

JH-NF膜分离白醋脱色设备 白醋分子级除杂脱色

产品名称	JH-NF膜分离白醋脱色设备 白醋分子级除杂脱色
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

白醋脱色设备，重庆膜分离设备厂家，膜分离除杂脱色，贵州白醋生产设备

澄清脱色过滤设备

白醋是采用大米糯米等浅色物质通过发酵制得，发酵后得到淡黄色或者浅棕黄色粗制醋，气味芳香，口感纯正。但是由于发酵过程比较复杂，发酵过程中附着很多的副产物，比如大分子色素以及胶体等杂质，还有一些未完全发酵的培养基等物质，造成醋的透光度较差，久置会出现浑浊的现象。

将白醋发酵液经过澄清制备香醋的过程中，传统过滤方式，比如硅藻土过滤，能够起到澄清的作用，但是及其不稳定，因为硅藻土形成的滤饼层不均匀，再加上操作人员的目测标准差异，极易导致过滤后成品经过存放就会出现沉淀的情况。

将发酵后的白醋原液脱色制备成无色的白醋，使用传统的絮凝剂加活性炭，也是能够起到一定的脱色效果，但是不能够完全脱去色素，如果想要到达无色的效果，需要加大量的活性炭及絮凝剂，并且经过多次脱色才能勉强达到无色的效果，但是经过多次活性炭吸附处理后的白醋，香气物质以及其他成分会明显降低，从而导致相关指标不能够达到白醋的标准。

白醋澄清脱色膜过滤设备简介：

“佳和过滤”根据白醋的特性，设计制造出了专门澄清白醋的澄清设备和专门用于白醋脱色的设备。其主要原理是利用高分子膜材料的选择精密筛分原理，一次性将这些大分子杂质除去，并通过错流运行工艺的特点，使杂质不易堵塞在膜表面，延长过滤设备的使用寿命。在实现白醋分离澄清以及脱色的同时也解决了过滤设备容易堵塞的问题。

结合白醋膜澄清过滤设备以及白醋脱色设备可以分别得到香醋以及白醋两个产品，两台过滤设备所剩的残留液可以直接作为菌种返回到发酵工序，不浪费珍贵的原液，使得整个过滤分离及脱色过程无废物产生。

白醋膜澄清过滤设备特点：

(1) 先进的纳米级分离膜，选择性强，除杂彻底，孔径均匀分布，过滤后所得到的滤液澄清透亮；

(2) 白醋原液错流在膜表面运行，有效减缓过滤元件的堵塞情况；膜元件可以反复清洗恢复，使用寿命长

(3) 过滤分离过程为纯物理分离，对白醋的口感风味无影响；

(4) 整个分离过滤过程温度控制在常温或低温，对产品质量影响小；

(5) 过滤设备为模块化设计，方便组合到原有的生产系统中；

(6) 产品澄清透亮，久置不返浑；可以直接衔接后边的灌装线

白醋膜脱色设备特点：

(1) 先进的纳米级分离膜，选择性强，选择性除去白醋中的色素分子，过滤后所得到的白醋无色澄清透亮；

(2) 白醋错流在膜表面运行，有效减缓膜元件的堵塞情况；膜元件可以经过清洗恢复脱色分离功能，使用寿命长

(3) 过滤分离过程为纯物理分离，对白醋的口感风味无影响；

(4) 整个分离过滤过程温度控制在常温或低温，对产品质量影响小；

(5) 过滤设备为模块化设计，方便组合到原有的生产系统中；

(6) 经膜过滤后产品无色澄清透亮，可以直接衔接后边的灌装线；

典型应用：白醋、香醋、陈醋、果醋、其他醋制品等

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/化工污水回收等过程中的相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题，同时为客户提供专业的技术解答、过滤设计。若您有相关过滤的难题欢迎来电沟通交流。

*欢迎致电佳和过滤！一切分离难题需您的一个电话。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）。