



**TECNOLOGIAS DE  
PROCESSO PARA  
A INDÚSTRIA  
DA CERVEJA**



# ÍNDICE

BIOTECNOLOGIAS

P. 3

ÍNDICE

CORE	1.0	TRATAMENTO DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO	4
	1.1	REGULAGEM DO pH DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO	4
	2.0	SALA DE BRASSAGEM	5 → 7
	2.1	PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO DO MOSTO QUENTE	5
	2.2	ENZIMAS NA SALA DE BRASSAGEM	6
	3.0	CLARIFICAÇÃO DO MOSTO	8
	4.0	FERMENTAÇÃO	9 → 20
	4.1	NUTRIENTES PARA LEVEDURAS	9
	4.2	LEVEDURAS DE BAIXA FERMENTAÇÃO	11
	4.3	LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO	13
	4.4	FERMENTAÇÃO EM GARRAFA	19
	4.5	ENZIMAS DE FERMENTAÇÃO	20
	5.0	ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA	21
INDUSTRIAL		ENZIMAS NA SALA DE BRASSAGEM	22
		ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA	23
SPECIFIC NEEDS		AGENTES ANTIESPUMA	24
		ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA	24

AEB | BREWING

# ÍNDICE

ÍNDICE

## FILTRAÇÃO

P. 25

**CORE**

ELEMENTOS FILTRANTES

26 → 27

HOUSING DE FILTRAÇÃO

28

PÓS-FILTRAÇÃO

29

INDUSTRIAL

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

30 → 32

PÓS-FILTRAÇÃO

32

SPECIFIC NEEDS

PÓS-FILTRAÇÃO

33

## DESINFEÇÃO

P.35

**CORE**

DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS

36 → 38

DETERGENTES ÁCIDOS

38

ADITIVOS

39

DETERGENTES ENZIMÁTICOS

40

DETERGENTES POR ESPUMA

40 → 42

INDUSTRIAL

LUBRIFICANTES

43

HIGIENIZANTES

43 → 44

## EQUIPAMENTOS & ACESSÓRIOS

P.45

**CORE**

46 → 47

INDUSTRIAL

48

**2**

SPECIFIC NEEDS

48

AEB | BREWING

# BIOTECNOLOGIAS



UMA GAMA COMPLETA DE ESTABILIZANTES,  
CLARIFICANTES, ENZIMAS, TRATAMENTOS  
ESPECÍFICOS, LEVEDURAS,  
NUTRIENTES E TANINOS DESDE A  
SALA DE BRASSAGEM AO ENGARRAFAMENTO

N.B.: As doses recomendadas podem variar conforme as operações de laboração utilizadas na fábrica. O formato e tamanho das embalagens pode variar dependendo o país de origem do produto. Para obter informações de peso e formato corretos, consultar os técnicos comerciais da filial AEB local.

## REGULAGEM DO pH DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO

BIOTECNOLOGIAS

# BREWFOS

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Agente acidificante para ajustar o pH da água de mostura ou do mosto. Melhora a eficiência da maceração, o rendimento do cozimento, reduz a extração de polifenóis durante a obtenção do mosto e fornece uma fonte de fósforo fácil para as leveduras. Adiciona-se na água 10/15 minutos após a obtenção do mosto ou diretamente no mosto.

DOSES RECOMENDADAS

CONFORME NECESSIDADE DE CORREÇÃO DO pH DA ÁGUA OU DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. PRODUTO SENSÍVEL À CRISTALIZAÇÃO. MANTER O PRODUTO À TEMPERATURA SUPERIOR AOS 10°C.

CORE

# BREW ACID

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Agente acidificante para ajustar o pH da água de mostura ou do mosto. Melhora a eficiência da maceração, o rendimento do cozimento, reduz a extração de polifenóis durante a obtenção do mosto. Adicionar na água de mostura ou imediatamente após a obtenção do mosto.

DOSES RECOMENDADAS

CONFORME NECESSIDADE DE CORREÇÃO DO pH DA ÁGUA OU DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. PRODUTO SENSÍVEL À CRISTALIZAÇÃO. MANTER O PRODUTO À TEMPERATURA SUPERIOR AOS 10°C.

TRATAMENTO DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO

# MIX ACID CL

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Agente acidificante para ajustar o pH da água de mostura ou do mosto. Melhora a eficiência da maceração, o rendimento do cozimento, reduz a extração de polifenóis oxidáveis durante a maceração e prolonga a estabilidade dos aromas da cereveja. Adicionar na água de mostura ou imediatamente após a obtenção do mosto.

DOSES RECOMENDADAS

CONFORME NECESSIDADE DE CORREÇÃO DO pH DA ÁGUA OU DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. PRODUTO SENSÍVEL À CRISTALIZAÇÃO. MANTER O PRODUTO À TEMPERATURA SUPERIOR AOS 10°C.

REGULAGEM DO PH DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO

4

# ANTIOXIN SBT

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Antioxidante de nova geração para ser dosado na mistura de obtenção do mosto na sala de cozimento. Inibe a atividade das LOX (lipoxigenases), enzimas responsáveis pela oxidação dos lipídeos, pela formação de aldeídos (trans-2-nonenal) e outros componentes oxidáveis presentes no mosto. Permite prolongar a estabilidade aromática da cerveja.

CORE

DOSES RECOMENDADAS

5-10 g/hL DE MOSTO NA MISTURA DE MACERAÇÃO OU NO FINAL DA FERVURA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

SALA DE COZIMENTO

# GALLOBREW

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Tanino de galha extremamente puro, capaz de reduzir a turvação causada pelas proteínas e pelas atividades enzimáticas (lacases, lipoxigenases, etc.) melhora a clarificação e previne a oxidação do mosto. Não altera a cor da cerveja e elimina todos os vestígios de aromas indesejados graças ao sequestro dos metais pesados.

DOSES RECOMENDADAS

7,5-10 g/hL DE MOSTO DURANTE A MACERAÇÃO (OBTENÇÃO DO MOSTO) OU APÓS A FERVURA DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO DO MOSTO QUENTE

5

# ENDOZYM® ALPHAMYL SB1

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Alfa-amilase termoestável de origem bacteriana. É utilizada nas temperaturas mais altas durante a obtenção do mosto para facilitar a hidrólise do amido em maltose, dextrinas solúveis e glucose. As principais vantagens incluem a rápida redução da viscosidade do mosto e a otimização das operações na sala de cozimento.

TEMPERATURA	65 - 105°C
pH	5.0 - 8.0
DOSES ACONSELHADAS	200-300 g/T DE MALTE UTILIZADO DURANTE A MOSTURA OU DOS CEREAIS NÃO MALTADOS DURANTE O COZIMENTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. MANTER, DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA <20°C.

# ENDOZYM® AMG

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Preparação enzimática de amiloglucosidade apta para hidrolisar as ligações alfa-1,4 e alfa-1,6 do amido. A sua utilização permite o completo desdobramento do amido liquefeito em glucose. Pode ser utilizada para a produção de cervejas light ou de baixo teor em açúcares residuais.

