酱油曲精玉园生物

产品名称	酱油曲精玉园生物
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	130.00/千克
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

酱油曲精玉园生物

专家在生产中发现，保护地种植的芹菜
、酱油曲精菜豆等蔬菜对40%
菌核净可湿性粉剂较敏感，用这种药剂进行常规喷雾，对蔬菜的生长会有明显的抑制作用：一方面，酱油曲精在一般情况下，它可以延迟芹
菜的收获期，延迟时间大约在20
天左右，个别的时间会更长一些；另一方面，它还会对菜豆的开花、结荚产生明显的影响。为此，酱油曲精专家提醒广大菜农，要慎用40%
菌核净进行常规喷雾。如果确实需要用这种药剂进行喷雾，一定要注意科学控制药剂的使用浓度，酱油曲精喷施的时候最好避开芹菜苗期和菜豆伸蔓期，而且还要特别注意使用这种药剂的安全间隔期。

产品名称：酱油曲精

产品特性：酱油曲精系采用持续优化的沪酿3.042米曲霉菌种，经科学培养、精制而成，

质量稳定使用方便，是酿造酱油生产使用最广泛的菌种之一。

规格质量：200克/袋，孢子数≥200亿/　克（干基）。

产品用量：酱油曲精接种量按万分之四添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：酱油生产原料一般以黄豆（或豆粕）、小麦（或麸皮）为主料，经浸泡润水后蒸料，熟料冷却至40
℃以下接入曲精后送入曲房或制曲机制曲。由于接种用曲精量很小，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随熟料输送接种混匀；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
将菌种接入到冷却至40
℃以下的熟料中，混合均匀
后移入曲房，装曲池或者曲盒制曲；品温控制在32～36
℃；制曲时间，厚层通风制曲24～30小时，薄层制曲36～48小时，其间翻曲1～2
两次。成曲结块密实，色泽白色为主或略显黄绿色。

保存方法：酱油曲精是活性的休眠态微生物，宜保藏在阴凉干燥处，严禁存放于日晒、高温、潮湿环境，保质期8个月（25℃以下）。

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