

黄桃原料加工制造 香城酒业 濮阳黄桃原料加工

产品名称	黄桃原料加工制造 香城酒业 濮阳黄桃原料加工
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

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。

果酒作为酒业中的新品类，比白酒度数低，更健康、口感更丰富;比葡萄酒更具有中国特色;比黄酒更适合年轻人;比啤酒更时尚优雅。国内酒企纷纷涉足果酒市场，新兴消费群体的产生和消费升级的到来，果酒市场容量逐渐增长，未来随着市场的热度越来越高，将会有很大的发展空间和前景！

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，闻去清快舒畅，给人一种愉悦感。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，黄桃原料加工工艺，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，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，黄桃原料加工制造，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。

我们就果酒里面的几个酒种，葡萄酒、苹果酒，我们把一些共性的问题进行归纳。首先品质提升这块，我们认为主要是以下三大块，当然这三大块既有我们研究领域，又有好多合作企业反馈的问题，归纳来说：

，果酒的褐变问题，颜色不管是鲜艳也好，苹果酒的颜色比较淡黄也好，放时间长以后颜色加深。

第2，从果酒角度来说，要使果酒更加美味，香气更加优雅里面既涉及到有益微生物酵母菌的选用，同时也有有害微生物的剔除。刚才理事长提到，我们在座的也好，果酒的企业老板也跟我们联系过，黄桃原料加工厂家，其中的就是产生浑浊和沉淀，这是果酒里面普遍的问题。既有这些从事果酒的企业对果酒中的沉淀成分的识别，濮阳黄桃原料加工，可能由于我们果酒企业目前来说存在规模偏小，对应的技术支撑偏弱有关。同时对一些大企业，比如我们以前宁夏红枸杞酒，我们跟研究院合作解决枸杞的问题。

第3个影响果酒发展的问题，它的沉淀、浑浊。我们在此方面做了大量工作，首先，如何确认沉淀是什么。第二通过工艺措施如何降低浑浊度，提高消费者认可度。的问题是食品安全问题。

黄桃原料加工制造-香城酒业(在线咨询)-濮阳黄桃原料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）位于咸安区横沟桥镇孙祠村四组。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前香城酒业在葡萄酒、香槟中享有良好的声誉。香城酒业取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。香城酒业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。