

今酿牌生料曲

多菌种复配酿酒曲药新工艺白酒液态法高产曲糖化发酵剂酵母酶制剂

产品名称	今酿牌生料曲 多菌种复配酿酒曲药新工艺白酒液态法高产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

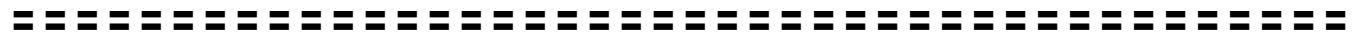
全国现有4家拥有酒曲生产资质企业的其中一家，品质稳定如一

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】

纯粮生料酿酒工艺简单，省工、省力、省料、产量高，改写了我国传统酿酒的历史。生料酿酒这种工艺的优越性和成功性，已经被数千家酒厂的生产实践所证明，生料酿酒节粮、节能两项，国家大力推广和提倡。生料酿酒的优越性和成功性，已经被数千家酒厂的生产实践所证明。生料酿酒仅节粮节能两项就值国家大力推广和提倡。生料酿酒提高出酒率20%以上，即意味着每年要节约上百万吨粮食。节约能源30%以上即意味着每年要节省上百万吨标准煤。

目前市场上生产、销售的生

料酒曲很多，其中绝大多数是单纯采用糖化酶和?????

来配制酒曲，应用于液态法白酒，必然醇、酯、酸比例失调，出现两头高中间低，应用于生料酒曲必然“不可行”、“不成熟”。这种生料酒曲用于生料工艺酿酒容易导致酒中邪杂味严重，甚至还有糖化酶味、中药味和生味。当然也有的生料酒曲不是单纯采用糖化酶和活性干酵母制作的。由此可见生料工艺酿酒成败的关键在于生料酒曲。

据不完全统计，市面上推广生料酒曲技术、生产销售生料酒曲的单位不下八十家。其中绝大多数都是一些炒卖信息的单位。有的单位为了赚钱，不惜说假话，吹大牛，编圈套、设陷阱。有的本来只是夫妻二人，却打着“××大学、××研究院、××酒业公司”的大招牌；有的还在经销他人的生料酒曲，却宣传自己是生料酒曲的“发明人”；有的连酒厂的大门都没有进过，什么是酒醅、酒醪都分不清楚，却自称是“酿酒工程师”、“高工”、“生料酒曲技术的发明研究者”；有的为骗钱而在广告中胡编瞎吹：什么“100斤粮=300斤酒”啦、“出酒率提高50%”啦、酿出来的酒“清如矿泉水”啦，“无酒尾”啦、“能把10度酒尾调成90度”的设备啦，甚至还说其“发明”的生料酒曲，“还能把蛋白质发酵成酒”啦等等。这些虚假广告不仅欺骗了消费者误导了消费者，而且给科学的生料酒曲技术蒙上了一层阴影。在铺天盖地的生料酒曲广告中，使那些有志于采用生料酒曲的厂家无所适从，难辨真假，甚至得出错误的结论。例如买着粗制滥造的生料酒曲、酿出来的酒不受欢迎就断言生料酒曲不好。

生料酒曲采用全液态法生产工艺，与酒精生产工艺一样，相当适合机械化和自动化生产。采用机械化自动化生产，正是大中型酒厂的特点和强项。机械化自动化生产与手工生产，其生产成本和竞争能力有天渊之别，其竞争的胜券操在谁的手里，则不言而喻。正是基于对生料酒曲工艺未来发展趋势的看好，我们利用自身的科研技术优势，成功开发出这款白酒生料酒曲。

【生产工艺】

多菌种白酒生料酒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，通过分析生料酒曲发酵过程中产生淀粉的发酵机理，酒中呈香呈味物质生成途径，研究产生该类物质的菌种和酶系，采用葡糖淀粉酶、酵母、葡糖氧化酶等多种微生物和酶系复配而成，保证高出酒率的同时，还能提升香气口感。这种酒曲既要能将生淀粉转化为糖，又要同时将糖转化为酒精，而且还要保证有较高的出酒率和较完美的口感。因我们的生料酒曲和技术，除淀粉外，还能将粮食中的蛋白质、脂肪、纤维素转化成酒，所以出酒率超过了淀粉的理论出酒率，对现有的酿酒理论提出了挑战。

【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/大米/糯米/青稞等谷物类粮食为原料的生料液态法白酒的酿造

还可用于以新鲜红薯/木薯/山药等其它淀粉质作物为原料的生料液态法白酒酿造

【产品特色】

改善异杂味：解决酒中生粮食腥味重

改善味短淡：解决酒中浓厚感差、不好喝

改善香气弱：解决香气单一、香气弱

改善指标低：解决检测指标不合格，总酸总酯含量低

【产品优势】

现代生物制曲，保障微生物活性：旨在将现代微生物技术与白酒新工艺融合，将酵母菌系等多种微生物，经科学分离、驯化、培养、复配而成。

优化指标，提升口感香气：解决检测指标不合格，总酸总酯含量低；解决酒中附着异杂味，生粮食腥味重；解决酒中味短淡，浓厚感差、不好喝；解决酒中香气不舒适，香气单一，香气弱

稳定生产，提高出酒率：对多种微生物进行可控化的纯培养，极大程度提成产品的稳定性。严管监控、科学组合、即时检测确保每一批产品发酵性能稳定，是标准化生产的明智选择。

【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。

新工艺酿酒不受季节限制，传统酿酒老工艺夏季要停产歇伏，冬天要停产歇九，生产极受季节限制。而新工艺酿酒“冬不歇九，夏不歇伏”，一年四季生产效果一样，可常年生产经营。并且生料酿酒工艺由于成本低、发酵周期短、节约粮食，在农村市场具有广大受众群体，我厂带你聚焦这个细分市场。

生料酿酒提高出酒率20%以上、节约燃料30%以上、减少人工50%以上、降低生产成本30%以上。是未来酒企实现酿酒工艺变革的。

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。