

枣酒过滤设备；膜过滤澄清除杂除沉淀设备供应

产品名称	枣酒过滤设备；膜过滤澄清除杂除沉淀设备供应
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	34000.00/套
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

膜除杂,枣酒除杂除沉淀膜过滤技术,重庆膜除杂设备,膜澄清,贵州膜除杂

枣酒酒体浑浊的原因：

采用硅藻土、板框或滤芯过滤后的枣酒为什么只能暂时澄清，时间一长仍会出现浑浊和沉淀呢？这是因为板框及硅藻土等的过滤精度不够，无法将枣原酒中的大分子蛋白、植物胶体、淀粉、纤维、微生物、细菌等杂质成分彻底去除，这些杂质在时间、温度及电荷的影响下会重新絮集，形成可见异物，造成酒体浑浊沉淀。

枣酒膜过滤技术：

“佳和过滤”设计制造的枣酒膜过滤系统，基于高分子膜材料的选择筛分原理，在肉眼无法看见的分子级水平对酒体中纤维、淀粉、细菌等大分子杂质进行彻底截留，实现枣酒的澄清除杂，同时采用错流运行设计解决了过滤堵塞难题。

膜过滤工艺流程：

发酵液-板框/硅藻土-储罐-枣酒膜过滤系统-中转罐-灭菌-灌装-成品

果酒膜过滤技术优势：

1、先进的纳米技术材料，膜孔径1000Da-50nm，对肉眼看不见的大分子杂质分离彻底，滤液澄清透光度高，久置不反浑，无“二次沉淀”产生；

- 2、料液以错流式运行方式，无需添加助滤剂，即可解决污染堵塞；
- 3、纯物理常温运行过程，无化学反应，不破坏热敏性成分和影响酒体风味；
- 4、先进的模块化设计，过滤材料更换方便，操作简单；
- 5、设计在线再生清洗和排污装置，降低劳动强度和生产成本，提高生产效率。
- 6、选用304或316L不锈钢卫生级材料，符合QS及GMP等要求；
- 7、膜元件填充面积大，系统占地面积小，便于技术改进、扩建或新建项目。

典型应用：

枣酒、葡萄酒、枇杷酒、青梅酒、樱桃酒、生姜酒、杨梅酒、无花果酒、刺梨酒、苹果酒、柿子酒、山楂酒、木瓜酒、橄榄酒、猕猴桃酒、蓝莓酒、茶酒等果子类发酵酒和配制酒。关于“佳和”

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！一切分离难题只需您的一个电话。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) 。