

**PROZESSTECHNOLOGIEN  
FÜR DIE  
BIERINDUSTRIE**



# VERZEICHNIS

BIOTECHNOLOGIEN

P. 3

CONTENTS

## CORE

1.0	AUFBEREITUNG VON MAISCHEWASSER UND MAISCHE	4
1.1	pH-EINSTELLUNG VON MAISCHEWASSER UND MAISCHE	4
2.0	BRAUSAAL	5 → 7
2.1	VERMEIDUNG VON HEISSMAISCHEOXIDATION	5
2.2	ENZYME IM BRAUSAAL	6
3.0	KLÄRUNG DER MAISCHE	8
4.0	GÄRUNG	9 → 20
4.1	HEFENÄHRSTOFFE	9
4.2	UNTERGÄRIGE HEFEN	11
4.3	OBERGÄRIGE HEFEN	13
4.4	GÄRUNG IN DER FLASCHE	19
4.5	GÄRUNGSENZYME	20
5.0	BIERSTABILISIERUNG	21

## INDUSTRIAL

	ENZYME IM BRAUSAAL	22
	BIERSTABILISIERUNG	23

## SPECIFIC NEEDS

	ANTISCHAUMMITTEL	24
	BIERSTABILISIERUNG	24

AEB | BREWING



# VERZEICHNIS

CONTENTS

## FILTRATION

P. 25

**CORE**

FILTERELEMENTE

26 → 27

FILTRATIONSGEHÄUSE

28

NACHFILTRATION

29

INDUSTRIAL

FILTRATIONSHILFSMITTEL

30 → 32

NACHFILTRATION

32

SPECIFIC NEEDS

NACHFILTRATION

33

## REINIGUNG

P.35

**CORE**

ALKALISCHE UND CHLORHALTIGE REINIGUNGSMITTEL 36 → 38

SAURE REINIGUNGSMITTEL

38

ADDITIVEN

39

ENZYMATISCHE REINIGUNGSMITTEL

40

SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL

40 → 42

INDUSTRIAL

SCHMIERMITTEL

43

DESINFEKTIONSMITTEL

43 → 44

## AUSRÜSTUNGEN

P.45

**CORE**

46 → 47

INDUSTRIAL

48

AEB | BREWING

**2**

SPECIFIC NEEDS

48

# BIOTECHNOLOGIEN



EIN KOMPLETTES ANGEBOT AN STABILISATOREN, KLÄRMITTELN, ENZYMEN, SPEZIFISCHEN BEHANDLUNGEN, HEFEN, NÄHRSTOFFEN UND GERBSTOFFEN VOM KOCHRAUM BIS ZUR ABFÜLLUNG.

ANMERKUNG: Die empfohlene Dosierung kann je nach dem verwendeten Betriebsverfahren in der Anlage variieren. Das Verpackungsformat kann je nach Herkunftsland der Referenz variieren. Um das richtige Gewicht und Format zu erfahren, wenden Sie sich bitte an die Verkaufstechniker der zuständigen AEB-Niederlassung.

## pH-EINSTELLUNG VON MAISCHEWASSER UND MAISCHE

BIOTECHNOLOGIEN

# ACID PFG

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Säuerungsmittel zur Einstellung des pH-Wertes von Maischewasser und Maische. Verbessert die Maischeeffizienz, die Kochausbeute, reduziert die Polyphenol-Extraktion während des Maischens und bietet eine einfach zu verwendende Phosphorquelle für die Hefe. 10 bis 15 Minuten nach dem Einmaischn ins Wasser oder direkt in die Maische geben.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

ENTSPRECHEND DEM pH-WERT DES MAISCHEWASSERS,  
DER MISCHUNG UND DER MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN  
EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR  
DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.  
KRISTALLISATIONSEMPFINDLICHES PRODUKT. BEWAHREN SIE DAS  
PRODUKT BEI EINER TEMPERATUR VON ÜBER 10 °C.

CORE

# LACTIC ACID

AUSSEHEN  
Flüssig

Merkmale



Milchsäure ist ein Säuerungsmittel zur pH-Regulierung von Maischewasser, Maischegemisch und Maische. Es verbessert die Maischeeffizienz, die Kochausbeute und reduziert die Polyphenol-Extraktion während des Maischens. Zugabe, sobald das Maischegemisch gebildet ist oder direkt zur Maische.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

ENTSPRECHEND DEM pH-WERT DES MAISCHEWASSERS,  
DER MISCHUNG UND DER MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN  
EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR  
DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.  
KRISTALLISATIONSEMPFINDLICHES PRODUKT. BEWAHREN SIE DAS  
PRODUKT BEI EINER TEMPERATUR VON ÜBER 10 °C.

AUFBEREITUNG VON MAISCHEWASSER  
UND MAISCHE

pH-EINSTELLUNG VON MAISCHEWASSER  
UND MAISCHE

# MIX ACID CL

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Säuerungsmittel zur Einstellung des pH-Wertes von Maischewasser, Maischegemisch und Maische. Es verbessert die Maischeeffizienz, die Kochausbeute, reduziert die Extraktion oxidierbarer Polyphenole während des Maischens und verlängert die Stabilität der Bieraromen. Zugabe, sobald das Maischegemisch gebildet ist oder direkt zur Maische.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

ENTSPRECHEND DEM pH-WERT DES MAISCHEWASSERS,  
DER MISCHUNG UND DER MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN  
EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR  
DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.  
KRISTALLISATIONSEMPFINDLICHES PRODUKT. BEWAHREN SIE DAS  
PRODUKT BEI EINER TEMPERATUR VON ÜBER 10 °C.

4

# ANTIOXIN SBT

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Antioxidationsmittel der neuen Generation zur Dosierung in die Maischemischung im Brausaal. Hemmt die Aktivität von LOX (Lipoxygenase), Enzyme, die für die Lipidoxidation, die Bildung von Aldehyden (trans-2-Nonenal) und anderen oxidierbaren Komponenten im Most verantwortlich sind. Es ermöglicht, die aromatische Stabilität des Bieres zu verlängern.

CORE

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

5-10 G/HL MAISCHE IN DER MAISCHEMISCHUNG ODER AM ENDE DES KOCHENS.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

BRAUSAAL

# GALLOBREW

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Hochreines Gallotannin, das in der Lage ist, die durch Proteine und enzymatische Aktivitäten (Laccase, Lipoxygenase, usw.) verursachte Trübung zu reduzieren, verbessert die Klärung und verhindert die Oxidation der Maische. Es verändert nicht die Farbe des Bieres und beseitigt dank der Sequestration von Schwermetallen alle Spuren von unerwünschten Aromen.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

7,5-10 G/HL MAISCHE WÄHREND DES MAISCHENS ODER NACH DEM BRAUEN DER MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

VERMEIDUNG VON HEISSMAISCHEOXIDATION

# ENDOZYM<sup>®</sup> ALPHAMYL SB1

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Thermostabile alpha-Amylase bakteriellen Ursprungs. Es wird bei höheren Temperaturen während des Maischens eingesetzt, um die Hydrolyse der Stärke in Maltose, lösliche Dextrine und Glukose zu erleichtern. Zu den Hauptvorteilen gehören die schnelle Reduzierung der Würzeviskosität und die Optimierung der Effizienz im Brausaal.

TEMPERATUR	65 - 105°C
pH	5.0 - 7.0
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	200-300 g/T DES BEIM MAISCHEN VERWENDETEN MALZES ODER DES UNGEMÄLTZTEN GETREIDES BEIM BRAUEN.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, FERN VON DIREKTEM LICHT UND WÄRME, VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR <20°C LAGERN.

# ENDOZYM<sup>®</sup> AMG

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Enzymatische Herstellung von Amyloglucosidase, die in der Lage ist, die alpha-1,4- und alpha-1,6-Bindungen von Stärke zu hydrolysieren. Seine Verwendung ermöglicht die vollständige Umwandlung von verflüssigter Stärke in Glukose. Es kann für die Herstellung von Leichtbieren oder Bieren mit geringem Restzuckeranteil verwendet werden.

