

河北活性干酵母生产厂家

产品名称	河北活性干酵母生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:活性干酵母生产厂家 型号:食品级/工业级活性干酵母 产地:河北活性干酵母厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

活性干酵母简介：

适用范围适用于白酒、大曲丢糟酒、麸曲（小烧）酒、小曲酒、黄酒以及生料液态白酒酿造。保质期24个月。阴凉、干燥、通风处贮存，不要受热、受潮。卫生许可证号宜市卫食字QS4205 2801 0005号产品标准号GB/T20886-2007安琪公司精心研制，多酶系多菌种微生物复合发酵剂。既保留了传统酒曲中多种酶系糖化发酵的特点，又克服了传统酒曲中菌群良莠不齐、出酒率低、白酒杂味、苦味偏重的弱点，具有使用方便。适用于粉粮熟料、生料发酵生产白酒工艺，适合于以大米、玉米、高粱等淀粉质为原料的生产。用它生产的白酒口感纯正，出酒率高。真是生产优质白酒的好帮手

品牌安琪

配料酵母、根酶、食品添加剂（-淀粉酶，葡糖淀粉酶，植酸酶）

用途适用于大曲丢糟酒、麸曲(小烧)酒、小曲酒以及生料液态白酒酿造。

保质期24个月。阴凉、干燥、通风处贮存，受热、受潮易使酿酒曲失效。

[熟料使用方法(以1000公斤粮计)]

1、 固态发酵：

麸曲(小烧)白酒：先将2.5-3公斤的酿酒曲溶入30公斤32-35的温水中，泡10分钟后降温至28-30，然

后均匀泼洒在已冷至20--25粮醅上，拌匀即可，入池发酵4--5天。

丢糟酒：先将2---2.5公斤的酿酒曲溶入30公斤32-35的温水中，泡10分钟后降温至28-30，然后均匀泼洒在已冷至15--20酒糟上，拌匀即可，入池发酵10---15天。

小曲酒：整粒粮经过浸泡---初蒸---复蒸----出甑----冷却至24---28后，需要栈积812小时，温度为24-30，发酵周期为5--7天。用量为0.3-0.5，用法同上。

2、液态发酵：

将熟粮泡上水，待温度达到28时直接将2.5公斤的酿酒曲加入，搅拌10分钟后密封发酵4天。

[生料使用方法(以100公斤粉粮计)]

先用300公斤热水拌料，待温度自然冷却至32左右(期间适当搅拌以防止沉淀)，然后直接加入400克(8两)酒曲搅拌均匀，发酵7-12天。前3天每天搅拌2次，温度控制在28-36范围内，最佳发酵温度32左右，短时最高发酵温度不得超过38，温度低于26时应采取保温措施。

注意事项

1、对于大米原料生料发酵，可以采用颗粮或碎米直接发酵，但发酵周期要延长10-16天。

2、发酵周期长短与原料品种、原料粉碎度、酒曲用量和发酵温度等因素有关。一般原料粉碎度细、酒曲用量大时，发酵周期宜短;反之，发酵周期宜长些。