

# 甜酒，醪糟，米酒，甜酒酿，甜酒药，米酒曲，甜酒曲，风味，8g

产品名称	甜酒，醪糟，米酒，甜酒酿，甜酒药，米酒曲，甜酒曲，风味，8g
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	.00/袋
规格参数	型号:风味甜酒曲8g
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

## 产品详情

型号 风味甜酒曲8g

**【产品说明】**适用于家庭米酒、醪糟的生产。通过iso9000质量管理体系认证安琪甜酒曲是采用先进的微生物培养工艺及设备生产的，其含有的微生物都是对米酒的发酵有益的。菌种纯度高，品质稳定。民间土曲是通过自然的环境下所制得，含有多种微生物，其中也有许多对米酒发酵不利的微生物，在制作米酒过程中有时会导致酸度过高、不甜、产生异味等现象。安琪甜酒曲呈粉状，为浓缩曲种，用量很少，使用方便、均匀度高，易掌握。其他甜酒曲因质量不够稳定，因此使用中不好掌握，易造成浪费。安琪甜酒曲生产环境和设备严格按照国家高卫生、高技术指标配置，采用无菌密封包装。完全可以满足人们注重卫生、追求健康的要求。民间土曲及小作坊生产的甜酒曲，卫生及设备、技术指标均达不到国家规定，包装简陋，长期使用会严重影响人们健康。安琪甜酒曲菌株纯正、优良，风味独特，是新一代的甜酒曲。

### 【产品特点】

- 1、风味曲的特点是酒味比原来的甜酒曲大；
- 2、风味曲的用量比原来的略大。发酵温度提高到31摄氏度。
- 3、风味曲可以做两用型的，喜欢甜味的发酵48小时即可，喜欢酒味的发酵72小时酒味会很重。

- 4、风味曲不会产生黑孢子，制作米酒成品品相好。；
- 5、各种杂菌比土曲低得多（土曲中的很多杂菌是有害健康的）几乎是纯曲，但却具有土曲的风味。

### 【产品参数】

产品标准号：q/yb.j02.02

出口食品生产企业备案号：4200d08038

### 【用法】

每包可做1.5-2.0公斤糯米或大米，将米浸泡5-24小时，浸泡至用手碾即碎（大米不用浸泡）蒸熟后降温至温热（约35摄氏度）撒曲加冷开水拌匀，装入器皿于31摄氏度左右环境下、保温30-60小时有酒香味即可食用。

风味型甜酒的制作方法图示：

- 1、将糯米浸泡5-24小时，根据环境温度决定浸泡时间的长短。
- 2、一直浸泡到米粒用手指能碾碎就可以了。
- 3、将泡好的糯米用饭锅蒸熟。
- 4、蒸好的米饭降温至不烫手后，将风味型甜酒曲、适量的凉开水撒入米饭中，拌匀。

5、将拌好曲的米饭装入干净的容器（记得千万不能沾油污），用手背压紧，中间用手指戳一个小坑，便于观察出酒情况。保温米酒的容器我们推荐用米酒机（又名酸奶机），可在安琪网购上买到。

6、密封，然后放在30摄氏度左右的温暖环境中，（用米酒机可在通电后将其直接调至米酒档即可）。

7、大约1.5-3天,风味型米酒即可做好，你会发现有酒香味、中间的小坑中渗满了酒水。

米酒可生吃，也可加热了吃，还能加入红枣、枸杞、鸡蛋等，煮成各式各样可口的米酒饮品。米酒能增进食欲，帮助消化，并具有活气养血、活络通经、补血生血以及润肺养颜之食疗效果，是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。在我国许多地方都有“坐月子”的产妇、大病初愈者食用米酒的风俗。