TEMPERATUR	50 - 65°C
pH	4.5 - 6.0
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	500-1.000 g/T DES BEIM MAISCHEN VERWENDETEN MALZES ODER DES UNGEMÄLTZTEN GETREIDES BEIM BRAUEN.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, FERN VON DIREKTEM LICHT UND WÄRME, VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR <20°C LAGERN.



# ENDOZYM® BREWMIX PLUS

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Enzymatische Aufbereitung zur Überwindung der meisten Qualitätsmängel von Rohstoffen (Malz und andere Getreidesorten). Die Beta-Glucanase- und Cellulase-Aktivitäten garantieren die Filtrierbarkeit der Mischung. Die Alpha-Amylase vervollständigt die vollständige Verzuckerung der Stärke und damit die Ausbeute der Brauereibetriebe; die neutrale Protease-Aktivität ermöglicht die Produktion von APA (Leicht assimilierbarer Stickstoff) für die Ernährung der Hefe.

CORE

TEMPERATUR	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	300-800 G/T GETREIDE WÄHREND DES MAISCHENS VERWENDET.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, FERN VON DIREKTEM LICHT UND WÄRME, VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR <20°C LAGERN.

BRAUSAAL

# ENDOZYM® GLUCACEL UHT

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Thermostabile  $\beta$ -Glucanase mit Pentosanase, Cellulase, Xylanase und Arabanase. Sie ermöglicht es, die für die Filtration des Maischegemischs benötigte Zeit zu reduzieren und die Viskosität der Maische zu verringern; daher optimiert sie die Ausbeute der Kochraumvorgänge und die Filtrationsleistung.

ENZYME IM BRAUSAAL

TEMPERATUR	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	200-300 g/T DES BEIM MAISCHEN VERWENDETEN MALZES ODER DES UNGEMÄLTZTEN GETREIDES BEIM BRAUEN.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, FERN VON DIREKTEM LICHT UND WÄRME, VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR <20°C LAGERN.

## KLÄRUNG DER MAISCHE

BIOTECHNOLOGIEN

# POLYGEL BH

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Klärmittel für Maische, es wirkt sowohl auf Polyphenole als auch auf Proteine mittleren Molekulargewichts und verhindert das Phänomen der Kältetrübung (chill haze). Es bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack des Bieres. Ein Produkt, das am Ende der Verzuckerungsphase in den Maischebottich dosiert wird

CORE

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

10-40 g/hL MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

DA ES SICH UM EIN HYGROSKOPISCHES PRODUKT HANDELT, LAGERN SIE ES KÜHL UND TROCKEN.

# SPINDASOL SB1

KLÄRUNG DER MAISCHE

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Kolloidale Lösung von Kieselsäure, deren spezifische technische Eigenschaften wie Oberfläche, Partikelgröße und Ladung so optimiert sind, dass eine größtmögliche Absorption von Trübungen erreicht wird, die deren Abtrennung von der Maische oder dem Bier erleichtert.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

15-30 mL/hL MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

KÜHL UND TROCKEN SOWIE VOR LICHT UND DIREKTER WÄRME-EINWIRKUNG GESCHÜTZT LAGERN. VOR FROST SCHÜTZEN (7°C MIN).

# FERMOCEL SB

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Biologischer und physikalischer Regulator, Aktivator der Maischegärung. Fermocel SB liefert die unverzichtbaren mineralischen Elemente und Vitamine, die für die Entwicklung, das Wachstum und die biologische Aktivität der Hefe notwendig sind.

CORE

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

25-100 g/hL MAISCHE.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

GÄRUNG

# FERMOPLUS® FRUITY

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



FERMOPLUS® Fruity ist ein Nährstoff für Hefen, angereichert mit Aminosäuren natürlichen Ursprungs, ideal für die Produktion von Bier mit deutlichen fruchtigen Aromanoten, die das tropisch-fruchtige Aroma des aromatischen Hopfens wunderbar abrunden.

HEFENÄHRSTOFFE

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

20-40 g/hL WÄHREND DER MAISCHEKÜHLUNG.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

9

## HEFENÄHRSTOFFE

BIOTECHNOLOGIEN

# FERMOPLUS® FRAGRANCE

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Fermoplus Fragrance ist ein aminosäurereicher Nährstoff für Hefen natürlichen Ursprungs, ideal für die Herstellung von Bier mit deutlichem blumigen Aromaprofil, der das krautige und blumige Aroma von Aromahopfen synergetisch verstärkt.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

20-40 g/hL WÄHREND DER MAISCHEKÜHLUNG.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

CORE

# FERMOPLUS® GSH

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Nährstoff mit antioxidativer Wirkung zur Verbesserung der Aromastabilität von Bier. Fermoplus GSH ist ein Nährstoff mit Hefezellwänden und Autolysat und Thiamin formuliert (Vit. B1), enthält natürlich 120 mg/Kg Zink, ein wesentliches Element zur Verbesserung der Hefevitalität.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

25-100 g/hL WÄHREND DER MAISCHEKÜHLUNG.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

GÄRUNG

# FERMOPLUS® INTEGRATEUR SB

Aussehen  
Pulver

Merkmale



Die ausgewogene Formulierung von Fermoplus Integrateur SB verbessert die Lebensfähigkeit der Hefe und die Gärleistung und vermeidet mögliche Probleme mit organoleptischen Mängeln. Dieser Nährstoff ist mit Hefeschalen, biphasischem Ammoniumphosphat, Ammoniumsalzen, Thiamin formuliert (Vit. B1), enthält natürlich 130 mg/kg Zink, ein wesentliches Element zur Verbesserung der Hefevitalität.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

25-50 g/hL WÄHREND DER MAISCHEKÜHLUNG.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

HEFENÄHRSTOFFE

# FERMOLAGER BERLIN

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces pastorianus*

BIERGESCHMACK



Eine untergärige Hefe deutscher Herkunft, ausgewählt von der Technischen Universität Berlin. Es ist eine Hefe, die ein neutrales Aromaprofil mit leichten Anklängen an fruchtige Ester und einen weichen, runden Körper ergibt. Ideal für die Herstellung einer breiten Palette von Lagerbieren wie Pils, Helles, Dunkles Lager, Bock und Doppelbock.

CORE

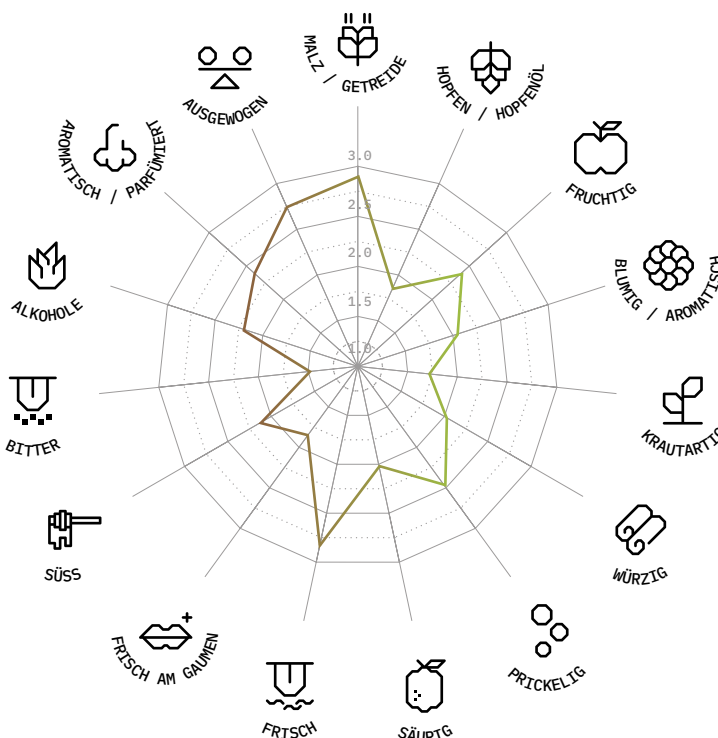
BIERSTILE	ALLE ARTEN VON LAGERBIEREN (MIT NIEDRIGEM UND HOHEM ALKOHOLGEHALT) UND CALIFORNIA COMMON.
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 3 TAGE BEI 22°C, 13 TAGE BEI 12°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	10-22°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	87% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	SEHR HOCH

