

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG CHÁT TỪ TRÁI NHO VIỆT NAM

DỊCH VỤ CUNG CẤP

- Cung cấp công nghệ sản xuất rượu vang chat.
- Cung cấp nguồn nấm men phù hợp cho công nghệ sản xuất rượu vang chat.
- Đào tạo và chuyển giao công nghệ sản xuất rượu vang chat cho cán bộ kỹ thuật, công nhân tại các cơ sở sản xuất có nhu cầu.



Các chỉ tiêu kỹ thuật:

HL cồn	: 12%V
HL đường sót	: 2 - 2.5 g/l
Màu sắc	: Màu đỏ
Hương vị	: Hương nho, vị hài hoà.



LƯU ĐIỂM ỨNG DỤNG

- Công nghệ lên men trực tiếp từ dịch quả.
- Quy trình xử lý dịch quả: sử dụng một số chế phẩm enzym đặc hiệu cho hiệu suất thu hồi 5 -8% và chất lượng dịch quả cao.
- Sử dụng nguồn nấm men có khả năng lên men cao, phù hợp với nguyên liệu trong nước, tạo cho sản phẩm có hương vị tốt, mang đặc trưng riêng.
- Quy trình lên men và hoàn thiện sản phẩm tiên tiến, tạo ra sản phẩm có chất lượng cao, ổn định.

