

果酒米酒黄酒果醋过滤设备-久置无沉淀

产品名称	果酒米酒黄酒果醋过滤设备-久置无沉淀
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

生产果酒果醋过滤设备简介

果酒果醋过滤设备是专门设计用于果酒和果醋生产过程中的澄清和过滤的设备。这套设备集成了现代过滤技术和工艺，以确保果酒和果醋的纯净度和品质。

果酒果醋沉淀产生的原因：

果酒和果醋在发酵过程中会产生各种杂质，如固性蛋白、果胶、淀粉等。

这些杂质可能以半溶解状态或大分子形式存在，导致传统过滤方法不能彻底截留。

在一定条件下，这些杂质可能会重新聚集，形成可见的沉淀，导致产品质量下降。

超滤膜过滤技术的优势：

高分离精度：超滤膜可以有效地截留大分子杂质，提高滤液的澄清度和透明度，久置无二次沉淀产生。

解决堵塞问题：通过错流式运行工艺，可以减少杂质在膜表面的堵塞，延长膜的使用寿命。

无化学反应：超滤过程是纯物理过程，不会改变酒体的口感和风味。

低温运行：超滤过程在常温下进行，不会破坏酒的风味和营养价值。

果酒果醋超滤膜过滤典型应用：

(1) 果酒类：葡萄酒、枇杷酒、青梅酒、樱桃酒、生姜酒、杨梅酒、刺梨酒、苹果酒、柿子酒、山楂酒、木瓜酒、荔枝酒、橄榄酒、猕猴桃酒、蓝莓酒、茶酒等果类发酵酒和配制酒 (2) 果醋类：苹果醋、柿子醋、桑葚醋、刺梨醋、山楂醋、柿子醋、枣醋、木瓜醋、蓝莓醋、蒜醋等果汁类发酵醋