

果醋过滤除杂设备供应；苹果醋澄清设备；超滤过滤

产品名称	果醋过滤除杂设备供应；苹果醋澄清设备；超滤过滤
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 | 果醋澄清除杂膜过滤设备|重庆膜分离设备厂家 | 湖南果醋 | 湖北果醋除杂

果醋浑浊沉淀的原因：

发酵工艺生产的果醋原液中含有的大分子蛋白、果胶、淀粉、植物纤维、大分子色素、细菌、酵母等杂质成分是呈半溶解状或以大分子形式存在，传统过滤方式（硅藻土、板框过滤等）由于过滤精度较低，不能彻底截留这些杂质，只能达到暂时的澄清，但光泽度不好，在时间、温度、及电荷的影响下，这些杂质会再次聚合，形成肉眼可见浑浊或沉淀，即‘二次沉淀现象’。

设备优势：

“佳和过滤”设计制造的果醋膜过滤设备是利用高分子膜材料的选择筛分原理，在分子级水平对上述大分子杂质进行彻底截留，并通过错流式运行方式使杂质不易堵塞在膜表面，而有效成分随滤液透过膜表层，实现果醋的分离澄清的同时也解决了过滤堵塞的问题。

过滤后的果醋澄清透亮，风味独特，细菌指标均符合国家食品卫生标准，即使在低温环境下仍能保持澄清透亮、光泽度好。

典型应用：

桑葚醋、苹果醋、柿子醋、刺梨醋、山楂醋、枣醋、木瓜醋、蓝莓醋、蒜醋等果汁类发酵醋。

膜分离技术原理：

膜是一种具有特殊选择性分离功能的高分子材料，利用机械筛分原理，根据物料分子量大小、形状、构象及电极性等特性实现固液分离或者不同分子量大小的分子分离。

建立在高分子材料科学基础上的膜技术及膜法分离浓缩工艺具有传统分离浓缩工艺所无法比拟的一些优点：

分离精度高，分离和浓缩效果好，工作效率高；

纯物理过程，无需化学反应，无二次污染；

错流运行方式，更好的解决污染堵塞难题，清洗方便；

膜组件填充面积大，渗透量大，占地面积小，可减少硬件设施的投资；

分离过程无相变，能耗低，符合节能减排的清洁生产要求；

膜可反复清洗再生使用，使用寿命长达2-3年，减少消耗成本；

自动化程度高，降低劳动强度和减少劳动成本。

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）。

膜分离,果醋膜过滤设备,桑葚醋膜过滤设备,贵州果醋膜过滤设备,湖北果醋过滤