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	80-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 20°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

GÄRUNG

## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOLAGER BERLIN

(NACH ASBC & DLG) 12°P 12°C



UNTERGÄRIGE HEFEN



# UNTERGÄRIGE HEFEN

## FERMOLAGER W

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces pastorianus*

BIERGESCHMACK



CORE

Untergärige Hefe deutscher Herkunft, ausgewählt von der Universität Weihenstephan in München. Diese Hefe ergibt ein neutrales, fruchtiges und sehr ausgewogenes Aromaprofil, außerdem ist sie in der Lage, Diacetyl sehr schnell auszuflocken und wieder aufzunehmen.

BIERSTILE	ALLE LAGERARTEN
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 3 TAGE BEI 22°C, 13 TAGE BEI 12°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	10-22°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	87% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	HOCH

GÄRUNG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	80-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 20°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

UNTERGÄRIGE HEFEN

### AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE W

(NACH ASBC & DLG) 12°P 12°C



# FERMOALE

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae*

BIERGESCHMACK



Fermoale ist eine hochgärige Hefe schottischen Ursprungs für die Herstellung von Ale. Sie ist in der Lage, ein sehr fruchtiges und zitrusartiges Aromaprofil zu geben und zeichnet sich durch ein geringes Flockungsvermögen aus. Ihre Verwendung empfiehlt sich auch für die Herstellung von Apfelwein mit innovativen organoleptischen Profilen.

CORE

BIERSTILE	ALLE ARTEN VON ALE-BIEREN UND APFELWEINEN
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 8 TAGE BEI 22°C, 16 TAGE BEI 12°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	12-25°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	87% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	MITTEL-HOCH

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	50-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 20°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

GÄRUNG

## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C



OBERGÄRIGE HEFEN

# OBERGÄRIGE HEFEN

# FERMOALE AY3

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae*

BIERGESCHMACK



CORE

Hochgärige Hefe englischen Ursprungs. Sie ist in der Lage, ein fruchtiges und zitrusartiges Aromaprofil zu geben, das durch leichte Esternoten und einen weichen und runden Körper gut ausgeglichen wird. Ideal für die Gärung bei hohen Temperaturen und Mosten mit mittel-niedriger Zuckerkonzentration.

BIERSTILE	ALLE ENGLISCHEN, IRISCHEN, BELGISCHEN UND FRANZÖSISCHEN ALE-STILE. SEHR VIELSEITIG.
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 7 TAGE BEI 22°C, 13 TAGE BEI 12°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	12-22°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	87% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	HOCH

GÄRUNG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	50-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 20°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

OBERGÄRIGE HEFEN





## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE AY3

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C



# FERMOALE AY4

BIOTECHNOLOGIEN

<b>AUSSEHEN</b> Pulver	<b>MERKMALE</b>  	<b>HEFESTAMM</b> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<b>BIERGESCHMACK</b>  
---------------------------	--	---	--

Hochgärrige Hefe amerikanischer Herkunft. Sie gibt ein sehr neutrales aromatisches Profil, sehr ausgewogen mit einem frischen und eleganten Körper. Sie ist ideal für die Gärung bei hohen Temperaturen und ist in der Lage, die Aromatizität der Rohstoffe (Malz und Hopfen) zu verbessern. Empfohlen für die Herstellung von American IPA.

CORE

BIERSTILE	ALLE ARTEN VON AMERICAN ALE. SEHR VIELSEITIG.
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 7 TAGE BEI 22°C, 13 TAGE BEI 12°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	12-28°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	89% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	HOCH

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	50-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 20°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

GÄRUNG

## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE AY4

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C



OBERGÄRIGE HEFEN

OBERGÄRIGE HEFEN

# FERMOALE BEL-ABBEY

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae*

BIERGESCHMACK



CORE

Fermoale Bel-Abbey ist eine obergärige Hefe, die für die Herstellung einer breiten Palette von Bieren im belgischen Stil ausgewählt wurde, wie z.B. Abbey-Biere (Enkel, Dubbel, Tripel und Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde und Pale Ale. Dieser Hefestamm verleiht fruchtige und phenolische Aromen, die an Trockenfrüchte wie Feigen, Rosinen, Pflaumen und Datteln erinnern und das malzige Profil und den Alkoholgehalt der Referenzstile perfekt ergänzen.

BIERSTILE	ALES IM BELGISCHEN STIL, WIE ABBEY-BIERE (ENKEL, DUBBEL, TRIPEL UND QUADRUPEL), BELGIAN PALE, DARK STRONG ALE, BELGIAN BLONDE UND PALE ALE.
GÄRTEMPERATUR	16-24°C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	MEDIUM

GÄRUNG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	40-80 g/hL BEI 16-24°C
LEBENSKRAFT	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

OBERGÄRIGE HEFEN

## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE BEL-ABBEY

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C





# FERMOALE D'LA GRANGE

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*

BIERGESCHMACK



Fermoale D'la Grange ist eine vielseitige Hefe, die für die Herstellung von Bieren im Saisonstil französischer und belgischer Herkunft, aber auch für die Herstellung von Bière de Garde ausgewählt wurde. Diese hochvergärrte Hefe verleiht leicht fruchtige, zitrische, phenolische und würzige aromatische Noten. Fermoale D'la Grange ermöglicht die Herstellung von Bieren mit mittlerem Körper und einem frischen, sehr süßigen Profil.

CORE

BIERSTILE	FRENCH SAISON, BELGIAN SAISON UND BIÈRE DE GARDE. SEHR VIELSEITIG.
GÄRTEMPERATUR	16-24°C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	NIEDRIG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	40-80 g/hL BEI 16-24°C
LEBENSKRAFT	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

GÄRUNG

## AROMAPROFIL VON BIER MIT FERMOALE D'LA GRANGE

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C



OBERGÄRIGE HEFEN

OBERGÄRIGE HEFEN

# WEISS AROME+

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae*

BIERGESCHMACK



CORE

Hochgärige Hefe für die Herstellung von Weizenbieren wie Blanche, American Wheat und Weiss. Weiss Arome+ hat eine ausgezeichnete Fermentationskapazität und eine geringe Flockung, daher kann es im fertigen Produkt in der Schwebelage bleiben.

BIERSTILE	WEIZENBIERE (WITBIER, WEISSBIER- / HEFEWEIZEN, KRISTALLWEIZEN).
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 10 TAGE BEI 12°C, 5 TAGE BEI 25°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	12-25°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	95% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	NIEDRIG

GÄRUNG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	50-100 g/hL KALTMAISCHE VON 12°C BIS 18°C
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>20</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

OBERGÄRIGE HEFEN

## AROMAPROFIL VON BIER MIT WEISS AROME+

(NACH ASBC & DLG) 18°P 22°C



# FERMO R03

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



HEFESTAMM  
*Saccharomyces cerevisiae*

BIERGESCHMACK



Fermo R03 ist eine Hefe, die speziell für die Flaschen- und Keg-Gärung ausgewählt wurde. Sie besitzt eine gute Alkoholbeständigkeit, eine schnelle Gärdynamik und ein hohes Sedimentationsvermögen. Fermo R03 verstoffwechselt nur Einfachzucker, was die Dosierung des Zuckers und die Standardisierung des vergorenen Bieres erleichtert. Sie ermöglicht es, das aromatische Profil des Bieres unverändert beizubehalten.

