

供应无花果酒除杂除沉淀专用膜过滤设备 果酒过滤机

产品名称	供应无花果酒除杂除沉淀专用膜过滤设备 果酒过滤机
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:根据用户需求定制
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

无花果酒澄清过滤设备|重庆果酒膜分离设备|陕西膜过滤膜超滤

无花果酒是采用纯天然绿色食品--无花果酿造而成。富含脂肪酶、水解酶、苹果酸、柠檬酸及多种脂类，具有降低血糖、促进食欲、降血压等功效。

发酵工艺生产的无花果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’。

无花果酒膜过滤设备优势：

重庆佳和过滤技术有限公司根据无花果酒目前的澄清工艺，结合膜分离技术的特点设计制造的无花果酒膜过滤设备，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，提高果酒的透光度及口感。

设备特点：

- 1、精度高，对杂质分离彻底，滤液澄清透光度高；
- 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；
- 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、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、久置不返浑，无“二次沉淀”产生
- 6、膜系统自动化程度高，采用PLC与变频器控制，操作简单；
- 7、膜元件采用进口膜元件，使用寿命长、无需经常更换；
- 8、膜系统选用304或316L不锈钢材质，符合QS认证。

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