

香城酒业 桃子酒加工价格 大连桃子酒加工

产品名称	香城酒业 桃子酒加工价格 大连桃子酒加工
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

个性果酒创新发力，零添加型受市场欢迎

作为酒类的一个大类，果酒显示出蓬勃生机，吸引着众多生产厂家在其中寻找市场，也使得果酒市场进一步细化。

前几年比较时兴苹果酒，现在这个市场的品类要繁荣多了，除了十分常见的葡萄酒，还有枸杞酒、青梅酒、桑葚酒、猕猴桃酒、苹果酒，不一而足。

但从各种果酒的销售份额来看，葡萄酒虽然在2014年底略有回落，仍是主力军。而突显文化特色、强调天然无添加型的果酒则更容易打开市场。

到杨梅成熟的季节，富余的果子自酿成酒，其实是古已有之的传统，而日韩风也比较推崇青梅酒，这样的果酒蛮受一些餐饮单位的欢迎，成为比较走俏的酒类之一。

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。

防止血管硬化:桑葚含有脂肪酸主要由亚油酸硬脂酸及油酸组成具有分解脂肪降低防止血管硬化等作用。
健*胃助消化:桑葚含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质能帮助脂肪、蛋白质及淀粉消化故有健*胃助消化之功用于治疗因消化不良而导致腹泻 因桑葚内含有较多胰蛋白酶抑制物鞣酸会影响人体对铁、钙、锌等物质吸收体虚便溏孕妇宜食用患有糖尿*。

利用水果酿制果醋

水果含糖量较高，营养丰富，风味好，是酿制食醋的理想原料，大连桃子酒加工，水果酿醋和粮食酿醋相比有其独特的优越性。

1、节粮

酿造业发展的方向之一是以果代粮，目前生产食醋的主要原料是大米、玉米、高粱、甘薯等，利用水果为原料代替粮食酿制果醋可节约粮食。

2、能充分利用水果资源

果醋酿造对原料要求较粗放，质量好的差的，甚至果加工厂的下脚料果皮、果屑、果心等均可，因此酿制果醋能充分利用水果资源，减少浪费，变废为宝，利国利民。另外果醋生产还可开发水果资源，我国很多地区存在着果实资源，果实大都生长在深山密林中或旷野沙丘上，完全是自然生长没有任何污染，所含维生素特别丰富，如加以采集酿制果醋，不仅能充分利用资源，增加农民收入，而且还可生产出绿色保健果醋。

3、果醋的风味好

水果中含有的果酸是不挥发性有机酸，风味优良，果酸进入果醋改变了果醋中不挥发酸和挥发酸(主要是醋酸)的比例，使食醋的刺激酸味减弱，酸味变得柔和，提高了果醋的口感质量。水果的芳香成分在果醋生产过程中虽有所损失，桃子酒加工出售，但都或多或少地进入食醋一部分，桃子酒加工地址，使食醋具有了水果的芳香。因此果醋和粮醋相比酸味柔和，兼有食醋和水果的芳香，其风味明显优于粮醋。

香城酒业(图)-桃子酒加工价格-大连桃子酒加工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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。香城酒业——您可信赖的朋友，公司地址：咸安区横沟桥镇孙祠村四组，联系人：夏帆。