CORE

BIERSTILE	ALLE ARTEN VON VERGORENEM BIER
KINETIK DER GÄRUNG	SCHNELL. 10 TAGE BEI 12°C, 5 TAGE BEI 22°C FÜR 12°P
GÄRTEMPERATUR	12-25°C
SCHEINBARE ABMILDERUNG	95% C
FLOCKUNG UND SEDIMENTATION	SEHR HOCH

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	GEFILTERTES BIER: 2-7 g/hL BIER UNGEFILTERTES BIER: 4-5 g/hL BIER SEHR ALKOHOLHALTIGES BIER (>6,0% ABV) >7,5%: 8-10 g/hL BIER
LEBENSKRAFT	> 1 X 10 <sup>10</sup> cfu/g
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

GÄRUNG

GÄRUNG IN DER FLASCHE

# ENDOZYM® AGP 120

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Endozym AGP 120 ist ein Enzympräparat, das Amyloglucosidase, Alpha-Amylase und Pullulanase enthält. Es wird für die Behandlung von Bier während der Gärung verwendet. Es fördert die Hydrolyse von Dextrinen zu vergärbaren Zuckern.

TEMPERATUR	10-20°C
pH	4.0-5.5
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	5-15 g/hL DER MAISCHE ZU BEGINN DER GÄRUNG.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

# ENDOZYM® PROTEASE GF

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Endozym Protease GF ist eine Enzymformulierung auf Basis proteolytischer Aktivitäten. Sie ist sehr effektiv beim Abbau von Proteinen einschließlich Gluten, ohne die Schaumretention zu beeinträchtigen (NIBEM).

- Proteolytische Aktivität: > 450 U/g (EG-Nr. 232-642-4)
- Herkunft: *Aspergillus niger* und *Bacillus subtilis*

TEMPERATUR	10-25°C
pH	4.5-7.0
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	2-6 g/hL DER MAISCHE ZU BEGINN DER GÄRUNG.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

# POLYGEL PS30

BIOTECHNOLOGIEN

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Protein- und Polyphenolstabilisator. Dieses Produkt auf Basis von PVPP und Kieselgel ermöglicht es, polyphenolische Substanzen stabil zu binden und im Bier vorhandene Proteine zu absorbieren. Bewahrt Farbe, Aroma, Geschmack und Schaumstabilität.

CORE

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

30-70 g/hL BIER AM ENDE DER GÄRUNG, ZUGABE DIREKT IN DEN TANK ODER DOSIERANLAGE WÄHREND ODER VOR DER BIERFILTRATION.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

# SPINDASOL SB3

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Es handelt sich um ein Produkt auf Basis von Kieselgel, das in die Bierreife- oder Konditionierungstanks dosiert wird, um die Hefesedimentation zu begünstigen. Dieses Produkt ist im Vergleich zu normalen Kieselgels wesentlich effizienter, da es eine hohe Bindungsaffinität zu Hefezellen aufweist und die Sedimentation der Hefe beschleunigt, wodurch die Menge der Hefe in der Suspension in den folgenden Filtrations- und Klärungsphasen reduziert wird.

BIERSTABILISIERUNG

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

20-40 mL/hL BIER AM ENDE DER GÄRUNG.

AUFBEWAHRUNG

KÜHL UND TROCKEN SOWIE VOR LICHT UND DIREKTER WÄRMEEINWIRKUNG GESCHÜTZT LAGERN. VOR FROST SCHÜTZEN (7°C MIN).



# ENDOZYM<sup>®</sup> PROTEASE NP

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Enzympräparat, erhalten aus einem ausgewählten Stamm von *Bacillus subtilis*. Es enthält hohe Konzentrationen an Peptidase-Aktivität, welche die Freisetzung von Aminosäuren und Peptiden bewirkt. Es wird während des Maischens zugegeben, um die Produktion von APA (Leicht assimilierbarer Stickstoff) die Ernährung der Hefe zu ermöglichen.

TEMPERATUR	45-55°C
pH	5.0-8.5
EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	30-50 g/T MALZ WERDEN BEIM EINMAISCHEN ZUGEGBEN.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.



# POLYGEL PLUS

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Produkt auf Basis von reinem PVPP für die polyphenolische Stabilisierung von Bier. Es ermöglicht die Absorption der polyphenolischen Komplexe, die dem Phänomen der Kältetrübung (Kältetrübung) entgegenwirken.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	5-50 g/hL
------------------------	-----------

AUFBEWAHRUNG	DA ES SICH UM EIN HYGROSKOPISCHES PRODUKT HANDELT, LAGERN SIE ES KÜHL UND TROCKEN.
--------------	--

# PAPAYNASE NA

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Enzym pflanzlichen Ursprungs, da es aus Papaya-Latex extrahiert wird. Es baut die für die kolloidale Instabilität verantwortlichen Proteine und Mikropolypeptide teilweise ab. Es wird bei der Bierreifung verwendet. Eine thermische Behandlung (z. B. Pasteurisierung) ist vor der Abfüllung notwendig, um die Aktivität des Enzyms im fertigen Produkt zu stoppen.

TEMPERATUR	10-25°C
------------	---------

pH	5.0-8.5
----	---------

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	0.5-1 g/hL
------------------------	------------

AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.
--------------	--

# SILIGEL S

Aussehen  
Pulver

Merkmale



Siligel S ist ein Produkt auf Basis von reinem Kieselgel mit kontrollierter Feuchtigkeit zur kolloidalen Stabilisierung von Bier, das auch in Verbindung mit kolloidalen Stabilisatoren auf PVPP-Basis verwendet werden kann. Es ist in der Lage, die für die kolloidale Instabilität verantwortlichen Proteine zu sequestrieren und sie in der Filtrationsphase zurückzuhalten. Siligel S kann auch vor der Filtration, vorzugsweise bei 20°C, verwendet werden, um die Hefeausflockung zu erleichtern.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	10-100 g/hL
------------------------	-------------

AUFBEWAHRUNG	DA ES SICH UM EIN HYGROSKOPISCHES PRODUKT HANDELT, LAGERN SIE ES KÜHL UND TROCKEN.
--------------	--

## ANTISCHAUMMITTEL

BIOTECHNOLOGIEN

# BATFOAM SB1

AUSSEHEN  
Flüssig

MERKMALE



Silikon-Antischaummittel, das die Schaumbildung während des Kochens der Würze oder während der ersten Stadien der stürmischen Gärung hemmt und so die Befüllung der Gärtanks maximiert. Batfoam SB1 wird von der Hefe in den letzten Stadien der Gärung wieder aufgenommen.

SPECIFIC NEEDS

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

3-5 mL/hL

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

## BIERSTABILISIERUNG

ANTISCHAUMMITTEL & BIERSTABILISIERUNG

# ENDOZYM<sup>®</sup> PECTOFRUIT

Aussehen  
Flüssig

Merkmale



Enzympräparat mit hohem Pektinasegehalt, ausgewählt zur Erhöhung der Klärung von fruchtigen Bieren und Apfelweinen.

TEMPERATUR

10-25°C

pH

3.0-6.0

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

2-5 mL/hL IN UNFILTRIERTEM BIER.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN. VORZUGSWEISE BEI EINER TEMPERATUR UNTER 20°C LAGERN.

# FILTRATION

ALLES, WAS SIE FÜR DIE FILTRATION IHRES BIERES BENÖTIGEN: VOM GEHÄUSE UND DEN FILTERELEMENTEN BIS HIN ZU HILFSSTOFFEN, STABILISATOREN UND GERBSTOFFEN FÜR DIE NACHFILTRATION.

ANMERKUNG: Die empfohlene Dosierung kann je nach dem in der Anlage verwendeten Betriebsverfahren variieren. Das Verpackungsformat kann je nach Herkunftsland der Referenz variieren. Um das richtige Gewicht und Format zu erfahren, wenden Sie sich bitte an die Verkaufstechniker der Referenz-AEB-Niederlassung.

