

白酒酯香型复合酶白酒酶白酒增香酶

产品名称	白酒酯香型复合酶白酒酶白酒增香酶
公司名称	威海德科生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省威海市文登市环山办岱韩路7-1号（注册地址）
联系电话	15550693598

产品详情

白酒酯香型复合酶白酒酶白酒增香酶

德科公司研发生产的白酒酯香型复合酶应用白酒的酿造生产中，可提高白酒中酯类香味物质含量，加快白酒中各种酸、醇、酯的反应平衡，缩短贮存老熟时间，调节白酒中各种香味物质的含量和比例，使酒质窖香浓郁、绵甜爽冽，香味协调饱满、余味悠长；优质酒品率可以提升30%以上。

应用一：提高原料利用率，节约粮食，降低成本。

在白酒生产过程中会出现原料利用率愈来愈低，发酵程度越来越不完全。这是因为淀粉质原料中的蛋白质对淀粉具有一定的包裹作用，从而阻碍了糖化酶对淀粉的完全水解。在酿造白酒的过程中添加适量的酸性蛋白酶，能有效地水解原料中的微量蛋白质，破坏原料颗粒质间包膜结构，使醪液中可利用糖增加，从而提高原料利用率，节约粮食，降低成本。

应用二：促进微生物生长，缩短发酵周期，提高原料出酒率。

由于发酵醪液中氮源含量低，从而影响了酵母可吸收氮的水平，酵母菌的生长与代谢缓慢，发酵速度越来越慢。在酿造白酒的过程中添加适量的酸性蛋白酶，由于蛋白质的水解作用，增加了醪液中可被酵母利用的有机氮源氨基酸，促进酵母生长繁殖，提高酵母的发酵能力和发酵速度，缩短发酵周期。减轻酵母细胞氨基酸合成代谢的负荷，减少能量消耗，使醪液中的糖更多的转化为酒精从而提高原料出酒率。

应用三：提供生香前提物质和风味物质，提高白酒香型

白酒中的香味成分复杂，一般有醇类、脂类、酸类、醛酮类化合物、芳香族化合物、含氮化合物和呋喃化合物等，因此作为其中某些香味成分的前提物质，氨基酸在发酵醪液中的浓度会显著影响酒中的风味物质。因为酸性蛋白酶在酿酒的酸性环境中，能将原料蛋白质水解成氨基酸，再经过不同微生物及酶代

谢，生成多种香味物质，这些物质作为多种生香物质前提，可转化为多种醋及其他香味物质。

公司一直致力于如何有效提高酒精发酵速度，增加醪液中的酒精含量，实现高效率酒精发酵而努力，公司复配的白酒专用复合蛋白酶可以提高设备利用率、降低能耗和生产成本，提高白酒香型和产品质量的稳定，如果您有任何关于我们的产品在运输、包装、使用方面的问题，请及时和我们的技术顾问联系，或者直接拨打客服热线。我们将在最短的时间内给您满意的答复。