

供应冰酒澄清除浑浊沉淀膜分离设备 果酒过滤机

产品名称	供应冰酒澄清除浑浊沉淀膜分离设备 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

冰酒澄清过滤设备|东北冰酒除浑浊设备|冰葡萄酒专用膜过滤设备

冰酒是一种甜葡萄酒，是葡萄推迟采收，经过自然冰冻解冻使糖分和风味得到浓缩后，再采摘发酵酿造的酒，生产过程之艰辛。其口感甘甜醇厚、清新可口，美味均衡，具有降低血压、降低心肌梗塞、保护心血管的功效，是重视健康之人士的绿色食品。

冰酒生产工艺：

采摘、分选 压榨 过滤 控温发酵 陈酿 过滤除菌 无菌灌装 冰酒

冰酒的澄清过滤：

葡萄酒的压榨出汁率在75%左右，而冰葡萄酒的出汁率在20%左右，糖分等成分得到了几倍的浓缩，在控温发酵的过程中，葡萄中的纤维、胶体、大分子蛋白等杂质一并发酵出来，这些杂质成分就是冰酒发酵后浑浊的罪魁祸首。传统采用冷冻过滤、板框或硅藻土等过滤，由于过滤精度低，不能彻底截留这些大分子杂质，导致冰酒澄明度不高，久置浑浊沉淀。

那么应该选择什么样的过滤方式呢？

膜分离技术应用于冰酒的过滤可以有效解决上述问题。“佳和过滤”设计制造的冰酒膜过滤设备，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、除去冰酒中植物纤维、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。

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