# FILTERELEMENTE DANMIL

FILTRATION

GEMACHT VON



CORE

## PROZESSPHASE

**Aufbereitung von Maischwasser und Spülwasser  
(Verpackungen in Flaschen, Dosen & Fässern)**

PRODUKTNAME	ANWENDUNG	TECHNISCHE DATEN
<b>BREW-PURE</b> — Vorfilter-Patronen oder Beutel [1-5 µm ] Optional: Ultraviolette Desinfektion.	Die mikrobiologische Qualität des Maischwassers garantieren.  Je nach Standort und Wasserqualität können Kohlefilter erforderlich sein, um Chlor zu adsorbieren.	20 hL/h - Mini-Beutel L 50 hL/h - 7" x 1L Beutel 100 hL/h - 7" x 1L Beutel 150 hL/h - 7" x 2L Beutel 200 hL/h - 7" x 2L Beutel  Wenn es um das UV-Design geht, bietet DANMIL je nach Kunden- oder Standortanforderungen mehrere Optionen an.

## PROZESSPHASE

**Brillante Bierfiltration**

PRODUKTNAME	ANWENDUNG	TECHNISCHE DATEN
<b>BREW-SHINE</b> — Mehrverbund-Filtereinsatz aus PP mit abgestuftem Gradient, leicht auszuwaschen und zu regenerieren, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.	Brillante Filtration für ein perfekt klares Bier.  *3 µm für Ale-Biere *1 µm für Lager Andere Optionen sind je nach Kundenwunsch möglich.	20 hL/h - 3 x 20" 50 hL/h - 3 x 30" 100 hL/h - 8 x 30" 150 hL/h - 12 x 30"  Referenzgröße: 4 hl/h für 10"

FILTERELEMENTE

## PROZESSPHASE




**Bier-Verpackung (in Flaschen, Dosen & Fässern)**

PRODUKTNAME	ANWENDUNG	TECHNISCHE DATEN
<b>BREW-FREE</b> — Vorfilter-Einsatz BREW FREE C: Mindert den Trübungsgrad und den Hefegehalt. - BREW FREE PES: sterilfilter für die finale Kältefiltration aus PES Ø,45µm.	Die biologische Stabilisierung des Bieres garantieren.  Sehr empfehlenswert für die Herstellung von alkoholfreien Bieren (unterbrochene/begrenzte Gärung).	20 hL/h - 3 x 20" 50 hL/h - 3 x 30" 100 hL/h - 8 x 30" 150 hL/h - 12 x 30"  Referenzgröße: 4 hl/h für 10"

DANMIL-Filterprodukte können auch zur Verbesserung des Biergeschmacks und seiner mikrobiologischen Stabilität eingesetzt werden. Sie können Folgendes betreffen: Druckluft am Einsatzort, Flaschenspülung, Würze-Oxygenierung, Lagertankentlüftung, Dampf- und CO<sub>2</sub>-Filtration.

Ein komplettes Sortiment an Filtrationsprodukten ist auch für automatische Filtrationsgehäuse und Skids erhältlich.



			<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FILTATION</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">CORE</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FILTER ELEMENTS</p>
<p><b>BREW-PURE</b></p>	<p><b>BREW-SHINE</b></p>	<p><b>BREW-FREE</b></p>	<p><b>27</b></p>

# FILTER HOUSINGS FLM & FHC

FILTRATION



CORE

Die Gehäuse bestehen aus einer Kombination von Geräten und Zubehör für die Unterbringung und Verwaltung von verschiedenen Typen von Kassetten und Linsenmodulen. Alle Materialien sind zertifiziert und entsprechen den Vorschriften zur sicheren Verwendung.

MODELL	ANZAHL DER MODULE/PATRONEN PRO GEHÄUSE	BEREICH DER ELEMENTHÖHE
FLM (für Linsenmodule)	Von 1 bis 4	Von 12" bis 16"
FHC (für Filterelemente)	Von 1 bis 30	Von 10" bis 40"

FILTRATIONSGEHÄUSE



HOUSING FLM

HOUSING FLM



# ANTIOXIN SB

FILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Speziell von AEB entwickelter Stabilisator, der das Bier vor Oxidation schützt. Es ist der beste mögliche Schutz vor Sauerstoff, um die aromatische Stabilität des Bieres zu erhalten und somit die Lebensdauer des Produktes zu verlängern.

CORE

EMPFOLGENE DOSIERUNGEN	2-4 g/hL DES BIERES WÄHREND DER REIFUNG, VOR DER ABFÜLLUNG ODER AM ENDE DER FILTRATION.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

# TAN WBT

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



TAN WBT ist ein von AEB ausgewähltes Tannin für Weizenbiere im deutschen und belgischen Stil: es ermöglicht eine stabile Trübung zu halten. Dieses technologische Hilfsmittel besteht ausschließlich aus natürlichem Tannin und wird zwischen der Reifung und der Flaschenabfüllung hinzugefügt. TAN WBT wird aus Holz gewonnen, das geschliffen, anschließend bei 100°C mit Wasser extrahiert und schließlich konzentriert und durch Zerstäubung getrocknet wird. Es ist das Ergebnis eines kontrollierten Produktionsprozesses, der dem Bier polyphenolische Stabilität verleiht. Dieses Produkt bringt keine bitteren und adstringierenden Empfindungen.

NACHFILTRATION

EMPFOLGENE DOSIERUNGEN	2-15 g/hL DES BIERES VOR DER ABFÜLLUNG.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.



## FILTRATIONSHILFSMITTEL

# FIBROXCEL 10 AND 30

FILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

Chemisch inerte Filtrationshilfsmittel, die bei der Bierfiltration zur Bildung von Vorbeuteln eingesetzt werden. Das Produkt besteht aus einer Mischung von Perliten und Zellulose, die eine wabenförmige Struktur bildet, die während des gesamten Filtrationsprozesses konstant bleibt. Diese Filtrationshilfsmittel haben eine hohe Adsorptionskapazität während des gesamten Filtrationszyklus.

INDUSTRIAL

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

**FIBROXCEL 10:** 500-1000 g/m<sup>2</sup> BEI DER VORPANEELBILDUNG;  
50-500 g/hL BEI DER FILTRATION IM DAUERFLUTEN.  
**FIBROXCEL 30:** 800-1000 g/m<sup>2</sup> BEI DER VORPANEELBILDUNG;  
10-20 g/hL BEI DER FILTRATION IM DAUERFLUTEN.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN,  
TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND  
WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

# FIBROXCEL UNI

FILTRATIONSHILFSMITTEL

AUSSEHEN  
Pulver

Einzelnes Vorpaneel zur Reduzierung des Gesamtvolumens der benötigten Filterhilfsmittel für das Vorpaneel, was im Durchschnitt 30% in g/hL entspricht. Das spezifische Volumen der einzelnen Vorpaneel ermöglicht eine Reduzierung der Filtervorbereitungszeit um bis zu 50 %. Die Qualität der Filtration wird durch das Vorhandensein von Zellulose in der Zusammensetzung der einfachen Anschwemmung verbessert. Die Filtrationszyklen werden länger, da das für die Flutung zur Verfügung stehende Volumen besser verfügbar ist.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

700-1000 g/m<sup>2</sup> IN DER VORPANEELBILDUNG.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN,  
TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND  
WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

# SILITE

FILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

Das Silite-Sortiment besteht aus chemisch inerten Filtrationshilfsmitteln. Bei kontinuierlicher Überflutung eingesetzt, ermöglichen die Filtrationshilfsmittel, das Zusetzen der Filterschicht zu verzögern und eine poröse Struktur zu bilden, die während der gesamten Filtrationsdauer stabil bleibt. Filtrationshilfsmittel verschmelzen tief mit den Partikeln, welche die Trübung verursachen und machen die Platte inkompressibel.

