

香城酒业水果加工 菠萝原料滞销 菠萝原料

产品名称	香城酒业水果加工 菠萝原料滞销 菠萝原料
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

果酒鉴别方法

果酒外观鉴别——应具有原果实的真实色泽，酒液清亮透明，具有光泽，菠萝原料，无悬浮物、沉淀物和混浊现象。

果酒香气鉴别——果酒一般应具有原果实特有的香气，陈酒还应具有浓郁的酒香，而且一般都是果香与酒香混为一体。酒香越丰富，酒的品质越好。

果酒滋味鉴别——应该酸甜适口，菠萝原料滞销，醇厚纯净而无异味，甜型酒要甜而不腻，干型酒要干而不涩，不得有突出的酒精气味。

果酒酒度鉴别——我国国产果酒的酒度多在12~18度范围内。

果酒色素鉴别——果酒应该是天然色素，添加了人工色素的酒只需要在酒杯里放入几张纸巾，酒变清了带便添加人工色素，颜色不变代表为天然。

当前白酒市场正在逐步萎靡，葡萄酒市场悄然升起，在未来的几年里，白酒可能会出现消费群体断层，而葡萄酒则会吸纳部分白酒的消费群体，菠萝原料代加工，面对进口葡萄酒的种类繁多，菠萝原料委托加工，让消费者琳琅满目无从考证价格和产地及配料等问题，面对国产葡萄酒的假假真真虚虚实实的市场，面对农家自酿的菌类超标过滤手段匮乏的现实，更有甚者国产酒贴上进口酒标欺骗消费者，所以保证酒的品质和价格是企业最基础的发展选择。

所有的果葡萄酒是透过发酵作用得到产物，由此可见，发酵在果葡萄酒酿制过程中扮演着极其重要的角色。

1、什么是发酵，它的作用如何？

发酵是一种化学过程，透过酵母而起作用，经过此一化学过程，水果中所含的糖份会逐渐变成酒精和二氧化碳，因此，在发酵过程中，糖份会越来越来少，而酒精度会越来越来高，发酵过程会一直持续到所有的糖份转变成酒精含量为止。在这种情况下，所得的结果就是完全发酵，不含甜味的干型果酒，反之，全汁发酵的甜型果酒，果酒中含有一定的糖份，在发酵过程中要超过酵母所负荷的程度，发酵便会提前结束，由此可见，酿出口味较甜的果酒。

2、什么是低温控温发酵？

低温发酵是低于常温，发酵温度在（18-22C°）之间，一般在20C°，由发酵物动态适当放大或减小，控温是通过机械制冷设备，在发酵设备装置中输入制冷液体循环进入带走热量，并达到工艺要求，保持良好的发酵环境。

3、为什么要采取低温控温发酵工艺？

低温控温发酵工艺在果葡萄酒的酿造中作出了重要贡献，主要表现在极大程度的保持鲜果中特有香气与风味，减低、减少营养物质损失，为最终消费者在享受饮酒的同时取得新鲜水果相对等的营养物质。

香城酒业水果加工(图)-菠萝原料滞销-

菠萝原料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）是湖北咸宁，葡萄酒、香槟的企业，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。在香城酒业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创香城酒业更加美好的未来。