

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 荔枝落地果残次果酿制果酒的研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 荔枝落地果残次果酿制果酒的研究

关键词: **荔枝** **残次果** **果酒** **落地果** **酿造酒**

所属年份: 2000

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 华南热带农业大学工学院

成果摘要:

该项研究技术首次以荔枝落地果、残次果为原料,采用独创的酒精浸提半发酵法,先将荔枝果肉放入40-60%的酒精中浸提,再取出果肉发酵得酒;将酒精浸提液与发酵酒按一定比例混合,经陈酿、膜过滤制得荔枝果酒成品,兼备了荔枝果香及发酵酒的风味。其质量指标:酒液清澈,酸甜协调,酒体醇爽。酒度12-14%(体积计),糖度10-14%,酸度(柠檬酸计)0.35-0.5%,挥发酸≤0.8g/L,其他理化及卫生指标符合GB2758-81及GB2757-81之规定。该项技术居国内先进水平,且具有生产成本低,产品质量好的优点,在市场上有较强的竞争力。

成果完成人:

[完整信息](#)

### 行业资讯

- 万亩优质鲜食葡萄产业化综合...
- 5000亩优质核桃示范基地建设
- 利用胚挽救技术进行无核葡萄...
- 优质丰产抗病辣椒新椒6号的选...
- 三倍体无籽西瓜新优21号、新...
- 2万亩城郊优质水果产业化示范...
- 现代设施农业高科技示范园建设
- 一七〇团蔬菜保护地种植科技...
- 新疆鲜食葡萄优质高效技术集...
- 葡萄籽营养调和油

### 成果交流

### 推荐成果

- [圆杂1茄](#) 04-23
- [皖西山区野生薇菜有机食品开...](#) 04-23
- [出口蔬菜\(有机食品\)栽培及...](#) 04-23
- [苹果有机食品生产技术开发研究](#) 04-23
- [花卉高产栽培及花期调控技术...](#) 04-23
- [牡丹品种分类、选育及栽培新技术](#) 04-23
- [牡丹秋季露地二次开花栽培技...](#) 04-23
- [名优花卉品种微型化培育技术研究](#) 04-23
- [地栽黑木耳](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布