

供应酿醋用黑曲精

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 供应酿醋用黑曲精 |
| 公司名称 | 山东济宁玉园生物科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 品牌:玉园 型号:1004 |
| 公司地址 | 山东省济宁市高新区金宇路52号 |
| 联系电话 | 18053752388 |

产品详情

济宁玉园生物黑曲精 黑曲精市场最低价 供应酿醋用黑曲精 山东河北河南黑曲精厂家
黑曲精保质期 黑曲精生产厂

济宁玉园生物科技有限公司主要生产和研发各类调味品、食品和酒类发酵菌种、菌剂，产品包含八大类近100个品种。我公司成立20多年以来，始终本着科研立企、锐意创新、服务企业、合作共赢的精神，坚持诚信、共赢的经营理念，真诚为新老客户提供优质、高效的产品和服务，赢得了客户广泛好评与赞誉，在业内树立了良好的口碑！热忱欢迎广大新老客户前来洽谈选购！

黑曲精特性

：黑曲精采用传统酿造黑曲霉、甘薯曲霉等菌种，纯种培养后分离孢子、精制而成，菌种质量稳定安全，酶系丰富，活力强，出品率高，产品口感厚重柔和。

黑曲精用途：广泛应用于酿醋、制酒、制糖等生产。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/克（干基）。

黑曲精用量：黑曲精接种量一般按0.4‰添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法

：由于制麸曲接种量很小，为防止接种不均匀、生长不良，如用接种机接种，可以先将曲精与一定量干蒸灭菌的面粉混合均匀后装入接种机中使用；如人工翻拌接种，可将曲精先与少量冷却后的熟料混合均匀，再将菌料撒到摊晾的熟料上，翻拌均匀后移入曲池或制曲机；品温控制在30~35℃，室温控制在32℃。

~ 26 ; 制曲时间24 ~ 30小时, 成曲菌丝浓密, 颜色灰白色, 微有曲香。

黑曲精保质期

: 酱油曲精 (米曲霉孢子粉) 是存活的休眠态微生物, 宜保藏在阴凉干燥处, 严禁存放于日晒、高温、潮湿环境。4~10 冰箱保藏保质期为18个月, 20 以下室温保藏, 保质期为12个月。

济宁玉园生物科技有限公司

销售经理: 万经理 销售热线: 18053752388

办公室电话: 0537-2398619 传真: 0537-2390179

公司网址: www.jnyysw.com QQ:1196770436

公司地址: 山东省济宁市高新区金宇路52号