TEMPERATURA	50 - 65°C
pH	4.5 - 6.0
DOSES ACONSELHADAS	500-1000 g/T DE MALTE UTILIZADO DURANTE A MOSTURA OU DOS CEREAIS NÃO MALTADOS DURANTE O COZIMENTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS, DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA <20°C.



# ENDOZYM® BREWMIX PLUS

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Preparação enzimática que permite corrigir a maior parte dos defeitos qualitativos das matérias primas (malte e outros cereais). As atividades beta-glucanase e celulase asseguram a filtrabilidade do mosto obtido. A alfa-amilase conclui a sacarificação total do amido, ou seja, o rendimento das operações na sala de cozimento. A atividade da protease neutra permite a produção de NPA (Nitrogênio Prontamente Assimilável) para a nutrição da levedura.

CORE

TEMPERATURA	45 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSES RECOMENDADAS	300-800 g/T DE CEREAIS UTILIZADOS DURANTE A OBTENÇÃO DO MOSTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS, DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA <20°C.

SALA DE COZIMENTO

# ENDOZYM® GLUCACEL UHT

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



$\beta$ -glucanase termoestável com pentosanase, celulase, xilanase e arabanase. Permite reduzir o tempo necessário para a filtração do mosto obtido e reduz a sua viscosidade, otimizando assim o rendimento das operações na sala de cozimento e os desempenhos de filtração.

TEMPERATURA	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSES RECOMENDADAS	200-300 g/T DE MALTE UTILIZADO DURANTE A OBTENÇÃO DO MOSTO OU DOS CEREAIS NÃO MALTADOS UTILIZADOS DURANTE O SEU COZIMENTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS, DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA <20°C.

ENZIMAS NA SALA DE COZIMENTO

7

## CLARIFICAÇÃO DO MOSTO

BIOTECNOLOGIAS

# POLYGEL BH

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Clarificante para mostos. Atua sobre os polifenóis e as proteínas de médio peso molecular evitando também o fenómeno da turvação pelo frio (chill haze). Preserva a cor, o aroma e o sabor da cerveja. Produto a ser dosado na cuba de obtenção do mosto no final da fase de sacarificação.

CORE

DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL DE MOSTO.

CONSERVAÇÃO

TRATANDO-SE DE UM PRODUTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO.

# SPINDASOL SB1

CLARIFICAÇÃO DO MOSTO

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Solução coloidal de sílica cujas características técnicas específicas como área superficial, dimensões das partículas e carga foram otimizadas para obter a maior adsorção possível da turvação, facilitando a separação do mosto ou da cerveja.

DOSES RECOMENDADAS

15-30 mL/hL DE MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. PRODUTO SENSÍVEL AO FRIO. MANTER A TEMPERATURAS SUPERIORES A 7°C (MÍN.).

# FERMOCEL SB

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Regulador biológico e físico-biológico, ativador da fermentação do mosto de cerveja. Fermocecel SB fornece os indispensáveis elementos minerais e as vitaminas necessárias para o desenvolvimento, o crescimento e a atividade biológica da levedura.

CORE

DOSES RECOMENDADAS

25-100 g/hL DE MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

FERMENTAÇÃO

# FERMOPLUS® FRUITY

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Fermoplus Fruity é um nutriente para leveduras enriquecido com aminoácidos de origem natural, ideal para a produção de cerveja com um perfil aromático de fruta distinto que enriquece sinergicamente o aroma de fruta tropical dos lúpulos aromáticos.

NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

DOSES RECOMENDADAS

20-40 g/hL DURANTE O RESFRIAMENTO DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

# FERMOPLUS® FRAGRANCE

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Fermoplus Fragrance é um nutriente para leveduras rico em aminoácidos de origem natural, ideal para a produção de cerveja com um perfil aromático floral distinto que realça sinergicamente o aroma herbáceo e floral dos lúpulos aromáticos.

DOSES RECOMENDADAS

20-40 g/hL DURANTE O RESFRIAMENTO DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

CORE

# FERMOPLUS® GSH

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Nutriente antioxidante para melhorar a estabilidade aromática da cerveja. Fermoplus GSH é uma formulação com paredes celulares e autolisado de leveduras e tiamina (vit. B1), e contém naturalmente 120 mg/kg de zinco, elemento essencial para melhorar a vitalidade da levedura.

DOSES RECOMENDADAS

25-100 g/hL DURANTE O RESFRIAMENTO DO MOSTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

FERMENTAÇÃO

# FERMOPLUS® INTÉGRATEUR SB

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



A formulação equilibrada de Fermoplus Integrateur SB melhora a vitalidade da levedura e as performances de fermentação evitando possíveis problemas de defeitos organolépticos. Este nutriente é composto por paredes celulares de levedura, fosfato de amónio bibásico, sais de amónio, tiamina (vit. B1), contém naturalmente 130 mg/kg de zinco, elemento essencial para melhorar a vitalidade da levedura.

DOSES RECOMENDADAS

25-50 g/hL DURANTE O RESFRIAMENTO DO MOSTO.






CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

# FERMOLAGER BERLIN

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO Pó	CARACTERÍSTICAS  	ESTIRPE DE LEVEDURA <i>Saccharomyces pastorianus</i>	SABOR DA CERVEJA   
---------------	--	---	--

Levedura de baixa fermentação de origem alemã, selecionada pela Universidade Técnica de Berlim. É uma levedura que confere um perfil aromático neutro com ligeiras notas de ésteres frutados e um corpo macio e redondo. Ideal para a produção de uma ampla gama de cervejas lager como por exemplo Pils, Helles, Dark Lager, Bock e Doppelbock.

CORE

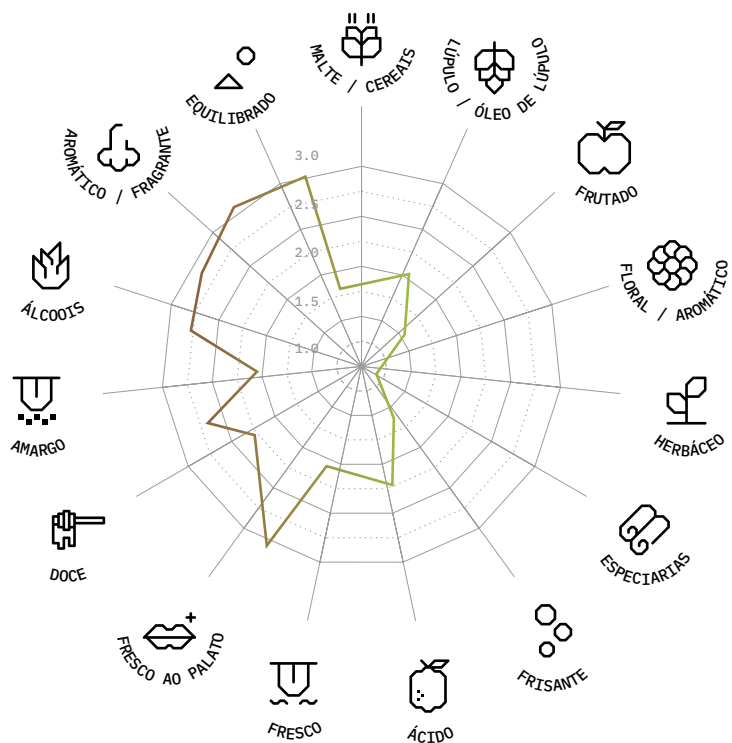
ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE CERVEJA LAGER (DE BAIXA E ALTA GRADUAÇÃO ALCÓOLICA) E CALIFORNIA COMMON.
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 3 DIAS A 22°C, 13 DIAS A 12°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	10-22°C
ATENUAÇÃO APARENTE	87%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	MUITO ALTA

