安琪甜酒曲 米酒曲 糯米酒 300*8G 米酒必备

产品名称	安琪甜酒曲 米酒曲 糯米酒 300*8G 米酒必备
公司名称	上海德杨食品有限公司
价格	面议
规格参数	类别:酒曲 型号:000 品牌:安琪
公司地址	上海市松江区民益路201号28幢205室
联系电话	34970239

产品详情

品名: 甜酒曲

规格:8克/包 可做4-5斤糯米.

甜酒曲主要用于制作甜酒酿，在甜酒酿制作过程中，甜酒曲是主要的发酵制剂。甜酒曲是糖化菌及酵母制剂，其所含的微生物主要有根霉、毛霉及少量酵母。

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。【配料】根霉菌、米粉

【适用范围】适用于醪糟加工厂、米酒厂、米酒(醪糟)饮料厂、家庭制作米酒(醪糟)

【注意事项】开封后尽快用完，保存于阴凉干燥处，注意保值期内使用。

【说明】适用于家庭米酒、醪糟的生产。

【制作步骤】

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，将安琪甜酒曲、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。

本产品的类别是酒曲，型号是000，品牌是安琪，酶活力是....，酶活力保存率是....（%），砷含量是....（%），有效物质含量是....（%），重金属是....（%），产品规格是300*8G，CAS是....