

酱香酒香精生产厂家酱香酒香精厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 酱香酒香精生产厂家酱香酒香精厂家 |
| 公司名称 | 江苏久佳生物科技有限公司 |
| 价格 | 100.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:酱香酒香精厂家 型号:酱香酒香精生产厂家 产地:江苏酱香酒香精厂家 |
| 公司地址 | 徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230 |
| 联系电话 | 17602566817 |

产品详情

酱香酒香精厂家,酱香酒香精生产厂家,酱香酒香精,酱香酒香精添加量,酱香酒香精标准

一、简介

本品采用天然提取物，经过科学方法提炼精制而成，味道浓郁自然，芳香优雅，味醇浓甜，提次，用量少，效果显着，节省成本，符合食用香精标准。广泛适用：各种酒类。配料：食用香精辅料、食用香料。参考用量：0.1-0.3产品规格：1kg/桶，20桶/箱

二、性质

本品为微黄色液体，根据高粱香型酒的生产工艺，采用生物发酵技术，模拟窖池发酵，浓缩酱香酒中多种微量成份，使用30余种在然酒用香料，9种优质调味酒和多种生物发酵液进行科学配比，精心勾调过滤而成，加入该产品，能更好地解决高粱香型酒的香、味、格，使酒体更加丰满，醇甜绵软味净。

0.5-2.5%

- 1.色泽：微黄色透明液体；
- 2.香气：具有高粱香型酒独特复合香气；
- 3.总酸（以乙酸计g/l）:50.0*90.0;
- 4.总酯（以乙酸乙酯计g/l）:>120;

在勾调酒时，将该产品摇匀后再打开，（久置没使用，有少许沉淀均属正常现象）慢慢加入酒中，充分

搅拌20-40分钟，然后静置过滤装瓶。

三、用途

食用香精是参照天然食品的香味，采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。