DOSES RECOMENDADAS	80-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

FERMENTAÇÃO

## PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOLAGER BERLIN

(SEGUNDO ASBC & DLG) 12°P 12°C







LEVEDURAS DE BAIXA FERMENTAÇÃO



# FERMOALE

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO Pó	CARACTERÍSTICAS  	ESTIRPE DE LEVEDURA <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	SABOR DA CERVEJA  
---------------	--	--	--

Fermoale é uma levedura de alta fermentação, de origem escocesa, para a produção de Ale. Confere um perfil aromático muito frutado e citrino. Caracteriza-se por uma baixa capacidade floculante. Recomenda-se sua utilização também para a produção de sidras com perfis organoléuticos inovadores.

CORE

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE ALE E SIDRAS
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 8 DIAS A 22°C, 16 DIAS A 12°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-25°C
ATENUAÇÃO APARENTE	87%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	MÉDIO-ALTO

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 x 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

FERMENTAÇÃO

## PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOALE

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

# LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

## FERMOALE AY3

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



ESTIRPE DE LEVEDURA  
*Saccharomyces cerevisiae*

SABOR DA CERVEJA



CORE

Levedura de alta fermentação, de origem inglesa. Confere um perfil aromático frutado, citrino bem equilibrado com ligeiras notas de ésteres e com um corpo macio e redondo. Ideal para a fermentação a altas temperaturas e de mostos com concentrações de açúcares médio-baixas.

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS ESTILOS ALE INGLESAS, IRLANDESAS, BELGAS E FRANCESAS. MUITO VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 7 DIAS A 22°C, 13 DIAS A 12°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-22°C
ATENUAÇÃO APARENTE	87%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	ALTA

FERMENTAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

### PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOALE AY3



(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C





# FERMOALE AY4

BIOTECNOLOGIAS

<p>ASPECTO Pó</p>	<p>CARACTERÍSTICAS</p> 	<p>ESTIRPE DE LEVEDURA <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p>	<p>SABOR DA CERVEJA</p> 
-----------------------	--	--	--

Levedura de alta fermentação, de origem americana. Confere um perfil aromático muito neutro, muito equilibrado, com um corpo fresco e elegante. Ideal para a fermentação a altas temperaturas, valoriza a aromaticidade das matérias-primas (malte e lúpulo). Aconselhada para a produção de American IPA.

CORE

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE AMERICAN ALE. MUITO VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 7 DIAS A 22°C, 13 DIAS A 12°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-28°C
ATENUAÇÃO APARENTE	89%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	ALTA

FERMENTAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

## PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOALE AY4

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

# FERMOALE BEL-ABBEY

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



ESTIRPE DE LEVEDURA  
*Saccharomyces cerevisiae*

SABOR DA CERVEJA



CORE

Fermoale Bel-Abbey é uma levedura de alta fermentação selecionada para a produção de uma ampla gama de Ale em estilo belga, como por exemplo cervejas de Abadia (Enkel, Dubbel, Tripel e Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale. Esta estirpe de levedura confere aromas frutados e fenólicos que recordam frutos secos como figos, passas, ameixas e tâmaras que combinam perfeitamente com o perfil maltado e ao teor alcoólico dos estilos de referência.

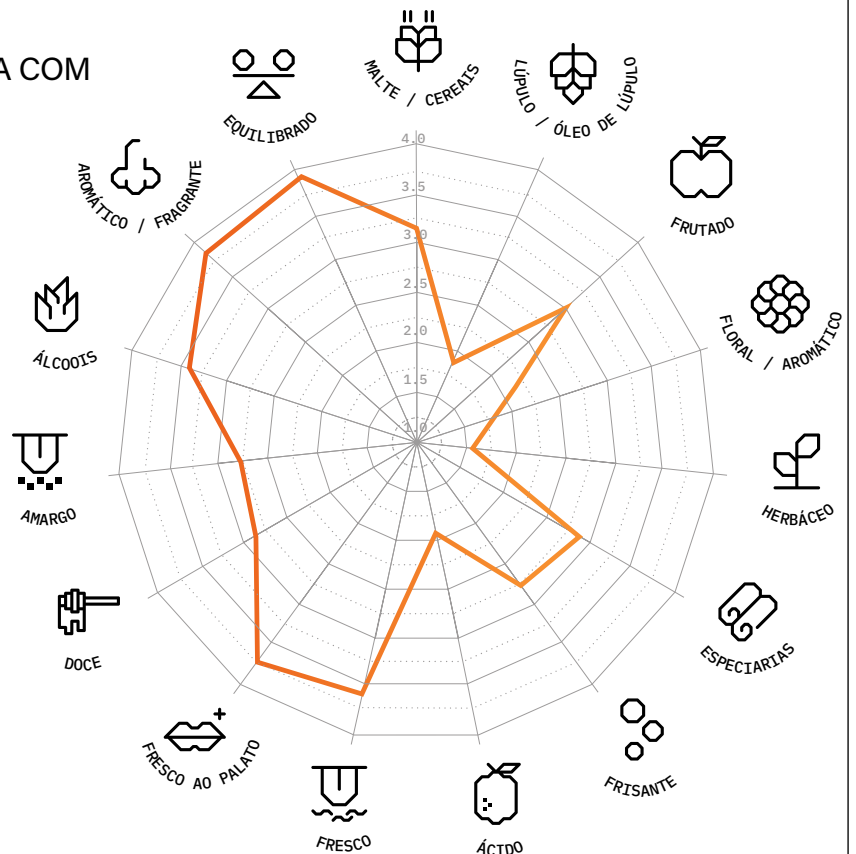
ESTILOS DE CERVEJA	ALE AO ESTILO BELGA, COMO POR EXEMPLO CERVEJAS DE ABADIA (ENKEL, DUBBEL, TRIPEL E QUADRUPEL), PALE, DARK STRONG ALE, BLONDE E PALE ALE.
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	16-24°C
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	MÉDIA

FERMENTAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS	40-80 g/hL A 16-24°C
VITALIDADE	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

## PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOALE BEL-ABBEY



(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

# FERMOALE D'LA GRANGE

BIOTECNOLOGIAS

<p>ASPECTO Pó</p>	<p>CARACTERÍSTICAS</p> 	<p>ESTIRPE DE LEVEDURA <i>Saccharomyces cerevisiae r.f. diastaticus</i></p>	<p>SABOR DA CERVEJA</p> 
-----------------------	--	---	--

Fermoale D'la Grange é uma levedura versátil selecionada para a produção de cervejas em estilo Saison de origem francesa e belga mas também para a produção de Bière de Garde. Esta levedura de alta atenuação confere notas aromáticas ligeiramente frutadas, cítricas, fenólicas e a especiarias. Fermoale D'la Grange permite produzir cervejas com corpo médio, um perfil fresco e muito fáceis de beber.

