

Сок и вино. Осветление плодово-ягодных соков и вин. Переработка фруктов.



Москва, Россия

Процесс осветления плодово-ягодных соков и вин с помощью мембранной технологии позволяет предотвратить их помутнение в процессе хранения и соответственно увеличить допустимый срок хранения.

При этом коллоидную и биологическую стабильность продукта, сохранив его вкус, цвет и аромат, можно получить за одну операцию.

Комплекс оборудования включает предварительный фильтр и мембранный модуль, укомплектованный микро-ультрафильтрационными трубчатыми или рулонными элементами. Возможна организация непрерывного процесса осветления и розлива вина или сока в тару.

По требованию Заказчика установки могут быть изготовлены любой производительности.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Самуйлов Алексей

+7 (495) 622-96-67,

Звонарский пер. д. 5, стр. 2