

# 特制酱油曲精低价格

产品名称	特制酱油曲精低价格
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

山东特制酱油曲精厂家

特制酱油曲精最低价格

活菌浓度和剂量：益生菌的使用效果同饲料中添加的活菌数量密切相关，特制酱油曲精在动物体内必须达到一定活菌浓度才能发挥

作用，一般要求每千克饲料中有益菌的数量达到 $10^9$ cfu

以上使用时间和方法：特制酱油曲精益生菌在动物的整个生长过程中都可以使用，但不同的使用时机其作用效果不尽相同。在仔猪开食、分群、换料、季节变化、特制酱油曲精长途运输、疾病高发等关键时期，特制酱油曲精提前使用益生菌制剂，有利于建立或恢复动物肠道微生态平衡，能取得显著效果。

产品名称：特制酱油曲精

产品特性：特制酱油曲精采用定期分离复壮，持续优化的米曲霉菌种，科学培养、精制而成，孢子含量高，制曲管理操作简便

、质量稳定，酶系全，酶活高，

不仅能够有效提高酱油出品率，改善酱油品质和风味，并且可有效缩短酱油发酵周期。

产品用途：主要用于酱油、酱类、豆豉、郫县豆瓣的生产。

产品用量：曲精接种量一般按原料的万分之四添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：先将曲精与30倍的干面粉或适量冷却的熟料混合均匀，再接入到冷却至40

以下熟料中，混合均匀后移入曲房进行制曲；

品温控制在 $32-36$ ，室温控制在 $32-26$ ，湿度90%

左右；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，色泽微白色或略显黄绿色。

保存方法：特制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。

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](http://www.jnyysw.com)

QQ:311 233 6995

地 址： 济宁市开发区金宇路52号