

# 深圳水果酒加工 水果酒加工厂家 香城酒业

产品名称	深圳水果酒加工 水果酒加工厂家 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

与所有农业产品一样，果酒应该是自然产品。尽量避免所有的污染物和添加物。只有保障原料的质量和风格，在酿造过程中尽量减少人为干预，在必要时进行适宜的质量控制处理，才能获得独具风格的果酒。因此果酒的产品设计是从果园开始的，水果酒加工厂家，独具风格的果酒是种出来的。这就要求我们在整个产业链上突出风格，提高质量，降低成本，节能减排。只有在果酒产业链的每一个环节落实尊重自然，顺应自然，保护自然的生态文明理念，才能使我国果酒产业可持续发展。也唯此，深圳水果酒加工，才能真正诠释产地的质量风格。

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。

水果酒加工酸度调整。果汁中的酸度以0.6%~1.0%(以酒石酸计)为宜，即适合于酵母菌生长，又能给酒以浓厚的风味，并增加色泽。果汁酸度过高时，水果酒加工原料，可加糖浆或加酸度低的果汁调整，也可用酒石酸钾中和多余的酸;果汁酸度过低时，可加有机酸，的是柠檬酸和酒石酸，也可加酸度高的果汁调整。

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。

水果酒加工含氮物质的调整。酵母营养需要一定的氮素，若果汁中含0.1%以上的氮便可满足要求。葡萄汁含氮量较高不必调整，而苹果、梨、柑桔等含氮量较低，可添加0.05%

~ 0.1%的磷酸铵或硫酸铵以促进酵母的发酵作用。

深圳水果酒加工-水果酒加工厂家-香城酒业(诚信商家)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)是从事“果酒(原酒,加工灌装)生产,配制酒及其他配制酒生产”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:夏帆

。