CORE

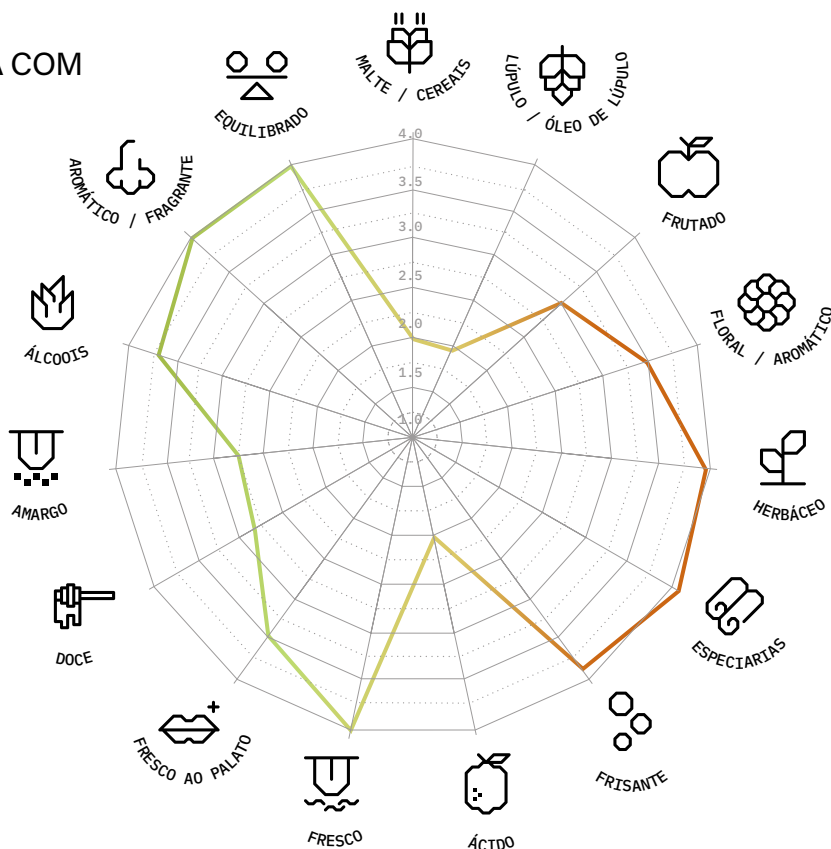
ESTILOS DE CERVEJA	FRENCH SAISON, BELGIAN SAISON E BIÈRE DE GARDE. MUITO VERSÁTIL.
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	16-24°C
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	BAIXA

DOSES RECOMENDADAS	40-80 g/hL A 16-24°C
VITALIDADE	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

FERMENTAÇÃO

## PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM FERMOALE D'LA GRANGE

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

# LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

## WEISS AROME+

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



ESTIRPE DE LEVEDURA  
*Saccharomyces cerevisiae*

SABOR DA CERVEJA



CORE

Levedura de alta fermentação para a produção de cervejas de trigo como Blanche, American Wheat e Weiss. Weiss Arome+ possui capacidades fermentativas excelentes e baixa floculação, portanto, capaz de permanecer em suspensão mesmo no produto acabado.

ESTILOS DE CERVEJA	CERVEJAS DE TRIGO (WITBIER, WEISSBIER- / HEFEWEIZEN, KRISTALLWEIZEN).
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 10 DIAS A 12°C, 5 DIAS DA 25°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-25°C
ATENUAÇÃO APARENTE	95%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	BAIXA

FERMENTAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 18°C
VITALIDADE	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO



### PERFIL AROMÁTICO DA CERVEJA COM WEISS AROME+

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



# FERMO R03

BIOTECNOLOGIAS

<p>ASPECTO Pó</p>	<p>CARACTERÍSTICAS</p> 	<p>ESTIRPE DE LEVEDURA <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p>	<p>SABOR DA CERVEJA</p> 
-----------------------	--	--	--

Fermo R03 é uma levedura selecionada especificamente para a fermentação em garrafa e barris. Possui boa resistência ao álcool, uma cinética de fermentação rápida e uma elevada tendência de sedimentação. FERMO R03 metaboliza apenas os açúcares simples, o que facilita a dosagem dos açúcares e a padronização da cerveja refermentada. Permite manter inalterado o perfil aromático da cerveja.

CORE

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE CERVEJA REFERMENTADA
CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO	RÁPIDA. 10 DIAS A 12°C, 5 DIAS A 22°C PARA 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	12-25°C
ATENUAÇÃO APARENTE	95%
FLOCULAÇÃO E SEDIMENTAÇÃO	MUITO ALTA

FERMENTAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS	<p>CERVEJA FILTRADA: 2-7 g/hL DE CERVEJA                  CERVEJA NÃO FILTRADA: 4-5 g/hL DE CERVEJA                  CERVEJA MUITO ALCOÓLICA (&gt;6,0% ABV) &gt;7,5%: 8-10 g/hL DE CERVEJA</p>
VITALIDADE	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAÇÃO	<p>CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.</p>

FERMENTAÇÃO EM GARRAFA

## ENZIMAS DE FERMENTAÇÃO

# ENDOZYM® AGP 120

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



CORE

Endozym AGP 120 é uma preparação enzimática que contém amiloglucosidase, alfa-amilase e pululanase. É utilizada para o tratamento da cerveja durante a fermentação. Favorece a hidrólise das dextrinas em açúcares fermentescíveis.

TEMPERATURA	10-20°C
pH	4.0-5.5
DOSES RECOMENDADAS	5-15 g/hL DE MOSTO NO INÍCIO DA FERMENTAÇÃO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

FERMENTAÇÃO

# ENDOZYM® PROTEASE GF

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



ENZIMAS DE FERMENTAÇÃO

Endozym® Protease GF é uma formulação enzimática com base em atividades proteolíticas. É muito eficaz na degradação das proteínas inclusive o glúten, sem incidir na persistência da espuma (NIBEM).

- Atividade proteolítica:> 450 U/g (EC N ° 232-642-4)
- Origem: *Aspergillus niger* e *Bacillus subtilis*

TEMPERATURA	10-25°C
pH	4.5-7.0
DOSES RECOMENDADAS	2-6 g/hL DE MOSTO NO INÍCIO DA FERMENTAÇÃO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E DO CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

# POLYGEL PS30

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Estabilizador de proteínas e polifenóis. Este produto à base de PVPP e gel de sílica permite ligar estavelmente as substâncias polifenólicas e absorver as proteínas presentes na cerveja. Preserva a cor, o aroma, o sabor e a estabilidade da espuma.

CORE

DOSES RECOMENDADAS

30-70 g/hL DE CERVEJA NO FINAL DA FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DIRETAMENTE NO TANQUE OU NA UNIDADE DE DOSAGEM DURANTE OU ANTES DA FILTRAÇÃO DE CERVEJA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

# SPINDASOL SB3

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



É um produto à base de sol de sílica para ser dosado nos tanques de obtenção do mosto ou acondicionamento da cerveja para favorecer a sedimentação da levedura. Este produto é muito mais eficiente em relação aos normais sol de sílica porque tem uma alta afinidade de ligação com as células da levedura e acelera a sua sedimentação reduzindo a quantidade de levedura em suspensão nas sucessivas fases de filtração e clarificação.

ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA

DOSES RECOMENDADAS

20-40 mL/hL DA CERVEJA NO FINAL DA FERMENTAÇÃO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. PROTEGER DO FRIO (7°C MÍNIMO).

# ENDOZYM<sup>®</sup> PROTEASE NA

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



É uma endo-protease ácida específica obtida a partir de fermentação submersa de *Aspergillus niger*, indicada para a degradação de grupos proteicos que geram instabilidade em processos de clarificação na elaboração de cervejas. Promove a liberação de polipeptídeos e aminoácidos, servindo de fonte de nitrogênio em processos fermentativos.

TEMPERATURA	45-55°C
pH	5-8,5
DOSES RECOMENDADAS	70-100 g/T DE MALTE ADICIONADO DURANTE A OBTENÇÃO DE MOSTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.





# POLYGEL PLUS

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Produto à base de PVPP puro para a estabilização polifenólica da cerveja. Permite absorver os complexos polifenólicos neutralizando o fenómeno da turvação pelo frio (chill haze).

INDUSTRIAL

DOSES RECOMENDADAS

5-50 g/hL

CONSERVAÇÃO

TRATANDO-SE DE UM PRODUTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO.

# PAPAYNASE NA

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Enzima de origem vegetal. É extraída do látex da papaia. Degrada parcialmente as substâncias proteicas e os micros polipeptídeos responsáveis pela instabilidade coloidal. É utilizada durante a maturação da cerveja. É necessário um tratamento térmico (por exemplo, pasteurização) antes do engarrafamento para interromper a atividade da enzima no produto acabado.

ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA

TEMPERATURA

10-25°C

pH

5.0-8.5

DOSES RECOMENDADAS

0.5-1 g/hL

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDOS DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

# SILIGEL S

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Siligel S é um produto à base de gel de sílica puro com humidade controlada para a estabilização coloidal da cerveja que também pode ser usado em associação com estabilizantes coloidais à base de PVPP. Sequestra as proteínas responsáveis pela instabilidade coloidal, retendo-as na fase de filtração. Siligel S pode ser usado antes da primeira filtração, de preferência a 20°C, para facilitar a floculação da levedura.

DOSES RECOMENDADAS

10-100 g/hL

CONSERVAÇÃO

TRATANDO-SE DE UM PRODUTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO.

## AGENTES ANTI-ESPUMA

# BATFOAM SB1

BIOTECNOLOGIAS

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Anti-espuma silicônico indicado para inibir a formação de espuma durante a fervura do mosto ou durante as primeiras fases da fermentação tumultuosa, permitindo maximizar o enchimento dos tanques de fermentação. Batfoam SB1 é reabsorvido pela levedura nas últimas fases de fermentação.

SPECIFIC NEEDS

DOSES RECOMENDADAS

3-5 mL/hL

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

## ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA

# ENDOZYM<sup>®</sup> PECTOFRUIT

AGENTES ANTI-ESPUMA & ESTABILIZAÇÃO DA CERVEJA

ASPECTO  
Líquido

CARACTERÍSTICAS



Preparação enzimática com alto teor em pectinase selecionada para aumentar a clarificação de cervejas frutadas e sidras.

TEMPERATURA

10-25°C

pH

3.0-6.0

DOSES RECOMENDADAS

2-5 mL/hL NA CERVEJA NÃO FILTRADA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS. CONSERVAR DE PREFERÊNCIA A TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

# FILTRAÇÃO

TUDO O QUE É NECESSÁRIO PARA A FILTRAÇÃO DA CERVEJA: DOS HOUSING E ELEMENTOS FILTRANTES AOS COADJUVANTES, ESTABILIZANTES E TANINOS PARA A PÓS-FILTRAÇÃO

N.B. As doses recomendadas podem variar conforme as condições do processo feitas na cervejaria. Os formatos das embalagens podem sofrer alterações dependendo o país de origem. Para saber corretamente as dosagens e embalagens, consultar os serviços técnico-comerciais da filial AEB local.

# ELEMENTOS FILTRANTES DANMIL

FILTRAÇÃO

PRODUZIDO POR



CORE

## FASE DO PORCESSO

Tratamento das águas de processo e de enxaguamento

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
<b>BREW-PURE</b> é um cartucho ou saco pré-filtrante [1-5 µm].	Garantir a qualidade microbiológica da água para obtenção do mosto. Consoante o local e a qualidade da água, podem ser necessários filtros de carvão para adsorver o cloro.	Opcional: • Desinfecção com raios ultravioletas.	20 hL/h - Mini saco 2L 50 hL/h - Saco 7" x 1L 100 hL/h - Saco 7" x 1L 150 hL/h - Saco 7" x 2L 200 hL/h - Saco 7" x 2L  Em relação ao design UV, Danmil oferece diferentes opções dependendo das necessidades do cliente ou do local.

## FASE DO PORCESSO

Filtração abrlhantadora da cerveja

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
<b>BREW SHINE PP</b> es cartucho multié Um cartucho com multicamadas, em PP com gradiente progressivo, fácil de enxaguar e regenerar para assegurar-lhe longa duração.	Assegurar uma cerveja perfeitamente limpa.  3 µm para cervejas Ale* 1 µm para Lager*  *Outras opções estão disponíveis com base nas necessidades do cliente.	• Meio filtrante em polipropileno termo-soldado, sem carga elétrica • Porosidade 1, 3, 5, 10 µm, com grau de partícula absoluto β 5000 • Ampla compatibilidade com produtos regenerantes e desinfetantes • Em conformidade com as normas para contacto com alimentos • Configuração idónea para regeneração química frequente.	20 hL de cerveja/h - 3 x 20" 50 hL de cerveja/h - 3 x 30" 100 hL de cerveja/h - 8 x 30" 150 hL de cerveja/h - 12 x 30"  Referência dimensão/tamanho: 4 hL de cerveja/h por 10".

ELEMENTOS FILTRANTES

## FASE DO PORCESSO

Enchimento da cerveja (latas, garrafas, barris)

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
<b>BREW FREE C</b> é um cartucho com meio de filtração especial projetado especificamente para a pré-filtração (também chamada filtração de desbaste) para reduzir os níveis de turvação e leveduras na cerveja antes da filtração estéril final a frio.	Pré-filtração da cerveja (designada também filtração de desbaste).	• Filtro em polipropileno termo-soldado com septo multicamadas, sem carga elétrica • Porosidade ≤ 0,6 µm, com grau de partícula absoluto β 5000 • Ampla compatibilidade com produtos regenerantes e desinfetantes • Em conformidade com as normas para contacto com alimentos • Configuração idónea para regeneração química frequente.	20 hL de cerveja/h - 3 x 20" 50 hL de cerveja/h - 3 x 30" 100 hL de cerveja/h - 8 x 30" 150 hL de cerveja/h - 12 x 30"  Referência dimensão/tamanho: 4 hL de cerveja/h por 10".

