

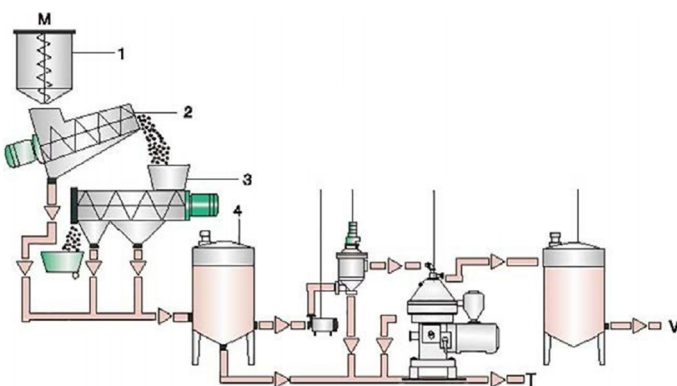


PURIFICACIÓN

CONCENTRACIÓN

CLARIFICACIÓN

BEVERAGE



La gente nunca deja de presentar mayores requisitos de alta calidad y diversidad de cervezas, vinos, jugo de frutas, jugo de vegetales, café, té, leche y otras bebidas.

La separación sólido-líquido es una cadena de gran importancia en el proceso de fabricación de bebidas. La separación realizada puede cumplir con los requisitos en las industrias anteriores, ya que el control de proceso individualizado puede lograr una eficiencia de procesamiento maximizada durante el procesamiento.

Durante la elaboración de vino, vino de fruta y vino medicado, el proceso de clarificación juega un papel importante. La clarificación oportuna y afectiva es decisiva para el sabor y la frescura del vino.

Por lo tanto, a largo plazo, determinará la calidad final y precio de mercado del vino.

El zumo de frutas contiene diversas esencias nutritivas. Pero algunos componentes como el tánico (ácido tánico), la pectina (carboximetil celulosa), los residuos y la fibra cruda que se forman en los procesos de tratamiento previo, tales como peladuras y piedras, pueden influir en la calidad de apariencia de los productos de zumo de frutas, especialmente en la representación de la vida útil de los productos envasados. Por lo tanto, los tratamientos de separación y clarificación se llevan a cabo de acuerdo con los requisitos del proceso, y son especialmente importantes para limpiar los jugos.



Coronel Alvarado 2236 - Independencia - Santiago
 Teléfono: + 56 2 2904-7911 – Movil: +56 9 9318-7094
 E- mail: contacto@npa.cl
 Pagina web: www.npa.cl