

发酵瓶多少接种量比较好、发酵罐的装液量一般是多少-股识吧

一、果醋发酵接种时的温度范围是多少? (生物)

30 ~ 35吧

二、发酵用的消泡剂添加量一般是多少?

发酵用消泡剂的添加量一般是独使用按配料体积的0.15%-0.2%如配合0.01-0.03%的泡敌使用，按0.05-0.1%即可达到很好的消泡效果。

- 1) 根据发酵工艺的特点，可以在基础料中添加，也可以在后期经高温灭菌后流加。
- 2) 使用时可以和豆油等植物油混溶使用进行消抑泡。
- 3) 建议添加量0.1‰-0.3‰，是聚醚类及硅类消泡剂使用量的1/3-1/2。
- 4) 经使用证明，在使用前根据发酵工艺的特点确定合理的添加比例，有易于提高产量；
过量的添加消泡剂可能对菌种生长有负面影响。

三、果酒的接种量5%具体是如何操作的，我想加的是干酵母。具体是什么的百分之五?

就是按照1%的添加量加入酵母；
比如你面粉的量为100g，那么酵母就添加1g。
具体的要看你是多少原料，然后计算就可以了。

四、发酵罐的装液量一般是多少

一般氧气吸入器所附的潮化瓶内装水不超过瓶高度三分之二左右，水不会被带入流

量管影响流量显示即可。

五、果醋发酵所需温度25~30 还是20~25

正确答案是28-32

六、固体发酵中糖化酶的最佳温度是多少？

在固体发酵条件下，芽孢的产生数量与抑菌物质的积累呈正比，以温度为35℃，料水比为1：1.4，pH值为7.0，接种量为10%为菌株最佳发酵条件

参考文档

[下载：发酵瓶多少接种量比较好.pdf](#)

[《网上模拟炒股是什么》](#)

[《开通创业板需要带什么东西》](#)

[《同花顺怎么导出股票半小时数据》](#)

[《怎么样可以知道一支股票启动了》](#)

[下载：发酵瓶多少接种量比较好.doc](#)

[更多关于《发酵瓶多少接种量比较好》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/43944121.html>