**Silite Mini Speed** ist ein sehr feines perlitisches Filtermedium mit niedriger Fließgeschwindigkeit, das für enge Filtrationen, insbesondere des aufhellenden Typs, verwendet wird.

**Silite Normal Speed** ist ein sehr feines perlitisches Filtermedium mit niedriger Fließgeschwindigkeit, das für enge Filtrationen, insbesondere des aufhellenden Typs, verwendet wird.

**Silite High Speed** hat eine hohe Durchlässigkeit; zu verwenden für die Filtration von sehr trüben Flüssigkeiten und mit einem hohen Anteil an suspendierten Feststoffen. Es wird als Grobfilter eingestuft.

INDUSTRIAL

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	10-100 g/hL WÄHREND DER FILTRATION.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

# SPINDACEL N, R, XX

FILTRATIONSHILFSMITTEL

AUSSEHEN  
Pulver

Die Produkte der Spindacel-Reihe werden durch Mischen von expandierten Perliten verschiedener Korngrößen und Porosität mit spezieller Zellulose gewonnen. Spindacel zeichnen sich durch ein hohes scheinbares spezifisches Gewicht aus, das eine Einsparung von Hilfsstoffen von 20-30% im Vergleich zu herkömmlicher Kieselgur ermöglicht. Spindacel sind völlig frei von Cristobalit und daher gesundheitlich völlig unbedenklich.

**Spindacel N** wird für enge Filtrationen verwendet.

**Spindacel R** wird für mittlere Filtrationen verwendet.

**Spindacel XX** wird für breite Filtrationen verwendet.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	10-100 g/hL IN BIER.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

## FILTRATIONSHILFSMITTEL

# SPINDALITE N, R, XX

FILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

Spindalitprodukte zeichnen sich durch eine spezifische Korngröße von Kieselgur aus. Diese chemisch inerten Hilfsmittel filtern durch Adsorption und sind in der Lage, ein breites Spektrum an Anwendungen abzudecken. Sie ermöglichen es, sehr niedrige Trübungswerte zu erreichen und so ein perfekt klares und helles Bier zu erhalten.

**Spindalite N** wird für enge Filtrationen verwendet.  
**Spindalite R** wird für mittlere Filtrationen verwendet.  
**Spindalite XX** wird für breite Filtrationen verwendet.

INDUSTRIAL

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

10-100 g/hL IN BIER.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

## NACHFILTRATION

# ARABINOL<sup>®</sup> SB5

FILTRATIONSHILFSMITTEL & NACHFILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Es ist ein natürliches Polysaccharid, das verwendet wird, um die Schaumbildung zu stabilisieren und dem Bier Körper zu verleihen. Seine Leistung ist anderen flüssigen Hilfsmittel auf Basis von Gummiarabikum überlegen. Einmal in Wasser gelöst, kann die Lösung dem Bier vor der Abfüllung zugesetzt werden.

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN

1-7 g/hL GEFILTERTES ODER ABGEFÜLLTES BIER.

AUFBEWAHRUNG

IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

# ARABINOL® MULTINSTANT SB

FILTRATION

AUSSEHEN  
Pulver

MERKMALE



Es ist ein natürliches Polysaccharid, das verwendet wird, um die Schaumbildung zu stabilisieren und dem Bier Körper zu verleihen. Seine Leistung ist anderen flüssigen Hilfsmittel auf Basis von Gummiarabikum überlegen. Einmal in Wasser gelöst, kann die Lösung dem Bier vor der Abfüllung zugesetzt werden.

SPECIFIC NEEDS

EMPFOHLENE DOSIERUNGEN	1-7 g/hL GEFILTERTES ODER ABGEFÜLLTES BIER.
AUFBEWAHRUNG	IN DER VERSIEGELTEN ORIGINALVERPACKUNG, AN EINEM KÜHLEN, TROCKENEN, GERUCHSFREIEN ORT, VOR DIREKTEM LICHT UND WÄRME GESCHÜTZT, AUFBEWAHREN.

NACHFILTRATION





# SANITISATION



VOR ALLEM HYGIENE: ALKALISCHE, CHLORIERTE, SAURE, ENZYMATISCHE UND SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL, UM DIE TOTALE SANITATION VON BRAUEREIEN ZU GEWÄHRLEISTEN. AUSSERDEM EIN KOMPLETTES SORTIMENT AN SCHMIERMITTELN, UM IN VÖLLIGER SICHERHEIT ZU ARBEITEN UND DIE BESTE LEISTUNG ZU ERZIELEN.

ANMERKUNG: Die empfohlene Dosierung kann je nach dem in der Anlage verwendeten Betriebsverfahren variieren. Das Verpackungsformat kann je nach Herkunftsland der Referenz variieren. Um das richtige Gewicht und Format zu erfahren, wenden Sie sich bitte an die Verkaufstechniker der Referenz-AEB-Niederlassung.

# REMOVIL LIQUID

AUSSEHEN  
Flüssig

Stark ätzender alkalischer Reiniger, der zur Reinigung von Brausaalen, Wärmetauschern, Rohrleitungen, Gärtanks und Abfüllanlagen eingesetzt werden kann.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	HELLBRAUNE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	>12
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.50 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	20-80°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	1-3%

# X5S/S

AUSSEHEN  
Flüssig

Einphasiges alkalisches Reinigungsmittel, das sich durch eine hohe Sequestrierwirkung auszeichnet und in der Lage ist, sowohl organische als auch anorganische Verunreinigungen von Oberflächen zu entfernen. Die Formulierung dieses Produkts ermöglicht es, die sauren Entkalkungsbehandlungen auch bei sehr hartem Wasser zeitlich zu verschieben; dies ermöglicht es, Zeit und Kosten für Waschvorgänge zu sparen.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 3%)	>12
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.30 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	50-80°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	1-3%



# NERLIK LIQUID

AUSSEHEN  
Flüssig

Alkalisches Reinigungsmittel für die Reinigung von Edelstahlflaschen und -fässern. Dank der hohen Sequestrierungswirkung ist es auch bei sehr hartem Wasser wirksam.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	BEIGE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	12.5 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.50 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	50-80°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.8-3%

SANITISATION

CORE

# MEMBRAN UF

AUSSEHEN  
Flüssig

Membran UF ist ein mäßig alkalisches Reinigungsmittel mit hoher Sequestrierwirkung, das für die Einphasenreinigung von Filtrationskartuschen verwendet werden kann.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	HELLGELBE, KLARE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	12.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.25 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	50-60°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.5-1.5%

ALKALISCHE UND CHLORHALTIGE REINIGUNGSMITTEL



## ALKALISCHE UND CHLORHALTIGE REINIGUNGSMITTEL

# IDROSAN

AUSSEHEN  
Flüssig

Chlorhaltiges, alkalisches Reinigungsmittel mit bleichenden Eigenschaften, zu verwenden für die Sanierung von BBT, Rohren, Füllern.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	HELLGELBE, KLARE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	12.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.20 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	40-60°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	1-3%

## SAURE REINIGUNGSMITTEL

# CELON SPECIAL

AUSSEHEN  
Flüssig

Entkalkungsmittel auf Basis von Salpeter- und Phosphorsäure zur Entfernung von anorganischen Ablagerungen auf Oberflächen. Es wirkt auch als Passivierungsmittel für Edelstahloberflächen und ist nützlich zum Auflösen von "Bierstein" (Calciumoxalat). Celon Special ist nicht schäumend und daher ideal für CIP-Anwendungen.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	HELLGRÜNE, KLARE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	2.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.20 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	20-70°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.8-5%

# ADDING OX

SANITISATION

AUSSEHEN  
Flüssig

Flüssiges Additiv für alkalische Waschlösungen. Als Zusatz zu OX wird es Reinigungslösungen zugesetzt, um deren Waschkraft zu verbessern.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 0,5%)	7.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.20 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	>60°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.2-0.5% IN ALKALISCHEN LÖSUNGEN

