

荔枝酒加工原料 香城酒业 重庆荔枝酒加工

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 荔枝酒加工原料 香城酒业 重庆荔枝酒加工 |
| 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

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。

荔枝酒加工调配 原酒经过陈酿，重庆荔枝酒加工，出厂前要按照成品的质量要求对酒度、糖度、酸度进行调配，荔枝酒加工定制，使果酒的风味协调而更且特色。一般在同一品种的原料中，选用不同酒龄，不同色泽和不同工艺生产出来的原酒进行勾兑，保证产品的质量稳定性。

果酒的质量鉴别

- 1、色泽：酒液透明，无附着物，无悬浮物，无沉淀。一般要求接近果实的色泽。
- 2、香气：应具有果实原料的芳香和果酒酯香，荔枝酒加工市场，闻去清快舒畅，给人一种愉快感。市场上有些果酒是人工配制的，缺乏自然和谐的芳香味。
- 3、滋味：甜型果酒，应香甜爽口，爽而不薄，甜而不腻，醇而不烈，馥而不艳；干型果酒，应清快爽口，荔枝酒加工原料，舒适洁净，丰满和谐。挑选果酒时，除感官质量鉴定外，应特别注意的是它与露酒的区别，某些露酒名称与果酒容易混同，应严格挑选，果酒是果实发酵的一种压榨酒，露酒则是用食用酒精与糖、色素、香料、柠檬酸等调配的配制酒。果酒属低度酒，酒度在20度以下，露酒属中度酒，酒度在20-30度。果酒具有果实固有的色泽，澄清发亮，具有本品应有的果香以及发酵后的酒香，酒味醇和细腻，甜而不腻，干而不涩，露酒相对较差。

酿造果酒所用的原料是腐烂变质的水果吗?

关于这个问题，并没有绝对的答案，有些果酒厂家真的会为了谋取暴利采用腐烂的水果作为原材料酿酒，但是，用腐烂的水果酿造的酒其口感和品质绝对经不起市场的检验和消费者的体验。腐烂的水果在使用前不论是口感还是果肉果香都是极差的，用这样的水果做出的酒会好喝吗？当然，酒厂是要在酒酿出后加入色素和香精或其他化学药剂进行调兑，以符合人们的口味。欲盖弥彰，必有破绽。鉴定这样的酒很简单，如酒的颜色粘稠浑浊，闻其无果香并伴有复杂刺鼻的气味，这瓶酒必定不是纯正的果酒，其原料和工艺有待考证。如果这瓶酒没有以上两条，就轻酌一点，如味道酸涩无比，并有强烈的让味觉不适的感觉，那说明这瓶酒的品质有问题。

荔枝酒加工原料-香城酒业-重庆荔枝酒加工由湖北香城酒业有限公司提供。“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”就选湖北香城酒业有限公司（www.heshihoo.com），公司位于：咸安区横沟桥镇孙祠村四组，多年来，香城酒业坚持为客户提供好的服务，联系人：夏帆。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。香城酒业期待成为您的长期合作伙伴！