**FASE DO PORCESSO**

**Enchimento da cerveja (latas, garrafas, barris)**

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
<b>BREW FREE PES</b> é um cartucho de filtração para a filtração final estéril a frio. É altamente recomendado para a produção de cervejas sem álcool no caso de utilização do método de fermentação interrompida/limitada.	Assegurar a estabilização biológica da cerveja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrana em polietersulfona hidrófila com estrutura assimétrica dos poros, sem carga elétrica</li> <li>• Porosidade absoluta 0,45 µm, o grau microbiológico é definido com microrganismos específicos</li> <li>• Integridade da membrana pode ser testada repetidamente</li> <li>• Ampla compatibilidade com produtos regenerantes e desinfetantes</li> <li>• Em conformidade com as normas para contacto com alimentos</li> <li>• Configuração idónea para regeneração química frequente.</li> </ul>	20 hL de cerveja/h – 3 x 20" 50 hL de cerveja/h – 3 x 30" 100 hL de cerveja/h – 8 x 30" 150 hL de cerveja/h – 12 x 30"  <b>Referência dimensão/tamanho: 4 hL de cerveja/h por 10".</b>

Os produtos filtrantes DANMIL também podem ser utilizados para outras aplicações: no ar comprimido no ponto de uso, no enxaguamento de garrafas, na oxigenação do mosto, no esvaziamento do depósito de armazenamento, na filtração do vapor e CO<sub>2</sub>. Também está disponível uma linha completa de produtos de filtração para housings e skid automáticos de filtração.



**BREW SHINE PP**

**BREW FREE C**

**BREW FREE PES**

FILTRAÇÃO

CORE

ELEMENTOS FILTRANTES

# HOUSING DE FILTRAÇÃO FLM & FHC

FILTRAÇÃO

PRODUZIDO POR



Os housing são uma combinação de equipamentos e acessórios para o alojamento e a gestão de diferentes tipos de cartuchos e módulos lenticulares. Todos os materiais são certificados e de acordo com a legislação para uso em total segurança.

CORE

MODELO	NÚMERO DE MÓDULOS /CARTUCHOS POR HOUSING	ALTURAS DO ELEMENTO FILTRANTE
FLM (para módulos lenticulares)	De 1 a 4	De 12" a 16"
FHC (para elementos filtrantes)	De 1 a 30	De 10" a 40"



HOUSING DE FILTRAÇÃO

HOUSING FLM

HOUSING FHC



# ANTIOXIN SB

FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Estabilizante especialmente criado pela AEB para proteger a cerveja da oxidação. É a melhor proteção possível contra o oxigénio para preservar a estabilidade aromática da cerveja, prolongando assim a duração do produto no tempo.

CORE

DOSES RECOMENDADAS

2-4 g/hL DE CERVEJA DURANTE A MATURAÇÃO, ANTES DO ENGARRAFAMENTO OU NO FINAL DA FILTRAÇÃO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

# TAN WBT

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



TAN WBT é um tanino selecionado pela AEB para cervejas de trigo com estilo alemão e belga: consiste em manter estável a turvação. Composto exclusivamente por tanino natural, este auxiliar tecnológico é adicionado entre a maturação e o engarrafamento. TAN WBR é proveniente de madeira submetida à trituração, sucessivamente extraído com água a 100°C e depois concentrado e seco por atomização. É o resultado de uma produção controlada que permite aportar estabilidade polifenólica à cerveja. Este produto não incorpora sensações amargas e adstringentes.

PÓS-FILTRAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS

2-15 g/hL DE CERVEJA ANTES DO ENGARRAFAMENTO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

## COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

# FIBROXCEL SD ESPECIAL, 10 E 30

FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

Coadjuvantes de filtração quimicamente inertes usados durante a filtração da cerveja para a formação das pré-camadas dosagem. Os produtos são constituídos por uma mistura de diatomáceas, perlitas e celulose, que formam uma estrutura em forma de favo de mel que permanece constante durante todo o tempo de filtração. Estes coadjuvantes de filtração possuem uma elevada capacidade de adsorção durante todo o ciclo de filtração.

INDUSTRIAL

DOSES RECOMENDADAS

500-1000 g/m<sup>2</sup> NA FORMAÇÃO DA PRÉ-CAPA, 20-100 g/hL NA DOSAGEM CONTÍNUA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

# UNICEL BR

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

Pré-camada única para a redução do volume total de coadjuvantes necessários para a pré-camada, que corresponde em média a 30% em g/hL. O volume específico da pré-camada única reduz os tempos de preparação do filtro em 50%. A qualidade da filtração é melhorada graças à presença de celulose na composição da pré-camada única. Os ciclos de filtração serão mais longos graças a uma maior disponibilidade do volume disponível para o aluvião.

DOSES RECOMENDADAS

500-1000 g/m<sup>2</sup> NA FORMAÇÃO DA PRÉ-CAMADA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.



# SILITE

FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

A gama Silite é composta por coadjuvantes de filtração quimicamente inertes. Usados no aluvião contínuo, os coadjuvantes de filtração permitem retardar a colmatação da camada filtrante, formando uma estrutura porosa que permanece estável durante todo o período de filtração. Os coadjuvantes de filtração misturam-se profundamente com as partículas dando origem à matéria turva e tornando a camada incompressível.

**Silite Mini Speed** é uma perlita, muito fina, de baixa velocidade de fluxo usada para filtrações apertadas especialmente do tipo abrilhantadoras.

**Silite Normal Speed**, de média permeabilidade, é indicada para filtrações que não apresentam dificuldades particulares. É usada para filtrações normais.

**Silite High Speed**, de elevada permeabilidade, a ser usada em filtrações de líquidos muito turvos e com altos percentuais de sólidos suspensos. É classificada como terra de desbaste.

INDUSTRIAL

DOSES RECOMENDADAS

10-100 g/hL DURANTE A FILTRAÇÃO.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

# SPINDACEL N, R, XX

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

Os produtos da gama Spindacel são obtidos misturando perlitas expandidas de variada granulometria e porosidade com celulosas especiais.

Os Spindacel caracterizam-se por um elevado peso específico aparente que permite uma economia de 20-30% em relação à tradicionais terras diatomáceas. Os Spindacel são totalmente isentos de cristobalite, portanto, são perfeitamente seguros do ponto de vista salutar.

**Spindacel N** é usado para filtrações apertadas.

**Spindacel R** é usado para filtrações médias.

**Spindacel XX** é usado para filtrações abertas.

DOSES RECOMENDADAS

10-100 g/hL NA CERVEJA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

## COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

# DIATOCEL HS, NS, LS

FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

Os produtos Diatocelel caracterizam-se por uma granulometria de kieselgur específica. Estes coadjuvantes quimicamente inertes filtram por adsorção e estão aptos para cobrir um amplo espectro de utilização. Permitem atingir níveis de turvação muito baixos, e obter então uma cerveja perfeitamente límpida e brilhante.

**DIATOCEL HS** usado para filtração abertas.  
**DIATOCEL NS** usado para filtrações médias.  
**DIATOCEL LS** usado para filtração fechadas.

