

黑曲精发酵时间短

产品名称	黑曲精发酵时间短
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

黑曲精发酵时间短 黑曲精菌剂 黑曲精酶活力 黑曲精发酵效果
济宁玉园黑曲精 黑曲精使用说明 黑曲精用量 黑曲精发酵时间 黑曲精曲种
山东黑曲精 热销黑曲精

玉园生物科技虽一早便有蒸鱼酱油，但是销量极少，黑曲精眼看青岛销量节节上升，2004年，改过去的500ml传统瓶型，在瓶型及外包装，甚至是包装色调上都与青岛相似的蒸鱼酱油，价位比青岛稍低，并且以促销开路，黑曲精买酱油，送香烟，销量节节上升，这在青岛看来，意图非常明显，就是拉青岛下马。两家著名品牌的竞争使得蒸鱼酱油市场越做越大。黑曲精玉园生物科技目前在产品上面临两大严重问题，一个是风味海鲜酱优势面临丧失，二是蒸鱼酱油地位岌岌可危，而与此相对的，是它的竞争对手，天河成为最大受惠者。青岛在前面教育市场，而最后，天河紧随其后，黑曲精从模仿到超越，速度很快，青岛一再被天河摘了桃子，天河是通过密集的产品销售网络，以及价格尖刀拿下市场的，玉园生物科技也要这么干吗？多年来，黑曲精玉园生物科技在经销商的心目之中，品牌价值和美誉度都很高，如果采取像天河味业一样的策略，势必会动摇品牌形象。

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