

果酒果醋、酒水饮料沉淀原因-和诚果酒过滤机

产品名称	果酒果醋、酒水饮料沉淀原因-和诚果酒过滤机
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

冬季果酒果醋、酒水饮料浑浊沉淀的问题，主要是由于温度降低导致的溶解性及半溶解性的植物纤维、胶体、杂蛋白等大分子杂质的团聚析出。此外，除菌不彻底和过滤工序精度不够也是造成浑浊沉淀的常见原因。

为了解决这些问题，生产企业需要采用更为先进的过滤技术。传统的自然沉降、滤芯、板框、硅藻土等工艺处理虽然在一定程度上能够去除杂质，但过滤精度不足，无法有效截留溶解性大分子杂质。而采用膜分离超滤技术（0.1um 过滤精度）则能够显著提高过滤效果，截留大分子杂质的同时保证有效成分的透过，从而提升产品品质，使滤液久置不返浑沉淀。

四川和诚过滤科技集团有限公司作为一家专注于解决酒水饮料、果酒果醋等生产过程中相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题的公司，具备专业的技术解答和过滤设计能力。他们可以为生产企业提供针对性的解决方案，帮助企业避免冬季酒水饮料浑浊沉淀的问题，提升产品品质和市场竞争力。