

猕猴桃酒传统酿造工艺—发酵果酒过滤及生产线设备

产品名称	猕猴桃酒传统酿造工艺—发酵果酒过滤及生产线设备
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

猕猴桃酒酿造的主要工艺步骤

果子的挑选：选择新鲜、成熟、无病虫害的猕猴桃作为原料，以保证酒的质量和口感。

打浆：将挑选好的猕猴桃破碎成浆状，以增大与发酵菌的接触面积。

加白糖、加酒曲：添加适量的白糖作为发酵的碳源，同时加入酒曲（含有酵母菌和其他微生物的混合物）以启动发酵过程。

搅拌：将糖和酒曲均匀混合到猕猴桃浆中。

发酵：在控制温度和通气的条件下，让酵母菌发酵猕猴桃浆中的糖分，产生酒精和二氧化碳。

过滤澄清：发酵结束后，使用专用过滤设备去除酒中的果肉残渣和杂质，使酒体变得澄清。

灭菌：通过加热或其他方法杀灭酒中的微生物，保证酒的稳定性和安全性。

灌装：将灭菌后的猕猴桃酒灌装到清洁的容器中，准备销售或进一步陈酿。

猕猴桃酒酿造的相关设备

发酵设备：用于存放和进行发酵过程的容器，如大型发酵罐。

搅拌设备：用于将糖和酒曲均匀混合到猕猴桃浆中，如搅拌器或混合机。

过滤设备：用于去除酒中的果肉残渣和杂质，使酒体变得澄清。常见的过滤设备有离心机、板框过滤机等。

灭菌设备：用于杀灭酒中的微生物，如巴氏杀菌机或紫外线消毒设备。

灌装设备：用于将灭菌后的猕猴桃酒灌装到容器中，如灌装机。

猕猴桃果酒膜分离技术过滤优势

猕猴桃果酒膜分离技术是一种先进的过滤技术，具有以下优势：

高效过滤：能够去除酒中的微小颗粒和杂质，提高酒的澄清度和透明度。

保留风味：过滤过程中不会破坏酒的风味和营养成分，保证酒的品质和口感。

节能环保：相比传统过滤方法，膜分离技术更加节能环保，能够降低生产成本。

易于操作和维护：设备结构紧凑、操作简单，维护方便，适用于规模化生产。

猕猴桃酒的酿造工艺是一个复杂而精细的过程，需要精心挑选原料、控制发酵条件、使用专业设备进行过滤和灭菌等操作，才能酿造出高质量、口感优美的猕猴桃酒。同时，采用先进的膜分离技术进行过滤具有诸多优势，是猕猴桃酒生产中的重要技术之一。