

柏年丰现代新工艺高产酒曲 蜂蜜酿酒 口感清香醇厚

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 柏年丰现代新工艺高产酒曲 蜂蜜酿酒 口感清香醇厚 |
| 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 储藏方法:阴凉干燥处 用量:0.5%~0.7% |
| 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体边发酵的作用，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。