

果酒药酒产生沉淀原因以及解决方案-和诚酒过滤机

产品名称	果酒药酒产生沉淀原因以及解决方案-和诚酒过滤机
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

首先，过滤精度不足是导致果酒果醋浑浊沉淀的主要原因之一。这主要发生在采用板框、硅藻土、滤芯等过滤设备时，由于精度问题，部分植物纤维、胶体、酵母自溶物等大分子杂质可能透过过滤层，进入终端产品。这些杂质在时间及温度的影响下，最终会团聚沉淀析出，影响产品的外观和品质。

其次，除菌不彻底或过程污染也可能导致果酒果醋的变质沉淀。在生产过程中，如果除菌环节未能有效杀灭细菌，或者生产过程受到污染，那么细菌的生长和繁殖将可能导致产品的变质沉淀。

此外，见光时间太长和贮藏时间太长也可能对果酒果醋的品质产生影响。长时间的光照可能使部分酚类物质氧化成醌类物质，导致酒体色泽和口味的变化。而长时间的贮藏则可能使果酒中的有效组分自行团聚析出，形成沉淀。

针对这些问题，四川和诚过滤科技集团有限公司建议企业在选择过滤设备时，应结合自身的生产工艺、产能情况和物料性状进行综合分析选择。他们可以根据企业的实际情况，提供专业的技术解答和过滤设计，帮助企业解决过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题。