

苹果醋酒-果酒果醋过滤设备

产品名称	苹果醋酒-果酒果醋过滤设备
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

苹果醋浑浊沉淀的原因：

苹果醋原液中含有大分子蛋白、果胶、淀粉等杂质。

传统过滤方式如硅藻土、板框过滤等精度较低，不能彻底截留杂质。

在时间、温度、电荷的影响下，杂质会再次聚合，形成浑浊或沉淀。

设备优势：

“和诚过滤”的膜过滤设备利用高分子膜材料的选择筛分原理。

在分子级水平对大分子杂质进行彻底截留。

错流式运行方式使杂质不易堵塞在膜表面。

实现苹果醋的分离澄清并解决过滤堵塞问题。

过滤后的苹果醋特点：

澄清透亮，风味独特。

细菌指标符合国家食品卫生标准。

在低温环境下仍能保持澄清透亮、光泽度好。

膜分离技术原理：

膜是一种具有特殊选择性分离功能的高分子材料。

利用机械筛分原理，根据物料分子量大小、形状等特性实现固液分离。

具有高分离精度、纯物理过程、错流运行方式等优点。

关于和诚：

和诚过滤专注于解决酒水饮料、果酒果醋等生产过程中的过滤、澄清等难题。

为客户提供专业的技术解答、过滤设计。