

高粱酒酒曲 熟料固态半固态发酵 高产酿酒小曲

产品名称	高粱酒酒曲 熟料固态半固态发酵 高产酿酒小曲
公司名称	昆明五色衣生物科技有限公司
价格	32.80/公斤
规格参数	品牌:柏年丰 发酵时间:10天~22天 产地:云南昆明
公司地址	中国（云南）自由贸易试验区昆明片区官渡区双凤路宏德新村495号
联系电话	13577799630

产品详情

高产酿酒酒曲和技术简介

现代酿酒技术酒曲是根据酿酒企业节能、降耗、增效的迫切需要而开发成功的高科技新成果，是对我国目前普遍采用的传统制曲技术，微生物培养技术的一次重大革新的突破。“现代酿酒技术酒曲”是本研究中心采用现代化高新技术秘方，将毛霉、黑曲霉、根霉、青霉等糖化、发酵力强的优良菌种诱变、分离、纯化、杂交、混合培养制成的高效多菌复合酶，实现一种酶对淀粉质原料起边糖休边发酵的作用，同时完成酿酒全过程。

它保证发酵结束残糖低，出酒率高，香味浓郁，酒质好，具有集耐高温、防酸力强、产香好、产酒率高等特点于一体。注意事项：我们的酒曲升温非常快且升温非常高，发酵前3到5天一定要注意发酵料的温度不要高于37度，极限温度42度。高于37度就要翻动或者少量加水来降温否则容易烧坏酒曲。粮食量少的客户做熟料可以直接煮熟，量多的客户煮粮食请参考后的粮食闷水蒸煮法。资料有限，酿酒期间有不清楚的，请务必多联系我，感谢您的支持和理解！若您对酿酒有进一步疑问，可以随时联系我们，昆明五色衣生物科技有限公司，淘宝店：现代酿酒技术，为您提供的酿酒技术指导，高产酒曲。出酒口感醇厚，香味纯正，不上头。