CORE

# ADIX LIQUID

AUSSEHEN  
Flüssig

Flüssiges Additiv für die Flaschenreinigung und CIP-Anwendungen. Verhindert anorganische Ausfällungen und das Schäumen von Laugen auch bei Sättigung mit organischen Verunreinigungen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	BERNSTEINFARBENE KLARE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 6%)	6.50 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.05 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	>50°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	2-6% NAOH IN LAUGENLÖSUNGEN

ADDITIVEN

## ENZYMATISCHE REINIGUNGSMITTEL

SANITISATION

# REMOVIL ZYME

AUSSEHEN  
Pulver

Removil Zyme ist ein enzymatisches Reinigungsmittel in Pulverform, das für die Reinigung von Geräten sowohl im Kochbereich als auch im Keller verwendet werden kann. Es ist in der Lage, organische Verunreinigungen im Allgemeinen und vor allem die hartnäckigsten Bestandteile von Proteinen, Stärke und Zellulose zu entfernen. Removil Zyme kann sowohl für Routinebehandlungen als auch für außergewöhnliche Reinigungsmaßnahmen eingesetzt werden, die auf die Wiederherstellung eines optimalen Hygieneniveaus ausgerichtet sind.

CORE

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	WEISSES UND GRAUES KÖRNICIGES PULVER
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	11.5 ± 0.5
RELATIVE DICHTE BEI 20°C	1.01 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	30-50°C
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.1-1.5%

## SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL

ENZYMATISCHE REINIGUNGSMITTEL & SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL

# SANIFOAM

AUSSEHEN  
Flüssig

Sanifoam ist ein chloriertes, alkalisches, schäumendes Reinigungsmittel, das für die tägliche Reinigung von Oberflächen verwendet wird. Es hat die Fähigkeit, alle Arten von organischer Verschmutzung zu entfernen. Hervorragende Haftung auf Oberflächen und Abspülbarkeit machen dieses Produkt zu einem sehr nützlichen Reinigungsmittel. Sanifoam kann mit einer Vielzahl von Systemen (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, zentralisierte Schäumungssysteme usw.) angewendet werden.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE GELBE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	11.5 ± 0.5
RELATIVE DICHTE BEI 20°C	1.20 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	3-6%

# MONOFOAM

AUSSEHEN  
Flüssig

Monofoam ist ein einphasiges, alkalisches, schäumendes Reinigungsmittel für die tägliche Reinigung von Oberflächen. Es ist in der Lage, die hartnäckigsten organischen Verschmutzungen effektiv zu entfernen. Die Formulierung dieses Produkts ermöglicht es, Säurebehandlungen auch bei sehr hartem Wasser zeitlich zu verschieben und so Zeit und Kosten für Waschvorgänge zu sparen. Monofoam kann mit einer Vielzahl von Systemen aufgetragen werden (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, zentralisierte Schäumungssysteme usw.).

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	12.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.20 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	3-6%

SANITISATION

CORE

# CELOFOAM

AUSSEHEN  
Flüssig

Celofoam ist ein saures, schäumendes Reinigungsmittel auf Basis von Phosphorsäure zur periodischen Entkalkung von Oberflächen. Hervorragende Haftung auf Oberflächen und Abspülbarkeit machen dieses Produkt zu einem sehr nützlichen Reinigungsmittel. Celofoam kann mit einer Vielzahl von Systemen (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, zentralisierte Schäumungssysteme usw.) angewendet werden. Celofoam ist bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit den meisten in der Lebensmittelindustrie vorkommenden Materialien kompatibel.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	OLIVGRÜNE KLARE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 6%)	2.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.35 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	3-6%

SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL

# CELOFOAM SF

SANITISATION

AUSSEHEN  
Flüssig

CORE

Celofoam SF ist ein saures, schäumendes Reinigungsmittel, das in der Lage ist, alle Arten von anorganischen Verunreinigungen vollständig zu entfernen. Es wird zur periodischen Entkalkung von Oberflächen verwendet.

Hervorragende Haftung auf Oberflächen und Abspülbarkeit machen dieses Produkt zu einem sehr effizienten Reinigungsmittel. Celofoam SF kann mit einer Vielzahl von Systemen (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, zentralisierte Schäumungssysteme usw.) angewendet werden. Celofoam SF ist bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit den meisten in der Lebensmittelindustrie vorkommenden Materialien kompatibel.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 6%)	<2
RELATIVE DICHT BEI 20°C	1.15 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	2-6%

SCHÄUMENDE REINIGUNGSMITTEL

## SCHMIERMITTEL

# SINTODRY

AUSSEHEN  
Flüssig

Sintodry ist eine Flüssigkeit zur Trockenschmierung von Kunststoff-Transportbändern für Flaschen und Dosen.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	WEISSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	5.0 ± 0.5
RELATIVE DICHTE BEI 20°C	1.00 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	SO WIE ES IST

SANITISATION

INDUSTRIAL

## DESINFEKTIONSMITTEL

# PERCISAN

AUSSEHEN  
Flüssig

Percisan ist ein Desinfektionsmittel auf Peroxidbasis mit breitem Wirkungsspektrum. Es kann zur CIP-Sanierung von Gärtanks, Wärmetauschern, Rohrleitungen, Filtrationspatronen und Abfüllanlagen eingesetzt werden.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	2.95 ± 0.03
RELATIVE DICHTE BEI 20°C	1.15 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.8-1%

SCHMIERMITTEL & DESINFEKTIONSMITTEL

# PERACID

AUSSEHEN  
Flüssig

Peracid ist ein Breitspektrum-Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure. Es kann zur CIP-Sanierung von Gärtanks, Wärmetauschern, Rohrleitungen, Filtrationspatronen und Abfüllanlagen eingesetzt werden.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

PHYSIKALISCHES ERSCHEINUNGSBILD	KLARE FARBLOSE FLÜSSIGKEIT
pH-WERT (LÖSUNG 1%)	3.0 ± 4.0
RELATIVE DICHTER BEI 20°C	1.12 ± 0.05
VERWENDUNGSTEMPERATUR	RAUMTEMPERATUR
EMPFOHLENE KONZENTRATIONEN	0.2 - 1%

# AUSRÜSTUNGEN

VON WASCH- UND SCHÄUMANLAGEN BIS HIN  
ZU DOSIER- UND SCHMIERSYSTEMEN: WAS  
AUCH IMMER SIE BENÖTIGEN, WIR HABEN DIE  
RICHTIGE LÖSUNG.



# CIP MIXER INOX 1000

GEMACHT VON



AUSRÜSTUNGEN

Der CIP MIXER INOX 1000 ist ein Gerät, das es ermöglicht, Lösungen in variablen Prozentsätzen vorzubereiten und Waschzyklen einzurichten, die mit Spülungen aufeinander folgen, und zwar auf völlig automatische Weise. Sein großer Vorteil liegt in der Autonomie: Es ist möglich, bis zu 30 Waschrezepte zu speichern, so dass der Bediener die Tanks einfach verwalten und, sobald die Leitungen angeschlossen sind, das gewählte Rezept umsetzen und erneut eine komplette Spülung durchführen kann.

Durch das pH-Meter wird der pH-Wert mit Hilfe einer Elektrode gemessen, die am Spülausgang angebracht ist. Außerdem ist es durch den Zugriff auf die Rückverfolgbarkeitsseite möglich, die verwendeten Rezepte, das Datum und die Uhrzeit des Waschvorgangs, den Bediener und andere mögliche Notizen zu notieren. Die Waschhistorie kann heruntergeladen und archiviert werden.



