复合酱油曲精酶活力

产品名称	复合酱油曲精酶活力
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	150.00/千克
规格参数	1:1 1:1 1:1
公司地址	微山县马坡大王庄
联系电话	0537-2398619 18053752377

产品详情

复合酱油曲精(曲种)　　复合酱油曲精菌剂　　复合酱油曲精酶活力　　复合酱油曲精发酵效果

区域市场销量要提升，不能平均发力，复合酱油曲精要有起龙头带动作用的大单品。如何找出有潜力的大单品呢？全公司销量排前三名的产品，复合酱油曲精是否有性价比都非常强势的产品？你区域排名前三的产品是否有非常在本区域同类产品竞争之中表现有非常强势生命力的？如果有，你需要做的是复合酱油曲精，围绕这三个产品引进多规格、大包装产品进来销售，同时，围绕这三个产品的系列产品展开销售。如果没有，复合酱油曲精就花精力推三个最畅销的产品，以带动全线产品成长。

产品名称：复合酱油曲精

复合酱油曲精采用定期分离复壮，持续优化的沪酿3.042米曲霉菌种为主，增加高产酸性蛋白酶的优良黑曲霉等多样菌种，通过纯种培养、复配精制而成，发酵速度快，产品酱香浓郁，品质高佳。

产品优势：

1.提高产率，复合酱油曲精酶系全，酶活高，用于生产制曲，提高原料利用率，氨基酸转化率高于同类产品5~10%。

2.增香增鲜，酶系中含有NSP分解酶系，鸟苷酸等呈味物质生成率较高，能给产品带来特有的鲜香味。

3.缩短制曲、发酵周期，更加便于提高生产连续性和设备利用率。

产品用途：酱油原料制曲。

接种用量：按混合干料计，接种万分之三到五，即1吨原料使用曲精400克左右。

使用方法：将曲精先与30倍干面粉混合均匀，再均匀地接入料中。

温度要求：接种温度控制在35~40°C，入池品温控制在32~36°C（夏季低冬季高）。

制曲时间：24~28小时（一般不超过28小时）。

保存方法：25°C以下阴凉干燥处保存，冷藏更佳。

制曲过程	制曲时间	品温控制	说明
孢子发芽期	4~6小时	30~34°C	品温不得低于28°C或高
菌丝生长期	7~12小时	30~35°C	菌料微有结块、发白，通风，一次翻曲
菌丝繁育期	12~17小时	32~38°C	菌料发白，连续通风，翻曲
着孢产酶期	18~28小时	28~34°C	24~28小时酶活力达到最应及时出曲

特别说明：

1.本产品为复合菌种，在生产前期较单一菌种生长速度可能稍慢，属正常现象，不会影响正常生产。

2.复合菌种对成曲水分要求较高，一般要求熟料水分在50~52%，否则会影响后期酶系的生成。

销售经理：张经理　　手机：180 5375 2377

销售热线：180 5375 2377　　座机：0537-239 8619

传真：0537-239 0179

公司网址：www.jnyysw.com

QQ:311 233 6995

地 址：　济宁市开发区金宇路52号