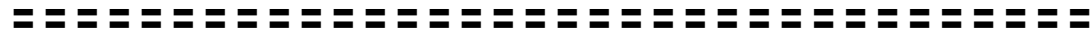


今酿牌白酒甜香曲

多菌种复配酿酒曲药传统熟料高产白酒曲糖化发酵剂酵母酶制剂

产品名称	今酿牌白酒甜香曲 多菌种复配酿酒曲药传统熟料高产白酒曲糖化发酵剂酵母酶制剂
公司名称	四川省申联生物科技有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国四川成都市温江区海峡两岸科技产业开发园海科西路666号
联系电话	13281162688 13281162688

产品详情



四川省今酿酿酒有限责任公司



集团公司从事酒类勾调原料辅料制造30载，行业内头部企业品牌背书

全国现有4家拥有酒曲生产资质企业的其中一家，品质稳定如一

名优酒研究中心专家技术加持，提供现场上门技术指导及售后服务

防伪真空包装，用多少取多少，即使开袋也可长期久置

处于技术前沿领地，无竞争对手。单一菌种酒曲的时代即将过去，多菌种酒曲的时代已然到来

各位用户，您好！由于产品市场行情变化浮动较大，请以我司实际报价为准。谢谢理解！

【研发背景】

传统小曲高粱酒、玉米酒，酿出的原酒大多存在苦涩、辣口、香淡味短、异杂味等问题。由于传统小曲酒中，菌种多以单一的根霉、酵母为主，产香能力较弱。再加上小曲酒发酵速度快，容易产生苦杂味物质和刺激性物质。多菌种的白酒甜香曲，在选择菌种时，除了考虑产酒能力以外，还会选取产香能力较强的其它酿酒微生物，保证小曲酒高出酒率的同时，在发酵过程中还能产生更多的香味成分，提升原酒

的香气和口感，解决原酒苦涩、辛辣、香淡味短等问题。

【生产工艺】

白酒甜香曲是四川省今酿酿酒有限责任公司联合四川省天府名优酒研究中心专家，根据多年白酒生产实践经验，分析白酒中醇甜、爽净物质的生成机理，从酒糟、窖泥、黄水、酒曲中分离、提纯、扩培相关微生物和酶系，复配组合而成。酒曲在发酵过程中，能产生更多使酒醇甜、爽净的物质，提高原酒的品质。白酒甜香曲旨在酿造出口感更醇甜，香气更舒适，回味更爽净的原酒。

【生产许可证编号】：SC20351011501307

【包装规格】：1*500g / 1*5kg

【包装材料】：食品级复合膜袋

【产品应用】

用于以高粱/玉米/小麦/青稞/稻谷/荞麦等谷物类粮食为原料的传统小曲固态法白酒的酿造

还可用于以大米/糯米为原料的小曲半固态米香型白酒的酿造

【产品特色】

改善酒苦涩：解决酒中有苦涩味，不好喝

改善酒不香：解决酒中香气弱、不好闻

改善异杂味：解决酒中有臭味、糠味，不舒适

提高出酒率：解决发酵不彻底，出酒不正常

酿酒步骤简化，相对于单一菌种来说，少了单独糖化这一步骤

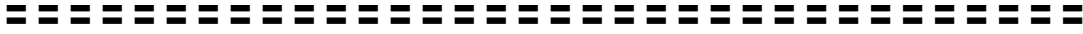
【招商项目分析】

全国4家获批生产酒曲类和功能菌产品生产资质的其中一家。

诞生于产酒大省的品牌酒曲，会酿酒自然更懂酒曲。

永远不会倒闭的生意，永远不会过时的项目

下游市场需求量巨大，产品受众面广



【订购方式】

对本厂产品各项详细技术指标及新价格进行了解。有其他需求请与我厂洽谈。

洽谈完成，双方签订产品购销合同（签订合同属于客户自愿行为）

打款至我公司指定对公或对私账户（若需开具开票，无论是普票还是专票，均需打款至我厂对公账户）

我厂负责在规定时间内发货。

【如何保障您的合法权益】

交易前期可要求我公司出示相关证照，也可前往「国家企业信用信息公示系统」查询我公司经营状况。

交易前期可签订合同或来我厂实地验厂。
