

# 果酒加工出售 南宁果酒加工 香城酒业

产品名称	果酒加工出售 南宁果酒加工 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

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，果酒加工报价，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。

果酒加工果品通过酒精发酵或利用果汁调配而成的一种含酒精的饮料。果酒可分为：蒸馏酒、发酵酒、配制酒。此类制品是利用有益微生物抑制有害微生物的活动，所以酿造酒的关键是控制发酵条件，创造有益微生物生长的有利环境，使有益微生物形成群体优势，从而防止制品的变质。例如果酒是以果实为主要原料制得的含醇饮料，营养丰富，有色、香、味等方面别具风韵，南宁果酒加工，适量饮用既享受又有益身体健康。

目前果酒没有市场销路根本的原因是生产企业没有找到开拓市场的卖点，果酒加工价格，从而造成果酒的认知度、流程度、消费方式、消费情景都不明朗，因此严重制约了果酒热卖。其实，果酒的大卖点就是营养饮品：低酒精度、高营养、纯天然、男女老少皆宜。果酒对人类的健康好处也比其他酒类更胜一筹：含有大量的多酚，可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用。果酒生产企业要想生存和发展就要大张声势地开展健康营养饮品的宣传和推介。

果酒是利用新鲜水果为原料，在保存水果原有营养成分的情况下，利用自然发酵或人工添加酵母菌来分解糖分而制造出的具有保健、营养型酒。在酿制过程中，水果的营养成分已经完全溶解在果酒里，喝果酒可以汲取水果中的全部营养。

果酒清亮透明、酸甜适口、醇厚纯净而无异味，果酒加工出售，具有原果实特有的芳香。与白酒、啤酒等其他酒类相比，果酒的营养价值更高，果酒里含有大量的多酚，可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作

用，此外，与其他酒类相比，果酒对于护理心脏、调节女性情绪的作用更明显一些。

果酒加工出售-南宁果酒加工-香城酒业(查看)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)有实力，信誉好，在湖北咸宁的葡萄酒、香槟等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进香城酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！