INDUSTRIAL

DOSES RECOMENDADAS

800-1000 g/m<sup>2</sup> NA FORMAÇÃO DA PRÉ-CAPA,  
30-150 g/hL NA DOSAGEM CONTÍNUA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

## PÓS-FILTRAÇÃO

# ARABINOL<sup>®</sup> SB

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO & PÓS-FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



Arabinol SB é um polissacárido natural constituído por arabanos, galactanos e complexos do ácido urónico em associação com alginato de propilenoglicol, usado como coloide hidrofílico para reter a espuma.

DOSES RECOMENDADAS

2-20 g/hL DE CERVEJA FILTRADA OU ENGARRAFADA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

# ARABINOL<sup>®</sup> MULTINSTANT SB

FILTRAÇÃO

ASPECTO  
Pó

CARACTERÍSTICAS



É um polissacárido natural usado para estabilizar a retenção da espuma e conferir corpo à cerveja. Seu desempenho é superior ao de outros coadjuvantes à base de goma-arábica líquida. Uma vez dissolvido em água, a solução pode ser adicionada à cerveja antes do engarrafamento.

SPECIFIC NEEDS

DOSES RECOMENDADAS

5-30 g/hL DE CERVEJA FILTRADA OU ENGARRAFADA.

CONSERVAÇÃO

CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA,  
EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ  
E CALOR DIRETOS.

PÓS-FILTRAÇÃO



# DESINFECÇÃO

HIGIENE, ACIMA DE TUDO: DETERGENTES ALCALINOS, CLORADOS, ÁCIDOS, ENZIMÁTICOS E ESPUMAS-DETERGENTES PARA GARANTIR A TOTAL HIGIENIZAÇÃO DA CERVEJARIA. ALÉM DISSO, UMA GAMA COMPLETA DE LUBRIFICANTES PARA TRABALHAR EM TOTAL SEGURANÇA E OBTER O MELHOR DESEMPENHO.

N.B. As doses recomendadas podem variar conforme as condições de processo realizadas na cervejaria. Os formatos podem sofrer variações dependendo do país de origem. Para saber com exatidão as doses e as embalagens, consultar os serviços técnicos-comerciais da filial AEB local.

**REMOVIL LIQUID**

DESINFECÇÃO

ASPECTO  
Líquido

Detergente alcalino de alta causticidade usado para a detergência da sala de cozimento, permutadores de calor, tubulações, tanques de fermentação e sistemas de enchimento.

CORE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO CASTANHO CLARO
pH (SOLUÇÃO 1%)	>12
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.45 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	20-80°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	1-3%

**X5S/S**

DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS

ASPECTO  
Líquido

Detergente alcalino monofase caracterizado pela elevada ação sequestrante, capaz de remover sujidades orgânicas e inorgânicas das superfícies. A formulação deste produto permite reduzir os tempos dos tratamentos ácidos desincrustantes mesmo no caso de águas muito duras; isto permite economia de tempo e custos nos procedimentos de lavagem.

Utilizado para lavagens monofase das salas de cozimento, permutadores de calor, tubulações, tanques de fermentação e equipamentos de enchimento, ainda para lavagens extraordinárias dos tanques de fermentação e tanques da cerveja filtrada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 3%)	>12
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.30 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	50-80°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	1-3%

# NERLIK LIQUID

DESINFECÇÃO

ASPECTO  
Líquido

Detergente alcalino para lavagem de garrafas e dos kegs em aço inox. Graças à elevada ação sequestrante também é eficaz no caso de águas muito duras.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO BEGE
pH (SOLUÇÃO 1%)	12.5 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	50-80°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.8-3%

CORE

# MEMBRAN UF

ASPECTO  
Líquido

Membran UF é um detergente de alcalinidade média, dotado de alta ação sequestrante, a ser usado para detergência monofase nos cartuchos de filtração.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARELO-CLARO
pH (SOLUÇÃO 1%)	12.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.25 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	50-60°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.5-1.5%

DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS

## DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS

# IDROSAN

DESINFECÇÃO

ASPECTO  
Líquido

Detergente alcalino clorado com propriedades branqueadoras, a ser usado para desinfetar BBT, tubulações, enchedoras.

CORE

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARELO-CLARO
pH (SOLUÇÃO 1%)	12.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	40-60°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	1-3%

## DETERGENTES ÁCIDOS

# CELON SPECIAL

DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS & DETERGENTES ÁCIDOS

ASPECTO  
Líquido

Detergente desincrustante à base de ácido nítrico e fosfórico para remover sedimentações inorgânicas das superfícies. Atua também como agente passivador das superfícies em aço inox e útil para dissolver a "pedra da cerveja" (oxalato de cálcio). Celon Special não é espumoso e, portanto, é ideal para aplicações CIP.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO VERDE CLARO
pH (SOLUÇÃO 1%)	1.5 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.24 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	20-70°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.8-5%



# ADDING OX

## ASPECTO

Líquido

Aditivo líquido para soluções de lavagem alcalinas. Adding OX, é adicionado às soluções detergentes para melhorar a capacidade de lavagem.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 0,5%)	7.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	>60°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.2-0.5% EM SOLUÇÕES ALCALINAS

DESINFECÇÃO

CORE

# ADIX LIQUID

## ASPECTO

Líquido

Aditivo líquido para lavagem de garrafas e aplicações CIP. Previne precipitações inorgânicas e formação de espuma nas soluções alcalinas mesmo quando saturadas por contaminações orgânicas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO ÂMBAR
pH (SOLUÇÃO 6%)	6.50 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.05 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	>50°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	2-6% DA NAOH EM SOLUÇÕES CÁUSTICAS

ADITIVOS

## DETERGENTES ENZIMÁTICOS

DESINFECÇÃO

# REMOVIL ZYME

ASPECTO  
Pó

Removil Zyme é um detergente enzimático em pó, utilizado para a lavagem de equipamentos na área de cozimento e adega. Remove as contaminações orgânicas em geral e principalmente os componentes mais resistentes como proteínas, amido e celulose. Removil Zyme pode ser utilizado nos tratamentos diários ou nas operações de limpeza extraordinárias com o objetivo de recuperar os níveis higiênicos ideais.

CORE

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	PÓ GRANULADO BRANCO E CINZA
pH (SOLUÇÃO 6%)	11.5 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.01 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	30-50°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.1-1.5%

## DETERGENTES POR ESPUMA

DETERGENTES ENZIMÁTICOS & DETERGENTES POR ESPUMA

# SANIFOAM

ASPECTO  
Líquido

Sanifoam é um detergente espumoso alcalino clorado a ser utilizado nas limpezas diárias das superfícies. Remove qualquer tipo de contaminação orgânica. Um excelente poder de adesão às superfícies e de enxaguamento fazem deste produto um detergente muito útil. Sanifoam pode ser aplicado com diversos equipamentos (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistema de espuma centralizados, etc.).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARELO
pH (SOLUÇÃO 1%)	11.5 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	3-6%

# MONOFOAM

DESINFECÇÃO

CORE

## ASPECTO

Líquido

Monofoam é um espuma-detergente, alcalino, monofase, para ser utilizado nas limpezas diárias de superfícies, capaz de remover com eficácia as mais difíceis contaminações orgânicas. A formulação deste produto permite adiar, no tempo, os tratamentos ácidos mesmo nos casos de águas muito duras e, portanto, permite economizar tempo e custos nas operações de lavagem. Monofoam pode ser aplicado com diversos equipamentos (Easyfoam P, Combifoam, foamlance, sistema de espuma centralizados, etc.).

