于酒精饮品，因为其酒精含量非常低。德国就出产很多这样的低酒精或无酒精的葡萄酒，它们的酒精含量都很低，也就8%ABV而已。

苹果酒的总类有哪些？

发酵苹果酒在美国又叫硬苹果汁（hard cider），在英国、法国、澳大利亚等国叫苹果酒。根据加工方法和产品的特点可将苹果酒分为发酵苹果酒、气酒和露酒等几种。发酵苹果酒是用苹果汁发酵菌发酵酿制而成。气酒是含二氧化碳的苹果酒，又称发泡酒。露酒一般是用食用酒精浸泡果实或与果汁配制而成。

甜苹果酒

苹果汁在敞开的容器内经半发酵而成，是非起泡酒，当发酵到相当密度为1.020~1.025时，用杀菌或冷却的方法停止发酵。它也可由全发酵的苹果酒（干苹果酒）内加糖或经杀菌的未发酵苹果汁制成。

干苹果酒

它是一种全发酵的苹果酒，一般叫做硬苹果酒。将苹果汁发酵，直至其比重达到1.005为止。它与非起泡的葡萄酒相似，但其酒精含量约为4.5%~7%，而葡萄酒内的酒精含量为7%~14%。

起泡甜苹果酒

它是将苹果汁发酵至刚起泡，其中酒精含量（体积含量）在1%以下，发酵是在封闭的容器内进行的，秋果酒店，过滤、灌装也是在封闭系统内完成，以免发酵产生的二氧化碳气逸出。酒中二氧化碳的压力一般达到0.2~0.3Mpa。

起泡苹果酒

它含有二氧化碳气体，但没有将发酵时所产生的二氧化碳全部保留下来。酒精含量较前一种苹果酒高，为3.5%，含糖量低。

苹果气酒

各种苹果酒充入商业出售的二氧化碳气，即为气酒或叫碳酸苹果酒。要注意苹果气酒与天然发酵的带气苹果酒的区别。对于苹果气酒而言，二氧化碳压力为0.28~0.35Mpa。

香槟型苹果酒

香槟来自法国的香槟阿登省(Champagne-Ardenne)。法国的酒法规定，香槟必须是法国香槟省制造的含二氧化碳白葡萄酒，而其它地区生产的相同质量的酒则称为起泡酒。香槟型苹果酒的制造与香槟类似，酒中的二氧化碳压力为0.5—0.6Mpa。天然发酵的气泡则像泡水(例如法国产的Perrier)一样，有利于主餐时候起到消化功能，也可以很好地起到餐前开胃的作用。

彭泽果酒-咪噢酒业有限公司-果酒厂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)有实力，信誉好，在江西宜春的果露酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度 and 不断的完善创新理念将促进咪噢酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！