

香槟酒发酵罐生产商 香槟酒发酵罐 誉诚不锈钢按需定制

产品名称	香槟酒发酵罐生产商 香槟酒发酵罐 誉诚不锈钢按需定制
公司名称	平原县誉诚不锈钢制品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市平原县经济开发区仁和南路与晋泰路交叉口
联系电话	15963135733 15963135733

产品详情

无菌空气维持菌体氧气的工作原理

香槟酒发酵罐利用机械搅拌搅拌物料产生轴向和径向流动，从而使罐内物料混合良好，液体中的固形物保持悬浮状态，有利于固体和营养物质充分接触，便于营养吸收；另一方面，可以打碎气泡，增加气液接触面积，提高气液间的传质速率，加强氧的传递效果及消除泡沫。同时通入无菌空气维持菌体氧气需要，满足好氧菌的生长发酵。香槟酒发酵罐的工作原理是利用浸在发酵液中的转子迅速旋转，导致液体和空气在离心力的作用下向外边缘运动，慢慢会导致转子附近的压力越来越大，所以香槟酒发酵罐转子的转子变的更快了。由于转子的空腔与大气相通，香槟酒发酵罐外的空气通过过滤器不断地被吸入，随即甩向叶轮外缘，再通过异向叶轮使气液均匀分布甩出。转子的搅拌，又使气液在叶轮周围形成强烈的混合流，空气泡被粉碎，气液充分混合。

乳制品和酒类进行发酵处理的一种罐子

香槟酒发酵罐是用于将乳制品和酒类进行发酵处理的一种罐子，也是用于培养微生物或细胞的封闭容器或生物反应装置。香槟酒发酵罐采用了无菌系统，防止产品被空气中微生物的污染，香槟酒发酵罐生产商，保证产品的保质期和味道的纯正。香槟酒发酵罐体内安装了无菌呼吸气孔或者无菌正压发酵系统，让您存放的产品在罐子中呼吸、发酵。罐体上设有米洛板或迷宫式夹套，可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却。香槟酒发酵罐广泛应用于乳制品、饮料生物工程、制药、精线化工等行业，乳制品和酒类进行发酵处理

罐体与上下填充头（或锥形）均采用旋压R角加工，罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。而全封闭设计确保物料始终处一无污染的状态下混合、发酵，设备配备空气呼吸孔，CIP清洗喷头，香槟酒发酵罐参数，人孔等装置。香槟酒发酵罐一般分类方式有3种，按微生物星辰代谢，按香槟酒发酵罐设备的特点和按香槟酒发酵罐的容积。

关于香槟酒发酵罐可以采用什么样的作业形式，今天我们在为大家做一个简单的说明，一起来看看关于香槟酒发酵罐的两种作业形式的相关说明。香槟酒发酵罐有两种作业形式，分别为正常培育形式和灭菌形式。正常培育时，压力操控在200 kPa，搅拌为120 r/min。温度操控由夹层内的水经过循环泵股动，经过冷、热交换板，香槟酒发酵罐原理，操控体系温度。灭菌形式时，夹层循环风机泵股动内套DI水循环，经过热交换板给夹层内的水加热，香槟酒发酵罐，使得罐内培育基升温，抵达121 后保温30 min，然后体系经过冷交换板为香槟酒发酵罐降温，经过过滤器给罐内弥补空气，避免降温时发作真空，当温度