

今酿牌增香增味曲

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	今酿牌增香增味曲 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香气弱、放香不好、酒味淡、回味短、有异杂味等问题

。传统小曲菌种多以单一的根霉、酵母菌为主，产香能力较弱。且小曲酒发酵容器以陶缸、塑料桶、水泥池为主，不能提供产香的酿酒微生物。再加上小曲酒发酵周期短，产香的后发酵时间不足，生成的呈香呈味物质较少，造成酒的香淡味短。

多菌种白酒增香增味曲，在菌种选择上，除了考虑产酒能力以外，还会选取产生呈香呈味物质能力强的酿酒微生物，保证小曲酒高出酒率的同时，在后发酵过程中还能产生更多呈香呈味物质，提升香气和口感，解决原酒香淡味短的问题。

【生产工艺】

多菌种白酒增香增味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，分析白酒中呈香、呈味物质的生成机理，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。多菌种白酒增香增味曲在发酵过程中，能产生更多酒中呈香呈味物质，提高原酒品质。

【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/大麦/青稞/稻谷等谷物类粮食为原料的传统小曲固态法白酒的酿造

【产品特色】

改善香气弱：解决酒不好闻、酒不香、放香差

改善口味淡：解决酒不好喝、味短淡、回味差

风格不典型：改善主体风格不突出

提高出酒率：解决糖化发酵不彻底，出酒率不正常

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

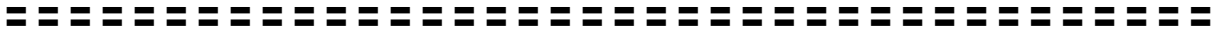
【招商项目分析】

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。

