

# 黄酒、料酒，葡萄酒、啤酒等酒类食品过滤设备

产品名称	黄酒、料酒，葡萄酒、啤酒等酒类食品过滤设备
公司名称	咸宁市艾佳环保科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:艾佳 型号:AJ-100 杀菌设备类型:管式
公司地址	咸宁市温泉马柏大道22-20号
联系电话	13971825515

## 产品详情

品牌	艾佳	型号	AJ-100
杀菌设备类型	管式	适用范围	酒厂设备
营销	新品		

黄酒产生的浑浊沉淀是黄酒中含有酵母菌,乳酸菌,醋酸菌,杂菌造成的,以及蛋白质和多酚物质发生氧化缩合成的永久性沉淀；含硫蛋白质被氧化聚成大分子浑浊沉淀。。焦糖色素本身质量越差，添加的用量越多，沉淀的产生也就会越多。

常规的过滤设备，如硅藻土过滤机，微孔膜精滤机。肉眼看不见的细菌和大分子物质，很难除去。黄酒中的细菌和大分子物质，在短时间内繁殖发生变化，形成微粒，使酒体产生浑浊，微粒絮凝形成颗粒。例如：高温热杀菌。黄酒中受热的蛋白质几乎有50%变性。即生成大分子物质。存放一个月左右。大分子物质聚集产生微粒，微粒絮凝成为颗粒沉淀。

黄酒过滤的最佳方法就是超滤，超滤后的黄酒颜色，不仅未有脱色，而且颜色更纯净、更鲜亮、更透明，经过检测，酒体中无菌，无大分子物质。，各项指标均符合各个酒厂要求。并且酒体无细菌，无大分子物质，酒体清澈透明，浊度为零，鲜淋度更好，存放一年不浑浊不沉淀。

我公司承建的项目免费质保一年，三年保修。