

# 枸杞酒过滤设备，膜分离除杂除沉淀技术及设备

产品名称	枸杞酒过滤设备，膜分离除杂除沉淀技术及设备
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市北部新区金童路9号1幢1-6-6（注册地址）
联系电话	13896045476

## 产品详情

膜分离,枸杞酒除沉淀膜分离设备,重庆膜分离设备,贵州膜过滤设备,膜除杂,膜澄清

枸杞酒返浑沉淀的原因：

枸杞酒原液中含有大量的大分子蛋白、胶体物质、淀粉、纤维、酵母、微生物、细菌等杂质成分，传统过滤方式（硅藻土、板框过滤等）不能彻底截留，只起到暂时的澄清，在时间、温度及电荷的影响下，溶解的杂质重新絮集，形成肉眼可见异物，造成酒体浑浊沉淀。

枸杞酒膜分离的原理：

上述可知，硅藻土、板框等传统过滤方式只能去掉酒体中部分植物胶体、蛋白、淀粉等杂质，余下杂质在一定时间内在电荷及温度的作用下又会出现晕光及悬浮物。“佳和过滤”枸杞酒膜过滤设备是在分子级水平对酒体进行筛分截留，选择性去除枸杞酒中植物胶体、蛋白等大分子杂质，彻底解决酒体“二次沉淀”、返浑、透光度不好等问题，提高酒体品质和企业形象，为企业带来实实在在的经济效益。

。

## 枸杞酒膜分离过滤的优势：

- 1、分子级水平过滤，对杂质分离彻底，酒体澄清透光度高，久置不返浑，无“二次沉淀产生”；
- 2、错流式运行设计，无需添加助滤剂，即可解决污染堵塞问题；
- 3、纯物理过程，无化学反应，不改变酒体口感；
- 4、常温运行，不破坏影响酒体风味；
- 5、先进的模块化设计，过滤材料更换方便，操作简单；
- 6、膜分离设备操作运行简单，维修保养方便，自动化程度高，劳动强度低；
- 7、膜过滤为封闭运行系统，产品不受到二次污染；
- 8、区别于传统过滤借助过滤介质来控制过滤精度，膜过滤无需过滤介质，因此无需更换过滤介质的频繁操作，更没有因介质带走产品而造成损失及更换过滤介质对产品的污染；
- 9、膜元件填充面积大，系统紧凑占地面积小，对于老厂改造、扩建、新建项目实施均比较方便，有效降低生产成本和投资；

## 枸杞酒膜过滤设备技术参数：

膜面积：0-1000m<sup>2</sup>    处理量：0.2-50 t/H

压力：0-0.15MPa    运行pH：2-12

## 典型应用：

枸杞酒、药酒、养生酒、中药保健酒、海马酒、海洋生物酒、人参酒、鹿血酒、鹿茸酒、鹿龟酒、鹿鞭酒等。 重庆佳和过滤技术有限公司专注于解决酒水饮料/果酒果醋/食醋酱油/植物提取/动物提取/中药制剂/茶饮及茶叶深加工/发酵液/纯化水/化工废水等生产过程中的相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题。

\*欢迎致电佳和过滤！一切分离难题只要一个电话。我们将提供免费的技术咨询，解决您一切分离难题！

联系人：张来维 先生

联系电话：13896045476 023-67039553

\*膜分离设备根据生产现场实际情况研发、设计、制作。如了解价格详情，请致电佳和过滤，我们将提供免费、专业的技术方案和详细的报价；

\*更多的产品信息和企业详情请浏览佳和过滤企业网站（[www.cqjhgl.com](http://www.cqjhgl.com)）。