

黑曲精酶活力

产品名称	黑曲精酶活力
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

黑曲精(曲种) 黑曲精菌剂 黑曲精酶活力 黑曲精发酵效果

大多数调味品厂家，在企业服务，黑曲精尤其是售后服务上面，采取的是不闻不问的态度，出现产品质量事故，也多数采取能回避尽量回避的态度。黑曲精原因是由于多数调味品企业利润低，如果出现退货、黑曲精就地处理或是退回厂家，都会造成厂家较大损失。厂家只能选择回避，装死的态度。

产品名称：黑曲精

产品特性：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。

产品用途：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）。

产品用量：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。

产品保质期：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。

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