

黑曲精发酵时间

产品名称	黑曲精发酵时间
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

黑曲精使用效果

里贝说：“

很显

然黑曲精

，如果我们可以制

造出更长的碳链，这项发现最终会

令我们开发出合成液态燃料。”

新酶只能形成两到三个碳链，而不是构成液态汽油的更长链。黑曲精不过，里贝认为他可以对钒固氮酶做出改动，黑曲精令其可以生成汽油。如果这项技术得到进一步完善，最终或能令汽车以自身排放的尾气当作部分燃料。而经过更长

时间的研究，黑曲精汽车甚至还能从空气中“吸收”

二氧化碳供其运行的燃料，而目前已经拥有将二氧化碳变为一氧化碳的技术。

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