

# 黄桃原料加工公司 香城酒业 大同黄桃原料加工

产品名称	黄桃原料加工公司 香城酒业 大同黄桃原料加工
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

### 香城红酒业代加工果酒业务受欢迎

“感谢香城红酒业有限公司让我们变废为宝。”前来加工果酒的张先生对香城红酒业有限公司总经理夏帆连声道谢。香城红酒业今年为大大小小的果园主加工果酒3000多瓶。

据夏帆介绍，每个果园总有一些水果卖不完，扔掉太可惜，加工成果酒，可送人，可销售，但是果酒生产门槛太高，要技术，黄桃原料加工公司，要设备，更关键的是办证比登天还难。这是许多果园主非常头疼的事情。

据了解，智敏农业旗下子公司——咸宁香城红酒业有限公司拥有成熟的技术团队、先进的加工设备，并通过与国内果酒行业技术领先的科研院所的合作，突破专用酵母选育、果酒沉淀、上头等技术难关。拥有为先进的控温发酵罐，每个容量即为12吨！香城红酒业在桑果酒、葡萄酒、桃子酒、李子酒、樱桃酒、无花果酒、猕猴桃酒等果酒发酵生产领域积累了大量的成熟经验。可以为需要加工果酒的果园主把吃不完、卖不完，扔掉太可惜的果子加工成果酒，变废为宝。

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，黄桃原料加工制造，是农业产业重点的龙头企业。

果汁成分调整 包括：糖分调整。根据实际生产经验，每升果汁中含17克糖经发酵后产生纯酒精1度，大同黄桃原料加工，一般果酒含酒精应在10~18度为宜，所以需根据果汁原含糖量及要求产品达到的酒度调整糖分。生产上多用精制砂糖，先将糖溶解在少量果汁中，黄桃原料加工地址，然后再加入到全部果汁中。

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。

黄桃原料加工后发酵 适宜的温度约20℃，发酵时间一个月左右。主发酵完成后的原酒还含有少量的糖分，在出酒转换容器时得到通风，酵母菌又重新活化，继续发酵将剩余的糖转变为酒精。通常后发酵完成后新酒糖分降到0.1%左右。

黄桃原料加工公司-香城酒业(在线咨询)-大同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](http://www.heshihoo.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！