

特制酱油曲精发酵温度

产品名称	特制酱油曲精发酵温度
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

特制酱油曲精发酵温度 特制酱油曲精使用效果

特制酱油曲精是一种点燃后形成蓝色火焰的气体，全美火炉排放的气体都含有丙烷。特制酱油曲精通常可以从氮气中生成氨。科学家警告说，这项研究尚处于早期阶段，不过他们同时表示，该研究最终可能会带来全新、特制酱油曲精环保的燃料生产方式，最终从稀薄的空气提取汽油。参与实施这项研究的美国加州大学欧文分校科学家马库斯-里贝说：“

特制酱油曲精这种微生物是一种非常常见的土壤细菌，我们对其已有深入了解，并且实施了长期的研究。”

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

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号