



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。



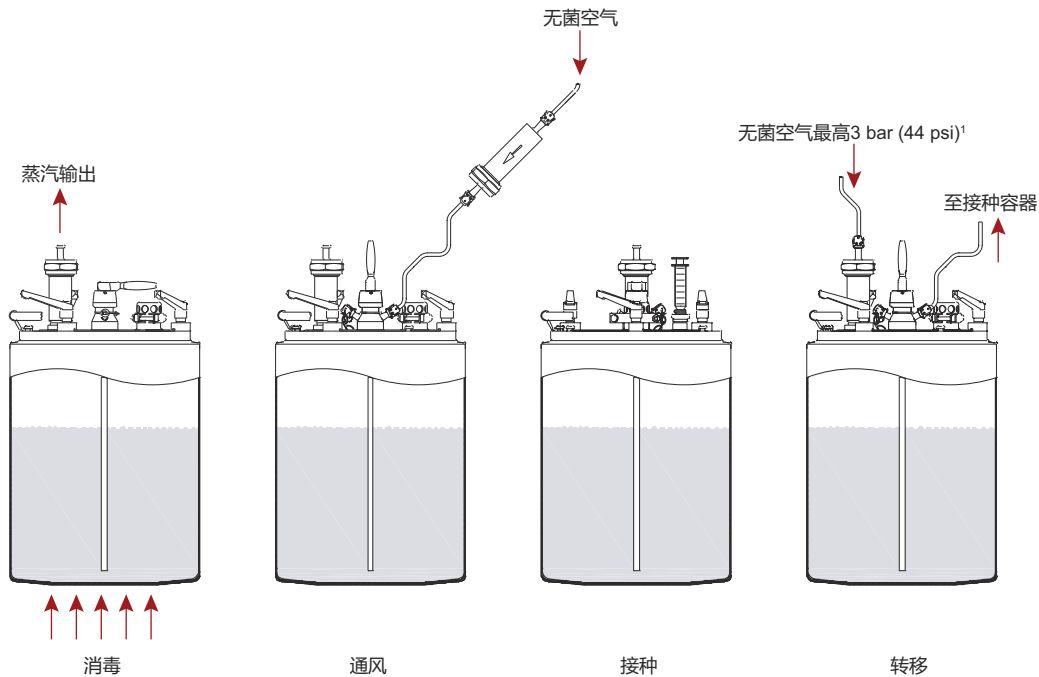
技术数据

净体积	总体积	建议输送压力	允许压力	重量
25 l / 6.6 gal.	33 l / 8.7 gal.	2-3 bar / 29-44 psi ¹	6 bar / 87 psi	26 kg / 57 lb
¹ 提供的硅胶软管 (9615118801) 最大值 3 bar / 44 psi。				

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
产品过流钢表面:	表面粗糙度 Ra < 0.2 um / Ra < 32 μ in

温度	
最高工作温度:	20 ° C / 68 ° F



2902-0001_1

本文件及其内容受阿法拉伐公司（上市公司）或其任何附属公司（合称“阿法拉伐”）版权和其他知识产权的约束。未经阿法拉伐事先明确书面许可，不得出于任何目的以任何形式或通过任何方式复制、转载或传输本文档的任何部分。本文档中提供的信息和服务是向用户提供的权益和服务，对于这些信息和服务的准确性或适用性不作任何声明或保证。保留所有权利。