



CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

Địa chỉ: Số 505 TDP Minh Khai,
phường Chũ, tỉnh Bắc Ninh

Người đại diện: Bà Bạch Kim Ngân – Giám đốc

Điện thoại: 0365 042 345

Email: giamkimnganvinegar@gmail.com



1		THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU - Thu hoạch vải tươi đạt độ chín thích hợp. - Loại bỏ quả hư hỏng, bèo, tạp chất. - Tỷ lệ tươi quả/ tươi thu được khoảng 70 kg quả vải.	THỜI GIAN 08/2025
2		PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU 70 kg quả vải được phối trộn với 45 kg đường. - Trộn đều để đường hòa tan, tạo môi trường cho quá trình lên men.	THỜI GIAN 06/2025
3		Ủ TẠO ENZYM - Ủ lên men 60 ngày. - Các phản ứng sinh học diễn ra tự nhiên tạo thành nước cốt enzyme vải.	THỜI GIAN 60 NGÀY (06/2025 – 08/2025)
4		THU NƯỚC CỐT VÀ PHA LOÃNG - Tách nước cốt enzyme. - Pha loãng với nước uống theo tỷ lệ 1 phần nước cốt : 3 phần nước.	THỜI GIAN 08/2025
5		LÊN MEN TẠO GIẤM - Dùng dịch sau pha loãng tiếp tục lên men trong 30 ngày. - Chuyển hóa thành giấm vải lên men tự nhiên.	THỜI GIAN 30 NGÀY (08/2025 – 09/2025)
6		LÃO HÓA GIẤM VẢI - Giấm vải được chứa trong bồn/thùng phù hợp để lão hóa 10 – 12 tháng. - Ổn định chất lượng, hoàn thiện hương vị, giấm vị chua gắt, tăng độ trong.	THỜI GIAN 10 – 12 THÁNG (09/2025 – 07/2026)
7		PHỐI TRỘN Giấm vải lão hóa được phối trộn theo công thức: 80% Nước uống 10% Giấm vải lên men 7% Mật ong 3% Đường - Khuấy đều để hòa quyện.	THỜI GIAN 07 – 08/2026
8		LỌC TINH Lọc qua hệ thống lọc nhiều loại bỏ cặn, tạp độ trong và nâng cao cảm quan của sản phẩm.	THỜI GIAN 07 – 08/2026
9		GIA NHIỆT Gia nhiệt sản phẩm ở 70°C theo quy trình công nghệ nhằm ổn định chất lượng trước khi chiết rót.	THỜI GIAN 07 – 08/2026
10		CHIẾT RÓT – BƠM KHÍ NITO (N₂) – GHÉP NẮP - Chiết rót sản phẩm vào bao bì. - Bơm khí Nito (N₂) để hạn chế oxy hóa. - Ghép kín nắp.	THỜI GIAN 07 – 08/2026
11		THANH TRÙNG Thanh trùng sản phẩm để đảm bảo an toàn thực phẩm và kéo dài thời gian bảo quản.	THỜI GIAN 07 – 08/2026
12		DÁN NHÃN – ĐÓNG GÓI – BẢO QUẢN - Dán nhãn, dán màng lon. - Đóng gói vào thùng carton, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. - Sản phẩm sẵn sàng đưa ra thị trường.	THỜI GIAN TỪ 08/2026 TRỞ ĐI

TINH HOA TRÁI NGỌT LỤC NGẠN

Kết tinh trong từng giọt Enzyme

Lục Ngạn từ lâu được biết đến là thủ phủ cây ăn quả của miền Bắc, nơi được thiên nhiên ưu đãi với khí hậu, thổ nhưỡng đặc trưng, tạo nên những loại trái cây thơm ngon mang hương vị riêng khó trộn lẫn. Từ nguồn nguyên liệu quý giá ấy, Công ty TNHH Thương mại Ngân Giang Lục Ngạn đã nghiên cứu và phát triển dòng sản phẩm Enzyme Kim Ngân với mong muốn nâng cao giá trị nông sản địa phương thông qua chế biến sâu, đồng thời mang những tinh hoa của vùng đất Lục Ngạn đến với người tiêu dùng.



Enzyme Vải Kim Ngân được sản xuất từ những quả vải thượng tuyển chọn của Lục Ngạn, nổi bật với hương thơm đặc trưng và vị ngọt thanh tự nhiên.



Enzyme Táo xanh Kim Ngân mang hương vị chua ngọt hài hòa từ những trái táo xanh tươi ngon của địa phương.



Enzyme Mơ Kim Ngân được chế biến từ những quả mơ vùng cao, cho hương thơm dịu nhẹ và vị chua thanh đặc trưng.



Enzyme Táo mèo Kim Ngân được tạo nên từ những trái táo mèo chất lượng của vùng núi phía Bắc, mang nét riêng độc đáo của nông sản vùng cao.



Mỗi sản phẩm Enzyme Kim Ngân là sự kết tinh giữa nguồn nguyên liệu tự nhiên, kinh nghiệm sản xuất, sự am hiểu đặc tính từng loại trái cây và tinh thần đổi mới sáng tạo trong chế biến nông sản. Không chỉ góp phần nâng cao giá trị kinh tế cho người trồng cây ăn quả, các sản phẩm còn là cầu nối quảng bá hình ảnh vùng đất Lục Ngạn – vùng cây ăn quả trù phú với những sản vật đặc sắc và truyền thống lao động cần cù của người dân địa phương.

