



### 产品描述

本产品采用国家重点科技成果推广项目技术，根据浓香型白酒发酵特点，由高纯度酯化合成酶等天然发酵产物复合而成。产品直接参与酒的发酵过程，能提高纯粮酿造白酒优质率、改善口感、缩短老熟贮存时间，给酿酒行业带来了显著的经济效益。

### 产品特性

- 有效转化酿造原料中脂肪和蛋白质，促进发酵；
- 提高白酒主体香味组分含量，改善白酒的风味，促进醇、醛、酸、酯之间的组分平衡；
- 提高白酒质量，缩短老熟贮存时间，降低生产成本。
- 特别适合高级调味酒的生产。

### 使用方法及用量

在粮糟摊凉加曲工段，每甑添加按原料量 1%左右复合酶（用前将酶粉与曲粉充分均匀混合），与日常工艺同等量地加入曲粉，加曲温度、入窖工艺参数均依照正常酿酒工艺进行。

### 包装与贮存

- 本产品包装：25kg/桶
- 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。
- 本产品原封装在阴凉、干燥环境下保质期为 25℃以下为 18 个月。

深圳市绿微康生物工程有限公司

地址：深圳市南山区高新中区高新中一道生物孵化器大楼 2-112、113 室

电话：0755-86005292

传真：0755-26031010-878

电子邮件：[zhuwy@leveking.com](mailto:zhuwy@leveking.com)

网址：[www.leveking.com](http://www.leveking.com)