

酒精液态白酒麸曲酒小曲酒大曲酒耐高温酿酒高活性干酵母

产品名称	酒精液态白酒麸曲酒小曲酒大曲酒耐高温酿酒高活性干酵母
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	35.00/袋
规格参数	型号:80000012-1
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 80000012-1 品牌 安琪酒精、液态白酒、麸曲酒、小曲酒、大曲酒

安琪超级耐高温酿酒高活性干酵母是专门针对酒精行业的浓醪发酵而开发的新一代产品，它使用方便，能广泛适用于以淀粉质为原料的酒精生产。

该产品是我公司首创的专用酿酒产品，复水后立即恢复成正常细胞形态，具有耐高温、耐酸、耐乙醇、耐浓糖等特点。本品在高温条件下(40-42)可以正常发酵，具有发酵周期短(酒精48小时)，节水、节电等优点，尤其适于夏季高温季节生产。

该产品荣获轻工部科技进步三等奖和94年全国优秀节能科技成果，并列入95年国家级科技成果重点推广计划。

【详细参数】

耐乙醇	17%(v/v)
耐酸度	2.5 - 5.5
耐浓糖	60%葡萄糖
耐高温性	28 -42
水分(%)	6.5
活细胞率(%)	80
酵母细胞总数(亿个/g)	200
致病菌	不得检出

【浓醪发酵的目的】

在乙醇发酵生产过程中采用高浓度的醪液发酵，可以节约水、电、气成本，提高发酵最终酒份，最终发酵结果根据原料、醪液浓度的不同，醪液最终酒度可以达到：12-17%(v/v)

【安琪超级耐高温酿酒高活性干酵母在乙醇浓醪发酵的使用方法】

用量：按吨原料计：0.1-0.2‰;按吨乙醇计：0.3-0.6‰;

用法：(以100吨粮食原料为例)

在50立方米酒母罐中，加10立方米的水，开始添加醪液，同时投入20公斤安琪超级耐高温酿酒高活性干酵母，通微风，风量控制逐渐增大，至满罐。满罐后，继续培养6至8小时，酒母罐控制温度32℃。酒母成熟指标：酵母细胞数2.0-2.5亿/毫升醪液，出芽率 10%。

进入发酵罐：添加10公斤硫酸铵和5公斤磷酸铵。其中木薯和小麦原料可以在总量不变的条件下，在酒母阶段适当添加。根据原料的不同，添加其它所需营养盐。pH值控制在：4.0-4.5，发酵罐控制发酵温度 35℃，满罐时，酵母细胞数达到2.0-3.0亿/毫升醪液。

【工艺控制参考参数(实验室间歇发酵)】

	外观糖(bx)	还原糖(%)	酒度(v/v)	细胞出芽率
0小时	25.6	12.0	/	20%
24小时	9.36	7.29	10.20	11.3%
48小时	-0.1	0.80	14.75	8%
56小时	-0.35	0.36	15.00	6%
成熟醪液	-1.0	0.30	15.20	/

详细参数

产品参数

配料酵母、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

贮藏请贮存于干凉处

用途酒精、液态白酒、麸曲酒、小曲酒、大曲酒等的生产。同时适用生料制曲、提高生料曲质量

使用方法将该酵母用35-40℃ 2%糖水或4-5bx得稀糖化醪复水15-20分钟，然后温度降至34℃以下活化1-2小时，即可做酒母使用。