

# 天然葡萄酒用陈化剂 康圣

产品名称	天然葡萄酒用陈化剂 康圣
公司名称	桂林康圣科技有限责任公司
价格	138.00/公斤
规格参数	品牌:康圣 有效物质含量:45-59 ( % ) 产品规格:袋/公斤
公司地址	临桂区鲁山工业园鲁兴路 1 0 号
联系电话	5588637 18775059009

## 产品详情

品牌	康圣	有效物质含量	45-59 ( % )
产品规格	袋/公斤	主要用途	能加速酒精分子与水分子的缔合，迅速使酒精味、糟味、异杂味消失，刺激性降低，使酒味更加香郁醇厚

我公司开发的酒用陈化剂是天然生物营养剂，它含有60多种人体所需的营养成分，它在酒中能起到氧化还原，酯化聚合等综合催化作用，具有特殊的陈化老熟作用。它是天然、安全、无毒的营养催熟剂，能用于各种白酒、葡萄酒、果酒和保健酒中，它能加速酒精分子与水分子的缔合，迅速使酒精味、糟味、异杂味消失，刺激性降低，使酒味更加香郁醇厚。本品在酒类的添加量为0.15--0.3%，加入酒中均匀搅拌30分钟，4小时后再搅拌20分钟，存放1 - 2天，最好在5 - 10 中存放1 - 2天过滤效果更佳。用本品处理的酒相当于自然存放一年以上，陈化老熟的酒更加柔和醇香，而且不返生。可提高产品质量，还可以缩短生产周期，降低成本，提高经济效益。