

黑曲霉孢子粉（高孢子含量）酒曲发酵、食醋发酵

产品名称	黑曲霉孢子粉（高孢子含量）酒曲发酵、食醋发酵
公司名称	沂源县春丰食用菌专业合作社
价格	700.00/箱
规格参数	品牌:春丰黑曲霉孢子粉 原料与配料:一级菌种、豆粕、面粉 保质期:12（个月）
公司地址	中国 山东 淄博市 山东省淄博市沂源县
联系电话	86 0533 3168802 15898761553

产品详情

品牌	春丰黑曲霉孢子粉	原料与配料	一级菌种、豆粕、面粉
保质期	12（个月）	等级	一级
原产地	山东	生产厂家	春风食用菌专业合作社
规格	500g/袋	净重	500g
售卖方式	包装		

公司主要介绍

山东省淄博市沂源县春丰食用菌专业合作社是一家农业的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营酱油曲精，公司位于中国山东淄博市山东省淄博市沂源县。沂源县春丰食用菌专业合作社本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

酱油曲精;米曲霉;食用菌;醋曲精;酵素制剂;酱油生香酵母;种曲;曲种;酶制剂;3.042酱油曲精;3.324食醋曲精。另出售米曲霉菌粉，量大从优，可用于有机饲料和有机肥行业，提高产量和效率，可按吨供货，欢迎来电垂询。

产品主要特性

我公司的复合曲精产品具有专一性，是多菌种复配而成，与其它厂家生产的酶制剂相比，除了基本酶系外，增加了可降解nsp（非淀粉多糖）的酶系，组成结构更加合理，发酵生成酯、酚、酮、酸、呋喃类等香气物质，由于分解nsp产生的香气成分挥发系数低，所以即使在高温条件下也稳定。而且针对不同发酵产品特点复配而成，能显著提高产品风味，可有效提高酱油、食醋的品质与产量。与此同时，可缩短制曲时间，其生长速度快，多酶同时生成，在短时间内就能达到酶活力的要求。产品的耐受高温能力强，最高制曲温度可达42℃，高温季节不影响生产质量。较强的抗杂菌能力使它无论在精细活粗放环境均能

达到理想效果，产品的性价比高，用量只相当于普通酶制剂产品的70%。

公司主要产品

酱油曲精;米曲霉;食用菌;醋曲精;酵素制剂;酱油生香酵母;种曲;曲种;酶制剂;3.042酱油曲精;3.324食醋曲精 ;
副产品米曲霉菌孢子粉和黑曲霉菌孢子粉可用于有机植物的肥料，也可用于饲养业的有机饲料。