

米酒药酒果酒保健酒过滤除沉淀-酒类专用过滤设备

产品名称	米酒药酒果酒保健酒过滤除沉淀-酒类专用过滤设备
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

米酒过滤设备简介

米酒，这一源自大米、糯米等原料经发酵工艺酿制的传统佳酿，其生产过程中，过滤与澄清环节显得尤为关键。若处理不当，不仅影响米酒的口感与品质，更可能阻碍其在市场上的竞争力。传统的过滤方式，如板框、滤芯、硅藻土等，虽能进行初步过滤，但难以应对米酒中大分子蛋白、焦糖色等物质的沉淀问题。这些物质在温度变化时，容易吸附并凝聚其他成分，导致米酒在短时间内变得浑浊，破坏了其胶体溶液的稳定性。

为此，和诚过滤凭借多年的行业经验和先进的膜分离技术，专为米酒生产打造了一款高效的米酒过滤设备。这款设备采用膜的选择筛分离原理，能够有效地截留米酒中的微生物、酵母、果胶、悬浮颗粒及其他影响酒质的杂质。其分子级别的过滤能力，不仅能够去除淀粉多糖、鞣质细菌等杂质，还能显著提高米酒的澄明度和储存稳定性，确保产品长期保存而不易变质。

此外，这款米酒过滤设备还具备以下显著优势：

错流式运行：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，减少维护成本。

纯物理常温运行：整个过滤过程在常温下进行，无化学反应，不破坏米酒中的热敏性成分和原有风味。

模块化设计：设备设计模块化，滤材更换方便，同时配备在线再生清洗和排污装置，降低劳动强度和生产成本，提高生产效率。

清洁生产：膜过滤过程在密闭的容器中进行，有效减少外界污染，实现清洁生产。

高品质材料：设备选用304或316L不锈钢卫生级材料，完全符合QS等食品安全标准，确保米酒的品质与安全。

和诚过滤的米酒过滤设备以其独特的膜分离技术、高效的过滤能力和多项优势，为米酒生产带来了革命性的改变。无论是中小型酒厂还是大型酿酒企业，这款设备都将是提升米酒品质、保障市场竞争力的得力助手。