

荔枝原料加工制 香城酒业 怀化荔枝原料加工

产品名称	荔枝原料加工制 香城酒业 怀化荔枝原料加工
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

在日本，果酒往往是由各个家庭自己制作的。每年一到初夏，荔枝原料加工原料，日本的超级市场门口就会摆满了大玻璃瓶子、冰糖以及烧酒、醋等，这些都是制作果酒的工具及原料，家庭主妇们买回去，加上水果，就可以按照一定的比例自己调配果酒了。果酒调好后放进玻璃瓶贮藏起来，夏末秋初时，启瓶尝果酒成了全家人都期待的一件事。即使不会做果酒，也没有关系，日本任何一家卖酒的商店中，都有专门的果酒柜台，怀化荔枝原料加工，枸杞、荔枝、桃子、西瓜、柠檬、石榴等口味的果酒装满了大瓶小瓶，任你挑选。

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。

陈酿 经过后发酵的新酒或新配制酒，往往有生酒味，需经过一段贮存期使酒体变得芳香、醇厚，并具有一定的稳定性。陈酿常在地下室进行，适宜的温度为8~16℃，时间少半年，两年以上。在自然条件下，果酒的成熟需2~3年，荔枝原料加工厂家，为了缩短生产周期，可以应用冷热交互处理法，荔枝原料加工制，加速果酒的成熟。陈酿过程中，贮酒容器顶部若有空隙须及时添满，防止杂菌的，陈酿期间出现的沉淀物须定期换容器除去。贮酒容器主要有贮酒池、贮酒罐和贮酒桶。贮酒池和罐基本为密闭式，它们可与主、后发酵设备通用，贮酒桶一般用橡木制作，中间粗，两头细。

果酒是以鲜果或果汁为原料，利用自然发酵或人工酿造出的酒精度在3%以上的酒。可分为发酵果酒——100%鲜果或果汁发酵；蒸馏果酒——发酵后再蒸馏掉糖分的果烈酒（如葡萄酒中的白兰地）；配制果酒——果汁经白酒浸泡后取露再加入糖和其他配料调制而成。现在较流行的预调酒（鸡尾酒）——使用基酒（朗姆、伏特加、威士忌、白兰地）加入果汁，预先调配好的，强调果味的酒精含量为3%-7%左右的酒精饮料，则不在果酒之列。

荔枝原料加工制-香城酒业(在线咨询)-怀化荔枝原料加工由湖北香城酒业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北香城酒业有限公司（www.heshihoo.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，

与您一起飞跃，共同成功!