

石榴酒过滤器-果酒药酒保健酒米酒过滤除沉淀设备厂家

产品名称	石榴酒过滤器- 果酒药酒保健酒米酒过滤除沉淀设备厂家
公司名称	四川和诚过滤科技集团有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	四川省德阳市什邡市经济开发区（北区）蓝天大道8号（注册地址）
联系电话	13550623857

产品详情

石榴酒作为一种果酒，其生产过程中确实需要面对如何处理大分子杂质以保持酒品品质的问题。这些大分子杂质包括大分子蛋白、胶体物质、淀粉、纤维、酵母、微生物、细菌等，它们的存在不仅可能影响石榴酒的口感和风味，还可能导致酒的浑浊和沉淀。

传统的过滤方式可能无法彻底去除这些杂质，尤其是在时间、温度及电荷的影响下，这些杂质可能会重新聚集，导致酒体浑浊沉淀。因此，选择一种高效的分离方式至关重要。

石榴果酒膜分离技术作为一种新型的过滤方式，具有显著的优势。这种技术利用膜的选择筛分离原理，能够有效地截留固性蛋白、果胶、色素、细菌、酵母自溶物等大分子杂质，从而实现酒体的澄清分离。与传统的过滤方式相比，石榴果酒膜分离技术具有更高的过滤精度和更好的稳定性，能够有效解决产品“二次沉淀”、返浑、透光度不好等问题，延长产品的货架期。

此外，石榴果酒膜分离技术还具有以下优点：

料液以错流式运行方式，无需添加助滤剂，即可解决污染堵塞问题。这大大简化了生产过程，降低了生产成本。

分子级过滤方式，除菌率达99.9%，滤液澄清透光度高，久置不反浑，无“二次沉淀”产生。这保证了石榴酒的品质和口感。

过滤元件只需简单清洗即可再次使用，无需经常更换。这降低了设备的维护成本，提高了设备的使用寿命。

设备占地面积小，操作简单，可根据客户需求定制。这使得石榴果酒膜分离技术适用于各种规模的酒厂。

选用304或316L不锈钢卫生级材料，符合QS及GMP等要求。这保证了设备的卫生和安全，符合食品生产的标准。

总的来说，石榴果酒膜分离技术是一种高效、稳定、安全的过滤方式，适用于石榴酒的生产过程。它能够有效地去除大分子杂质，保持石榴酒的品质和口感，同时降低生产成本和维护成本。如果您是石榴酒生产商或者对石榴酒生产感兴趣，不妨考虑采用石榴果酒膜分离技术，相信它会为您的产品带来质的飞跃。