



# Alfa Laval SB 卡氏罐

## 酵母扩培

### 简介

阿法拉伐 SB 嘉士伯瓶专为啤酒厂设计，是实验室规模的麦芽汁灭菌和纯酵母培养繁殖的理想选择。嘉士伯瓶的制作材料符合严格的卫生要求，且易于高压灭菌。

### 应用

SB 嘉士伯烧瓶是专门为啤酒工业设计的。

### 优点

- 一体化的无菌设计确保无菌性
- 卫生、易清洁的配置
- 可安全和无菌转移
- 易于移动到所需位置
- 结构坚固，可确保麦芽汁灭菌和酵母的完整性。

### 标准设计

阿法拉伐 SB 嘉士伯瓶由一个平底的圆柱形容器组成，带有顶盖，并配有呼吸过滤器、用于通气和产品转移的膜样品阀，以及用于无菌注入纯酵母培养物的微量样品端口。符合 PED 2014/68/EU。

### 工作原理

向 SB 嘉士伯瓶中灌入麦芽汁，加至净容量（约占总体积的 80%）。使用高压釜、煤气炉或电热板灭菌。将 SB 嘉士伯瓶置于冰箱或冷室中，将麦芽汁冷却至所需工作温度。冷麦芽汁通过与曝气枪相连的膜取样阀进行曝气。

采用注射器经由膜装置无菌引入酵母培养物。可以通过空的过滤器外壳将干酵母培养物转移到 SB 嘉士伯瓶中。

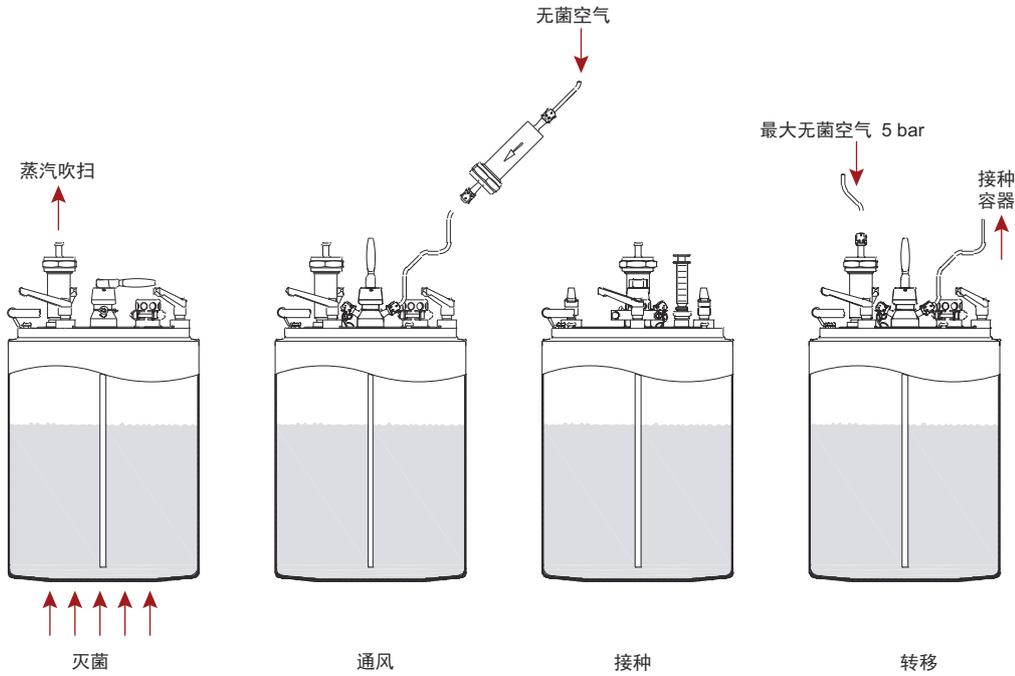


## 技术数据

净体积	总体积	建议输送压力	允许压力
25l	33l	2-3bar	6 bar

## 物理数据

材料	
过流产品钢制件:	EN 1.4307 (AISI 304L)
过流产品密封件:	EPDM
产品过流 O 形环:	硅



本文件及其内容受阿法拉伐集团公司拥有的著作权及其他知识产权权利的保护。未经阿法拉伐集团公司的事先明确书面许可，任何人不得以任何形式或通过任何方式，或出于任何目的，复制、重新制作或传输本文件的任何内容。本文件所提供的信息和服务仅为为用户提供便利和服务，对该信息和服务的准确性和适用性不做出于任何目的的陈述或保证。保留所有权利。

200003953-1-ZH-CN

© Alfa Laval Corporate AB

如何系阿法拉伐

访问我们的网站 [www.alfalaval.com](http://www.alfalaval.com)，您就能获取阿法拉伐在全球各地的最新联系信息