

啤酒酵母营养盐营养增补剂氮源补充剂

产品名称	啤酒酵母营养盐营养增补剂氮源补充剂
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

啤酒酵母营养盐，营养增补剂，氮源补充剂

优质酵母营养盐的批发，酵母营养盐的生产厂家

一、产品概述

在啤酒酿造中，啤酒酵母随着使用代数的增加，其活性也逐渐衰退，给生产和产品质量带来一系列负面影响，如外观浓度逐代上升，双乙酰含量逐代增加，残糖也上升，酵母凝聚性越来越差，使得产品质量不稳定。

本产品是公司精心研发出来的一种酵母生长和代谢促进剂，它能从根本上解决酵母因营养不良给生产和产品质量带来的种种不良影响，可以全面提供酵母生长繁殖阶段所需的各种营养，使酵母自始至终都能保持优良的发酵性能。本产品主要适用于高浓酿造（14°P）和9°P啤酒酿造，改善啤酒酵母营养，促进发酵。

二、产品特性

外观：褐色粉末状（易吸潮）

水分：9%

细度：80%以上通过40目筛

重金属（Pb），%：0.004

三、产品优点

- 1、啤酒发酵周期缩短10-15%；
- 2、双乙酰还原时间缩短20-25%；
- 3、生产中酵母使用代数可正常用到6-8代，活性基本不变；
- 4、不同代数酵母发酵的啤酒具有几乎完全一致的品质；
- 5、可以增强酵母的凝聚性，减少酒损；
- 6、有助于改善啤酒的风味稳定性和泡沫稳定性。

四、使用方法

参考用量

12 ° P麦汁 40ppm	10-10.5 ° P麦汁 60-80ppm	8-9 ° P 100ppm	酵母扩培过程 100-120ppm
-------------------	---------------------------	-------------------	----------------------

产品使用前用水调成糊状，在麦汁煮沸结束前10-15分钟加入。

五、包装和储存

产品采用铝箔包装，1KG/袋；外包装用纸桶装，每箱25千克。

本产品系生物活性物质，须避免强光、高温、潮湿，应置于阴凉、干燥处。25 °C以下保质期为18个月。

【酵母营养盐，优质酵母营养盐，优质氮源补充剂，优质食品级酵母营养盐，酵母营养盐的批发，酵母营养盐的生产厂家，酵母营养盐的添加量，酵母营养盐的应用，酵母营养盐的价格】