

农业工程学报

Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering

首页 中文首页 政策法规 学会概况 学会动态 学会出版物 学术交流 行业信息 科普之窗 表彰奖励 专家库 咨询服务 会议论坛

首页 | 简介 | 作者 | 编者 | 读者 | Ei收录本刊数据 | 网络预印版 | 点击排行前100篇

微孔膜在红葡萄酒过滤澄清中的应用研究

Clarification of red wine by cross microflow filtration

投稿时间: 2003-3-19

稿件编号: 20040153

中文关键词: 微孔膜过滤; 红葡萄酒; 澄清; 品质

英文关键词: cross micro flow filtration; red wine; clarification; quality

基金项目:

作者 单位

李景明 中国农业大学食品科学与营养工程学院,北京 100083

吴军 中法合营王朝葡萄酒有限公司,天津 300402

王树生 中法合营王朝葡萄酒有限公司, 天津 300402

蔡同一 中国农业大学食品科学与营养工程学院,北京 100083

摘要点击次数:5 全文下载次数:12

中文摘要:

研究了微孔膜过滤(CMF)系统在红葡萄酒过滤澄清工艺中的适用性。实验采用德国制造的微孔滤膜,测定了过滤膜的工作曲线、比较了不同清洗方式对膜通量的影响,以及过滤前后红葡萄酒主要理化、感观品质变化,以此确定CMF在红葡萄酒过滤澄清中的性能。实验发现:1) CMF过滤下胶后和冷冻后葡萄酒,流量衰减缓慢,表现出良好的过滤性能;2) 经过2% NaOH热碱液($55\sim60^\circ$ C) 清洗20 min后过滤流量恢复良好,显著改善了过滤中期膜的性能;3) 过滤初期进行流量(压力) 调节有利于CMF良好过滤性能的保持,CMF过滤下胶后和冷冻后红葡萄酒的初期流量分别为50和66.6 L/($h \cdot m^2$)为宜;4) 经过CMF过滤后,提高了葡萄酒的品质和稳定性,除还原糖、总SO₂和游离SO₂等指标稍有降低外,其它主要理化指标变化很小,感观分析发现在香气保留方面优于硅藻土过滤。本实验结果为微孔膜过滤应用于红葡萄酒澄清提供了依据和基础工艺参数。

英文摘要:

Applicability of Cross Microflow Filtration (CMF, made in Germany) for red wine clarification was studied through m onitoring efficiency curve of filtration, detecting the effects of different cleaning methods on recovery efficiency of f iltration membrane and comparing the quality of red wine before and after the filtration. The results showed that CMF could keep its filtration flux at a high level for a long time not only for cold stabilized wine but also for fined wine. Fo r keeping high filtration capability, the initial pressure should keep below 50 L/(h·m²) for fined wine and $66.6 L/(h \cdot m²)$ for cold stabilized wine. The filtration capacity of used CMF could be recovered by cleaning with 2% NaOH ($55\sim60$ °C) f or 20 minutes. Furthermore, the application of CMF improved the wine stability and quality, and showed no obvious influence on its physical and chemical characteristics except a slight decrease on the content of reducing sugar and 80_2 . By sen sory evaluation, CMF was found better than kieselguhr filtration on wine quality, such as aroma. The experimental results proved that CMF was a fit approach to red wine clarification.

查看全文 关闭 下载PDF阅读器

您是第606957位访问者

主办单位:中国农业工程学会 单位地址:北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org