

供应JH-MZ枣酒澄清除杂除沉淀膜分离技术方案

产品名称	供应JH-MZ枣酒澄清除杂除沉淀膜分离技术方案
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 过滤精度:0.01--0.1um
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

膜分离设备|湖南枣酒澄清除杂过滤设备|枣酒专业膜过滤设备厂家

红枣酒系以干枣为主，采用浸泡或发酵相结合工艺酿制而成的果酒。枣酒的分离纯化是制备高品质枣酒的必需过程。无浑浊的枣酒、无沉淀的枣酒、澄清度及口感更优的枣酒，可有效提高果酒企业的市场占有率。

枣酒的浑浊沉淀问题：

枣酒过滤后仍然出现浑浊、沉淀等问题，这是因为选择的过滤方式精度不够，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，造成酒体的后返浑沉淀、货架期短等问题。

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枣酒中的杂质成分进行彻底截留，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。

技术优势：

- 1、膜分离精度高，杂质分离彻底，枣酒澄清透光度高、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。

*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。

联系人：张来维 先生

联系电话：13896045476 023-67039553