

# 果酒澄清剂厂家 果酒澄清剂用途用量

产品名称	果酒澄清剂厂家 果酒澄清剂用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	260.00/公斤
规格参数	品牌:果酒澄清剂厂家 型号:食品级果酒澄清剂 产地:山东果酒澄清剂
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

果酒澄清剂厂家 果酒澄清剂生产厂家 果酒澄清剂价格

澄清剂简介：

### 一、应用范围:

用于现榨橙汁、苹果汁、胡萝卜汁、蔬菜汁等各类果汁饮料的澄清。

### 二、用法用量：

万分之四-万分之六【不同工艺的果汁、生酒宜小试或中试试验确定添加量】

### 三、产品性能:

果汁澄清剂主要是通过电荷中和澄清果汁、即在酸性条件下的澄清剂带正电荷、可与果汁中带负电荷的果胶、维生素、单宁等物质结合。在充分搅拌的条件下、正负电荷的中和作用，打破果汁的稳定性，而使果汁中悬浮物吸附与澄清剂表面，凝结沉淀，通过过滤即可得澄清原汁。另外，澄清剂具有防腐抑菌作用，能有效的延长果汁贮藏期。除去蛋白质、鞣质、果胶等大分子物质，使溶液易于过滤，为后续分离、纯化提供方便，保留氨基酸、多肽、多糖成份，提高产品的口感、澄明度，利于长期保存。

### 四、澄清技术的有益效果：

(1) 高效：天然澄清剂采用“11”澄清技术，一组份起主絮凝作用，另一组份则起辅助絮凝作用，因而大大加快了澄清过程，比传统澄清剂快2~5倍。

(2) 不影响有效成份：天然澄清剂主要去除鞣质、蛋白、蜡质等胶体不稳定成份，对中草药有效成份如黄酮、生物碱、甙类、皂甙类、萜类、多糖、氨基酸、多肽、维生素、矿物质等不影响。对胶体不稳定成份的一步清除率在70%左右，二步清除率在90%以上，因此特别适用于中草药制备，代替醇沉工艺，用于口服液、冲剂、洗剂、注射剂、胶囊等制备。

(3) 不需调整pH值：应用天然澄清剂，无需调整待处理溶液的pH，只需根据不同性质的待处理液选择不同的添加顺序和添加量，便可获得良好的澄清效果，使用非常方便。

(4) 不引入异味：天然澄清剂为天然食品提取物，不引入异味，对某些带有异味的营养液还有一定的矫味作用。

(5) 不残留：天然澄清剂，由于采用“11”澄清技术，第二种组份比第一种组份加入量少，第二种组份的再“架桥”作用可以保证游离或结合的第一种组份从溶液中分离而除去。

(6) 安全 天然澄清剂，系从食品中提取出的天然高分子物质，安全，卫生。

(7) 使用方便：天然澄清剂，使用非常方便，无需添加设备，更改工艺流程，只需按顺序加入两种组份，便可见明显的絮状物出现，静置4~6小时即可分层，若配合管式离心机可即时分离出澄清流体。

(8) 热稳定性好：加入澄清剂后加温至80摄氏度左右10~20分钟，澄清效果会更好，澄清后的成品可以耐受高温消毒。