MODELL	WASCHPUMPE
CIP MIXER INOX 10-1000	10 Hp
CIP MIXER INOX 5.5-1000	5.5 Hp

# MULTIFOAM INOX

GEMACHT VON



CORE

MULTIFOAM ist ein Niederdruck-Schaumzerstäuber, der für verschiedene Waschanwendungen eingesetzt wird, insbesondere für die Reinigung mit Schaumreinigern, das Waschen mit dem Versprühen von herkömmlichen Reinigungsmitteln und die Umwelthygiene mit dem Versprühen von Desinfektionsmitteln. Die Ausrüstung ist komplett aus Edelstahl 18/8 AISI 304 erhältlich.



MODELL	TANKINHALT
MULTIFOAM INOX 24 LT	24 LT
MULTIFOAM INOX 50 LT	50 LT

# EASYFOAM

GEMACHT VON



EASYFOAM ist ein patentiertes System zur Abgabe von Schaum-Reinigungsmitteln mit Druckluft. Alle Modelle sind klein, garantieren aber hohe Leistung und sind ideal für die Reinigung von vertikalen Flächen und Decken. Dank der völligen Abwesenheit von Verdampfung sind sie für den Einsatz mit sehr hoch alkalischen Schaumreinigern in maximaler Sicherheit geeignet.

EASYFOAM MIX und MIX MIT WAGEN ermöglichen es, in kombinierter Weise auch ein Additiv mit Desinfektionswirkung zu dosieren.

EASYFOAM PRESSURE ist ein Schäumgerät, das sich selbst mit dem richtigen Druck speist, unabhängig von der Art des Wassernetzes der Anlage.

Alle EASYFOAM-Modelle sind verfügbar:

- mit 15 oder 20 Meter langem Anschlusschlauch
- mit Rädern.

MODELL	GELIEFERTE(S) PRODUKT(E)
EASYFOAM P 15 MT	Schaum-Reinigungsmittel
EASYFOAM P 20 MT	Schaum-Reinigungsmittel
EASYFOAM MIX P 15 MT	Schaum-Reinigungsmittel + Additiv
EASYFOAM MIX P 20 MT	Schaum-Reinigungsmittel + Additiv
EASYFOAM PRESSURE 15 MT	Schaum-Reinigungsmittel
EASYFOAM PRESSURE 20 MT	Schaum-Reinigungsmittel



EASYFOAM P

EASYFOAM MIX

EASYFOAM PRESSURE

# LUBIMATIC CONTROL DRY

GEMACHT VON



Die LUBIMATIC CONTROL DRY-Reihe umfasst 2 Modelle, die jeweils aus einem zentralisierten System für die automatische Abgabe von Trockenschmierstoffen mit einem programmierbaren Zeitsystem bestehen. Die Steuereinheit ist mit pneumatischen Anti-Tropf-Schmierstationen kombiniert, welche die Zerstäubung des Produkts auf der gesamten Oberfläche des betreffenden Bandabschnitts gewährleisten. Das System kann bis zu 80 Düsen verwalten.



MODELL	VERWALTBARE ANLAGEN
LUBIMATIC CONTROL DRY ECO LUBIMATIC CONTROL DRY 5 ZONES	Kleine Anlagen Große Anlagen

AUSRÜSTUNGEN

# DOSAPROP

GEMACHT VON



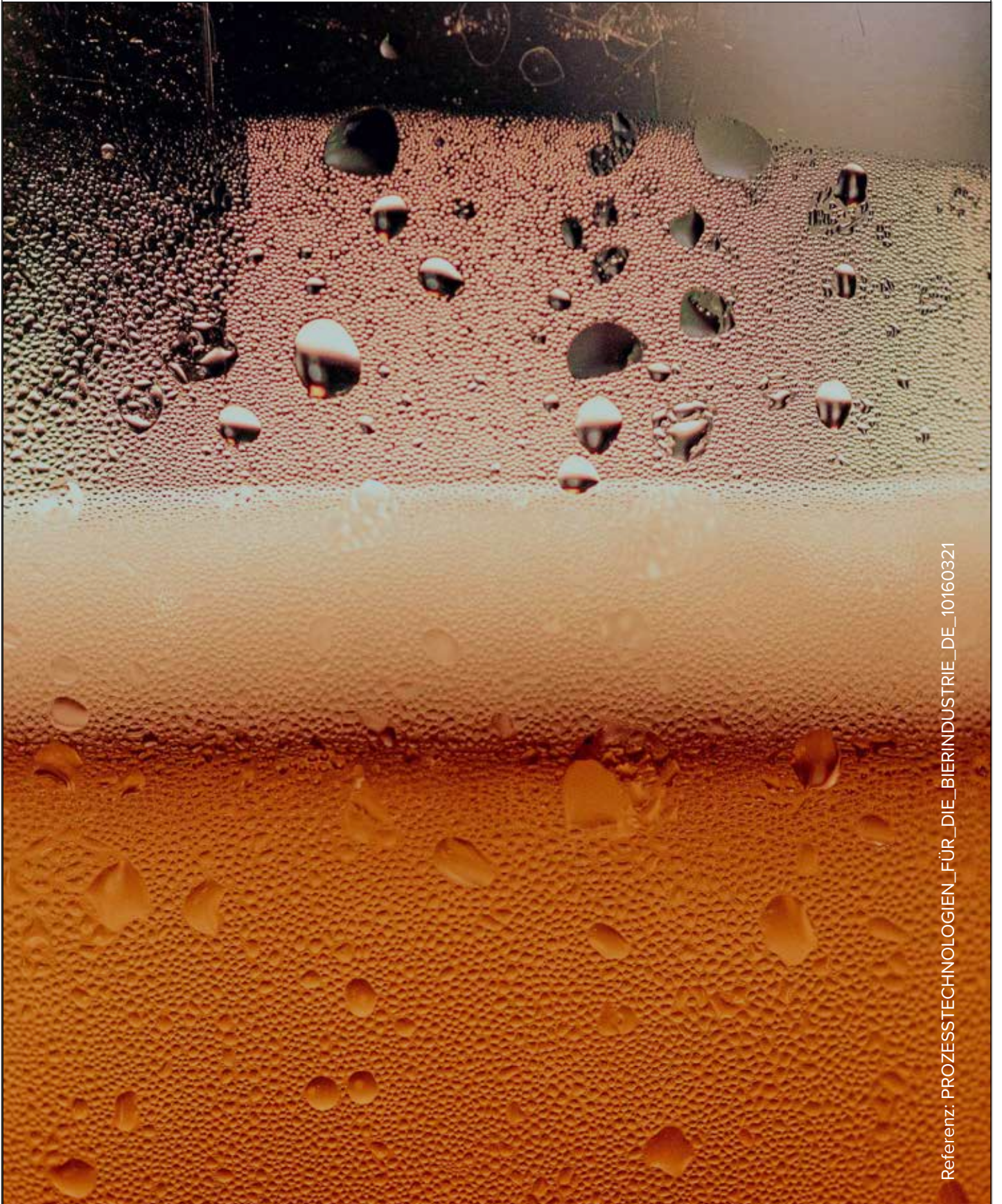
Dosaprop ist ein Dosiergerät, das die Zugabe von flüssigen Hilfsmitteln proportional zum Durchfluss gewährleistet und eine perfekte Homogenisierung sicherstellt. Seine Funktionsweise basiert auf einem Sensor, der die in der Rohrleitung fließende Flüssigkeitsmenge erkennt und den Additionsimpuls an das Dosiersystem sendet. Die Produktmenge ist dank eines Mikrotastenfeldes leicht zu verwalten. Dosaprop kann für Anlagen mit Stundenleistungen von 6 bis 60 hL/Stunde und von 100 bis 1200 hL/Stunde dimensioniert werden. Die Dosierung der Hilfsmittel kann über maximal 3 Pumpen erfolgen und reicht von 1 bis 730 l/h.



INDUSTRIAL & SPECIAL NEEDS







Referenz: PROZESSTECHNOLOGIEN\_FÜR\_DIE\_BIERINDUSTRIE\_DE\_10160321