

制酒专用膜元件

卫生型高压反渗透卷式膜



长期以来，在全球各规模的酒水饮料企业生产过程中，过滤是至关重要的一个环节。它有助于产品在装瓶出厂抵达消费者手中之前，确保实现酒水饮料的最佳品质、一致性和稳定性。

制酒过程中，过滤分离工艺扮演着十分重要的角色，它能快速有效的去除原液中的杂质和多余成分。这些杂质和多余成分会影响酒体的纯净度、口感、颜色外观以及产品的保质期时长。过滤膜元件便是这一过程中的关键化身，它能有效地拦截和去除这些物质。

制酒过程中的膜分离技术

膜分离技术在制酒生产过程中的应用由来已久，因其在酒水饮料的过滤、分离、纯化、澄清、稳定、浓缩和脱醇等过程中发挥着至关重要的作用，具有节能、高效、无相变、无二次污染等特点，成为制酒行业中必不可少的一部分。

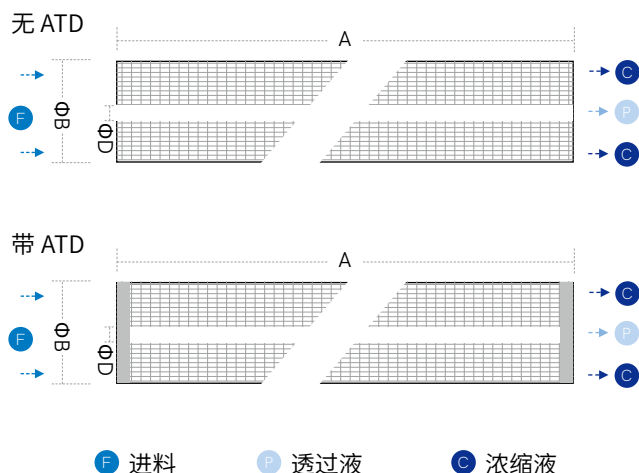
在制酒生产过程中，原料液里会含有植物胶体、果肉残渣、淀粉纤维、细菌和酵母菌等各种杂质及微生物，若其残留在酒体中会对成品的品质产生实质性的影响。通过膜分离技术控制过滤的精度，不仅可使产品获得良好的感官品质，还能够有效地除去酒体中的微生物，实现无菌灌装。



为什么选择 UNISOL

UNISOL 优尼索卫生型反渗透膜产品具有高脱盐率、高截留率的特点，广泛适用于处理各类食品、酒水饮料和乳制品等料液。该类膜元件在脱水和料液浓缩方面表现性能卓越。

该系列膜元件设计最高耐压达 80bar。



操作参考

膜材质	聚酰胺
最大运行温度	50 °C (122 ° F)
最高热消毒温度	55 °C (131° F)
最高运行压力	80 bar (1160psi)
最大降压	1 bar (14.5 psi) 单支膜元件
连续运行 pH 值	2-10
短期清洗 pH 值	1.8-11
稳定脱盐率	99%
允许游离氯含量	<0.1 ppm



在制酒的生产过程中，产品精制的几个环节都会使用到过滤工艺，其主要是用于实现两个目的：澄清和微生物稳定。

在澄清过程中，大分子杂质将会被去除，避免造成酒体浑浊沉淀，影响产品视觉外观。

在微生物稳定过程中，去除细菌和酵母菌等，以降低再次发酵和变质的可能性。

特色

- 该系列膜产品能够针对酒水中杂质的特性，精确的进行杂质与酒体的分离。有效去除原始溶液中的各种杂质、酵母菌、果胶、悬浮颗粒和其他影响酒水品质的各类微生物等。
- 全程物理运行过程，无化学反应，不含任何化学添加剂。不破坏热敏性成分和影响酒体风味，原始溶液中的物质不会受损，获得颜色鲜艳、保质期长、高品质的酒产品。
- 可加压强制浓缩以调节酒体中的糖含量、酒精浓度和其他化合物成分以及颜色。
- 可提供广泛的不同过滤等级的 RO、NF、UF 和 MF 卫生型膜元件，专为乳制品和食品饮料应用而设计。
- 可根据不同过滤需求提供不同规格尺寸的自定义膜元件，满足特定应用要求。

市场

- 酒精饮料
- 软饮料
- 果汁饮料
- 酿造行业
- 大豆加工
- 乳制品工业
- 多糖及食用胶加工
- 食品精制



亚洲
中国 : +86 592 6301318
印度 : +91 98330 90670
新加坡 : +65 91822555
越南 : +84 983 537 155

欧洲
德国 : +49 3621 7377 920
info@wta-unisol.com
www.wta-unisol.com

美洲
美国 : +1 786 716 3204
infousa@unisul-global.com