

大曲白酒浓香型回糟曲 浓香型

产品名称	大曲白酒浓香型回糟曲 浓香型
公司名称	四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:浓香型 品牌:/ 酶活力:强
公司地址	中国 四川 德阳市 绵竹市茶盘街外雪珍珠酒业有限公司
联系电话	86 0838 6224392 15196356545

产品详情

型号	浓香型	品牌	/
酶活力	强	酶活力保存率	/(%)
砷含量	/(%)	有效物质含量	/(%)
重金属	/(%)	产品规格	/
CAS	/		

大曲白酒酒糟出酒后，酒糟内还含有大量淀粉类未转化物质，为了解决大多数企业使用普通糖化酶再次发酵，而出酒苦、异杂味重等难题。我公司推出白酒回糟曲，明显提高回糟出酒酒质。经四川各大酒企使用后，效果非常明显。

白酒回糟曲第一代产品说明书

(浓香功能型)

产品简介：与单菌系的糖化酶、干酵母不同，本品因工艺创新、菌系繁多且优化而具有很强的浓香物质生成能力。用于浓香和清香型大曲白酒的回糟发酵工艺，其功能与效果是糖化酶、干酵母不可比拟的。

本品以本所独有的a—11等多株浓香功能菌，采用现代高新生物技术精制而成，具有耐温、耐酸、增酯、高产等显著效果。本品的推出，成功的填补了酿酒用曲的一大空白，是继白酒高产剂等13项专利技术之后，本所取得的又一重大科技成果。

使用说明：将回糟温度降至通常施曲温度时刮平成形，每甑糟用30---36 的温水约60kg将回糟曲稀释活化约1小时后，均匀泼洒于回糟表面，外加40--50kg经清蒸处理后的熟糠壳，施入糟内均匀翻拌至通常入窖温度时，即可入窖发酵。入窖发酵可堆放于粮糟顶部与粮糟同时同期发酵，也可单独短期发酵（10—30天）。

本酒曲适合浓香型，清香型白酒企业利用回糟酿造浓香型大曲白酒。出酒口感明显好于使用糖化酶四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司是一家集生产加工、经销批发的有限责任公司，白酒回糟酒曲、雪珍珠蜂蜜酒、生香糖化酶、白酒高产剂、根霉酒曲、黄酒曲、酱香型白酒新工艺专用强化大曲酒曲、便捷型强大曲（粉碎状酒曲）、传统工艺块状大曲、碎沙酒曲、浓缩型甜酒曲、生料酒曲是四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司的主营产品。四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司是一家经国家相关部门批准注册的企业。四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司以雄厚的实力、合理的价格、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系。四川省绵竹市雪珍珠酒业有限公司热诚欢迎各界前来参观、考察、洽谈业务。