

水果酿酒 水果酿酒厂家 香城酒业

产品名称	水果酿酒 水果酿酒厂家 香城酒业
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

果酒选购要点

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，红葡萄酒杨梅酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；白葡萄酒应该无色或微黄色；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。
2. 各种果酒应该有自己独特的色香味。例如，红葡萄酒一般具有浓郁醇和而优雅的香气；白葡萄酒有果实的清香，给人以新鲜、柔和之感；苹果酒则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，水果酿酒制作，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，残次水果酿酒，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。

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，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。

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，水果酿酒厂家，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，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”，水果酿酒，研发出“控温发酵，恒温窖藏，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。

水果酿酒-水果酿酒厂家-香城酒业(推荐商家)由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司(www.heshihoo.com)为客户提供“果酒(原酒,加工灌装)生产,配制酒及其他配制酒生产”等业务，公司拥有“采桑紫,忆桂香”等品牌。专注于葡萄酒、香槟等行业，在湖北咸宁有一定知名度。欢迎来电垂询，联系人：夏帆。