

纯粮酒批发-纯粮酒批发厂家

产品名称	纯粮酒批发-纯粮酒批发厂家
公司名称	济南正旺酒业有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:无 型号:无
公司地址	山东省济南市槐荫区美里湖办事处范庄工业园7号
联系电话	0531-85609727 18660785138

产品详情

纯粮酒批发-纯粮酒批发厂家 1、济南散装白酒酒糟的组分测定水分含量的测定：干燥法；灰分含量的测定：灰化法；还原糖含量的测定：滴定法；蛋白质含量的测定：凯氏定氮法；PH值的测定：取酒糟用蒸馏水按酒糟比水1:10，在室温条件下摇匀，浸泡30min后过滤，直接用酸度计测定滤液PH值!

2、济南散装白酒酒糟的预处理及种子液的制备 将新鲜酒糟在60摄氏度下烘干48小时，将烘干的酒糟用筛子去除谷壳，将去除谷壳后的酒糟粉碎至粉末状，以备后期试验的使用! 将保存的菌种接种到试管斜面麦芽汁琼脂培养基上活化待用!将活化好的菌种接种到灭菌麦芽汁液体培养基中，28摄氏度培养2~3d，即为种子液!各菌剂分开培养，再分别接种到酒糟培养基后再混合，成为混合发酵液! 3、培养基的确定及菌种驯化不同培养时间下发酵液中菌数变化：酒糟E+DI，葡萄糖)+DI，水ED9S，自然,K，接种a9S种子液，4a"培养5eE<后，通过平板计数法(C*测定菌数! 不同葡萄糖下发酵液中菌数变化：酒糟E+DI，葡萄糖分别为C"C+DI")+DI"4+CI"4+DI，水ED9S，自然,K，接种a9S种子液，4a"培养D<，菌落计数! 不同接种量下发酵液中菌数变化：酒糟E+DI，葡萄糖4I，水ED9S，自然,K，分别接种D9S"a9S")C9S种子液，4a"培养D<，菌落计数! 不同酒糟含量下发酵液中菌数变化：酒糟分别为D+CI"E+DI")D+CI，葡萄糖4I，水ED9S，自然,K，接种a9S种子液，4a"培养D<，菌落计数! 4、单菌和混菌培养酒糟E+DI，葡萄糖4I，水ED9S混合均匀，调节,K为A+DeD+C，包扎，)4)"灭菌4C91#! 分别接种热带假丝酵母"产朊假丝酵母"酿酒酵母"实验室酵母及A种酵母种子液的混合液，4a"培养D<，当菌数达到一定数目时，向酒糟菌悬液ED9S中填充4aI麸皮，55"条件下烘干4Ce44=，得到饲料添加剂! 5、饲料添加剂相关指标的测定水分含量的测定：干燥法；灰分含量的测定：灰化法；蛋白质含量的测定：凯氏定氮法；菌数的测定：平板计数法；杂菌数的测定：平板计数法。 .济南正旺酒业有限公司|||纯粮酒批发-纯粮酒批发厂家