甘油 食用级生物精化甘油 酿酒行业适用（白酒)

产品名称	甘油 食用级生物精化甘油 酿酒行业适用（白酒)
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:Q/KMG001-95 类别:除苦剂、加速酒分子醇化 品牌:春雨牌
公司地址	武汉市黄陂区盘龙经济开发区
联系电话	15007122787 15007122787

产品详情

型号	Q/KMG001-95	类别	除苦剂、加速酒分子醇化
品牌	春雨牌	有效物质含量	密度（20℃）,g/ml 1.2700（%）
执行标准	国家标准	主要用途	加速酒分子的醇化及排列、分解酒中苦味和涩味、改善酒的品质

酿酒行业的运用

在酿酒生产过程中，由于原料的差异，酒糟的差异，水质软硬的差异，和生产工艺等等不同的因素，都会给酿制白酒，带来不同程度的问题。我公司针对白酒行业中存在的情况，研制出了，酿制白酒行业较为理想的兑对原料，春雨牌食用级（生物精化甘油）的（白酒专用）产品：按比例将本产品加入酒中，10分钟后发生理化作用，能够加速酒分子的排列醇化迅速分解酒中的苦、涩、爆等杂味，使刚酿制的新酒在5天内达到半年以上至一年的窖酒效果，从而减少了酿酒行业在窖酒过程中产生的费用。

《生物精化甘油》含有多种酯类，加入酒中，既能增加自身的香味，还能起到增香固香的作用。加入了本产品的酒，在其理化作用下使用的口感变得醇厚、绵甜，提高了酒的品质和口味。

众所周知，酒度愈低，水味愈重，口感就越差，这是目前酒行业生产各种低度白酒及低度保健酒存在的问题。为满足市场对低酒的需求，我公司生产的精化甘油在酒中的另一个特殊作用就是能够除水味、提高原酒的自身香味，使加入本厂品的低度酒口感醇厚、饱满，回味悠长，解决了低度酒长期以来存在的问题。《生物精化甘油》本身就含有果糖、葡萄糖等还原糖，这些都是对人体有益的成分。饮用本产品兑对的酒，可以明显缓解饮酒过量产生的不良反应，同时具有保健功能。《生物精化甘油》投入市场以来，经众多酿酒的厂家使用证明，用本产品兑对酒类后，在改善酒的口感、提高酒的档次、改良酒的品质、增强酒的醇香等方面都有着明显而特殊的作用。

白酒的使用方法

一、新酒的使用方法，新酿制的酒在窖存前，将本品按吨计算、每吨加入千分之4—5，充分混均后，再进行窖存，10天后，就可过滤装瓶上市，此时白酒就能达到无，苦、涩、爆等异味。口感醇厚。绵甜、适口性好、香气等均能达到理想的要求。

二、低度酒的使用方法：将已降度的白酒、加香的同时将本产品按每吨千分之一6—8比例，加入混均后静止存放10天，就可以过滤装瓶上市、注意酒度愈低，本产品的用量就必须相应加大，这样才能达到除水味除杂等其它不良方面的效果，同时也要根据自己酒质的问题，适当调整（精化甘油的使用量、才能达到自己预期的效果。）