

供应JH-MZ蓝莓酒澄清除浑浊沉淀专用过滤设备

产品名称	供应JH-MZ蓝莓酒澄清除浑浊沉淀专用过滤设备
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	.00/套
规格参数	品牌:佳和过滤 型号:JH-MZ 产能:根据需求定制
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

蓝莓酒澄清过滤方法|重庆果酒纯化设备|湖北湖南果酒膜过滤设备供应

蓝莓酒是由蓝莓经多道工序酿造而成，富含花青素、硒、氨基酸、维生素、钙、磷、铁、锌等多种容易被人体吸收的营养元素，其花青素的含量更是苹果含量的50倍、葡萄含量的30倍，被欧洲被誉为“给人类寿命带来第三次飞跃”的神奇产物。

发酵工艺生产的蓝莓酒原液中含有很多植物蛋白、果胶、淀粉、植物纤维、大分子色素、细菌、酵母等杂质成分。这些杂质呈半溶解状或以大分子形式存在，传统的板框硅藻土等过滤方式不能彻底截留这些杂质，只能起到暂时的澄清，但光泽度不好，一定时间内，在时间、温度、及电荷的影响下，这些杂质会再次聚合，形成肉眼可见的杂质，又将造成滤液浑浊或沉淀，即‘二次沉淀现象’。

蓝莓酒膜过滤设备优势：“佳和过滤”设计制造的果酒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，实现蓝莓酒澄清除浑浊的同时也解决了过滤堵塞的问题。

设备特点：

- 1、除去蓝莓酒中植物纤维、胶体等大分子杂质，滤液澄清透亮，不易出现沉淀和冷后浑现象；
- 2、膜系统采用错流方式分离，膜元件耐污染能力强，不用频繁清洗，降低人工劳动强度；
- 3、膜过滤属于物理分离过程，无化学反应不改变产品口感；
- 4、膜过滤可以取代传统硅藻土过滤和沉淀澄清剂，简化工艺的同时降低生产成本；
- 5、膜系统自动化程度高，采用PLC与变频器控制，操作简单；

6、膜元件采用进口膜元件，使用寿命长、无需经常更换；

7、膜系统选用304或316L不锈钢材质，符合QS认证。

重庆佳和过滤技术有限公司为大家提供优质的膜分离技术、膜澄清设备、膜过滤设备、膜除杂设备、膜浓缩设备、膜分离设备、膜除菌设备、陶瓷膜设备、管式膜设备、微滤膜设备、超滤膜设备、纳滤膜设备、反渗透膜设备及中小试实验技术及设备等。

若您有相关过滤的难题欢迎来电沟通交流。或请关注重庆佳和过滤技术有限公司企业网站（www.cqjhgl.com）。

联系人：张来维 先生

联系电话：13896045476 023-67039553