

# 热销黑曲精添加

产品名称	热销黑曲精添加
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

山东黑曲精厂家      热销黑曲精

这项技术另外一大特点是对垃圾的就近处理。黑曲精该技术提出了适合城市实际情况的相对集中处理思路即在

产生垃圾相对

多的餐饮街、政府、学校、

旅馆设置小型垃圾处理站。黑曲精以日处理能力50

公斤的设备来计算这种设备适用于中型餐馆其投入

为6万元左右。黑曲精50公斤的餐厨垃圾能够产生20

公斤的有机肥料。黑曲精目前有机肥料的价格大约

为5000

元一吨。大体算下来两年

就能够收回成本。“我们也在探索一种商业模式就

是:卖给客户设备然后回收其有机肥料我们再拿去改良土壤。”冯少强表示。

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

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号