

缩短酿造发酵周期，增加醇酯香味，安琪酱油酵母R（包邮）

产品名称	缩短酿造发酵周期，增加醇酯香味，安琪酱油酵母R（包邮）
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	800.00/件
规格参数	型号:80000884-2 品牌:安琪 产品规格:500g*20
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	80000884-2	品牌	安琪
产品规格	500g*20		

安琪牌酱油酵母是安琪公司研制的一种以麸皮为载体或纯的活性干酵母，分为鲁氏酵母和球拟酵母两种。产品主要用于酱油酿造过程。可缩短酿造发酵周期，增加酱油或酱类醇酯香味。本产品适用于大豆、豆粕等含氮原料的酱油酿造。

【产品概述】

酱油是曲霉、酵母菌及细菌等微生物综合作用的产品，发酵时利用这些微生物产生的酶和代谢产物形成酱油的色香味的成分。酵母菌在酱油及酱类生产中，产生特殊的香气，是酱香的主要来源。鲁氏酵母和球拟酵母是制酱发酵过程中风味形成的重要微生物之一。

目前，一些较大型的酱油及酱类酿造工厂采用自培方式向酱醅添加酵母菌，取得了一定的使用效果，但总体上存在菌种性能良莠不齐、操作繁琐、费工费力、生产稳定性差等缺点。还有较多酱油及酱类酿造企业，由于市场上没有专业应用于酱制品行业的酵母发酵剂，而不能将酵母菌应用到生产中。

安琪牌酱油活性干酵母是安琪酵母股份有限公司近年通过高科技生物技术手段研制的一系列活性很高的干酵母，主要用于酱油及酱类酿造。

【产品性能】

- 1、增加酱油醇酯或酚香味,提高酱油品质;缩短酱油酿造发酵周期
- 2、菌种性能优良、使用存储方便、质量稳定

【产品参数】

??	????
????	30-50?/?
??	6-8%
????	0.5-1‰
???	12??
????	?????

【应用建议】

- 1、干酵母添加量按干物料计
- 2、复水活化：干酵母须复水活化;配2.5%的蔗糖液，用量为干酵母的15-20倍，调温至33-35，将干酵母溶解于活化液中活化1-2小时
- 3、添加时间：淋浇工段、酱醪温度降到28-35 或酱醪ph降到5.5，温度降到28-35 时添加。
- 4、适宜繁殖代谢温度：28-35