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 1%)	12.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	3-6%

# CELOFOAM SAN

## ASPECTO

Líquido

Celofoam é um espuma-detergente ácido, à base de ácido fosfórico para operações periódicas de desincrustação das superfícies. Um excelente poder de fixação às superfícies e de enxaguamento fazem deste produto um detergente muito útil. Celofoam pode ser aplicado com uma grande diversidade de equipamentos (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemas centralizados para espuma, etc.) Celofoam é compatível com a maior parte dos materiais presentes nas indústrias alimentares quando utilizado segundo as modalidades de uso indicadas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO CASTANHO CLARO
pH TAL QUAL	2.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.35 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	3-6%

DETERGENTES POR ESPUMA

## DETERGENTES POR ESPUMA

# CELOFOAM SF

DESINFECÇÃO

ASPECTO  
Líquido

Celofoam SF é um espuma-detergente ácido, indicado para remover completamente todos os tipos de contaminação inorgânica. É utilizado para as operações de desincrustação periódica das superfícies. Um excelente poder de adesão/agarrar às superfícies e de enxaguamento fazem deste produto um detergente muito eficiente. Celofoam SF pode ser aplicado com uma grande diversidade de equipamentos (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemas centralizados para espuma, etc.) Celofoam SF é compatível com a maior parte dos materiais presentes nas indústrias alimentares quando utilizado segundo as modalidades de uso indicadas.

CORE

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 6%)	<2
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	2-6%

## LUBRIFICANTES

# SINTODRY

DETERGENTES POR ESPUMA & LUBRIFICANTES

ASPECTO  
Líquido

Sintodry é um líquido para lubrificação seca dos tapetes, em plástico, transportadores para garrafas e latas.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO BRANCO
pH (SOLUÇÃO 1%)	5.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.00 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	TAL E QUAL

# PERCISAN

DESINFECÇÃO

ASPECTO  
Líquido

Percisan é um desinfetante de amplo espectro à base de peróxidos. Utilizável para higienização em CIP dos tanques de fermentação, permutadores de calor, tubulações, cartuchos/membranas de filtração e equipamentos de enchimento.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 1%)	2.95 ± 0.03
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0,8-1%

INDUSTRIAL

# PERACID

ASPECTO  
Líquido

Peracid é um desinfetante de amplo espectro, à base de ácido peracético. Utilizável para higienização em CIP, tanques de fermentação, permutadores de calor, cartuchos/membranas de filtração e equipamentos de enchimento.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLOR
pH (SOLUÇÃO 1%)	3.0 ± 4.0
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.12 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	0.2 - 1%

HIGIENIZANTES



# EQUIPAMENTOS

DOS EQUIPAMENTOS DE LAVAGEM E APLICAÇÃO DE ESPUMAS-DETERGENTES AOS DOSEADORES E À LUBRIFICAÇÃO: SEJA QUAL FOR A VOSSA NECESSIDADE, TEMOS A SOLUÇÃO CERTA.

# CIP MIXER INOX 1000

PRODUZIDO POR



CIP MIXER INOX 1000 é um equipamento que permite preparar soluções em percentagens variáveis e definir ciclos de lavagem que se sucedem com enxaguamentos, totalmente em automático. A sua grande vantagem está na autonomia: é possível gravar/salvar até 30 receitas de lavagem, para que o operador possa facilmente fazer a gestão dos depósitos, e, quando as tubulações estiverem conectadas, implementar a receita selecionada e efetuar novamente um enxaguamento completo.

Através do pHmetro, o pH é medido graças a um eletrodo colocado na descarga dos enxaguamentos. Além disso, através da página da rastreabilidade, é possível verificar as receitas utilizadas, a data e a duração da lavagem, operador e outras anotações possíveis. Também é possível fazer o download e o arquivamento do histórico das lavagens.



MODELO	BOMBA DE LAVAGEM
CIP MIXER INOX 10-1000	10 Hp
CIP MIXER INOX 5.5-1000	5.5 Hp

# MULTIFOAM INOX

PRODUZIDO POR



MULTIFOAM é um nebulizador de espuma à baixa pressão, utilizado para múltiplos trabalhos de lavagem, em particular, para a limpeza com espumas-detergentes, lavagem com nebulização de detergentes tradicionais e a higiene ambiental com nebulização de desinfetantes. O equipamento está disponível em aço inox 18/8 AISI 304.



MODELO	CAPACIDADE DO DEPÓSITO
MULTIFOAM INOX 24 L	24 L
MULTIFOAM INOX 50 L	50 L



# EASYFOAM

PRODUZIDO POR



EASYFOAM é um sistema, patenteado, de aplicação de espumas-detergentes com ar comprimido. Todos os modelos têm dimensões reduzidas, mas asseguram elevadas prestações e são ideais para limpar superfícies verticais e tetos. Graças à total ausência de vaporização, são adequados para uso com espumas-detergentes de alta alcalinidade com a máxima segurança.

EASYFOAM MIX e MIX COM RODAS permitem aplicar, de forma combinada, também um aditivo com ação desinfetante.

EASYFOAM PRESSURE é um equipamento para aplicação de espuma-detergente capaz de se alimentar na pressão correta independente do tipo de rede hídrica do equipamento.

Todos os modelos de EASYFOAM estão disponíveis com:

- tubo de conexão, comprimento 15 ou 20 metros
- rodas.

MODELO	PRODUTO/OS APLICADO/OS
EASYFOAM P 15 MT	Espuma-detergente
EASYFOAM P 20 MT	Espuma-detergente
EASYFOAM MIX P 15 MT	Espuma-detergente + aditivo
EASYFOAM MIX P 20 MT	Espuma-detergente + aditivo
EASYFOAM PRESSURE 15 MT	Espuma-detergente
EASYFOAM PRESSURE 20 MT	Espuma-detergente



EASYFOAM P

EASYFOAM MIX

EASYFOAM PRESSURE

# LUBIMATIC CONTROL DRY

PRODUZIDO POR



A gama LUBIMATIC CONTROL DRY inclui 2 modelos, cada qual composto por um sistema centralizado para a pulverização, em automático, de lubrificantes a seco com sistema temporizado programável. A unidade central de controlo está interligada com as estações de lubrificação pneumáticas anti gotas e assegura a nebulização do produto sobre toda a superfície do tapete transportador em questão. O sistema pode fazer a gestão de até 80 bicos.



MODELO	EQUIPAMENTOS CONTROLÁVEIS
LUBIMATIC CONTROL DRY ECO LUBIMATIC CONTROL DRY 5 ZONAS	Equipamentos de pequenas dimensões Equipamentos de grandes dimensões

# DOSAPROP

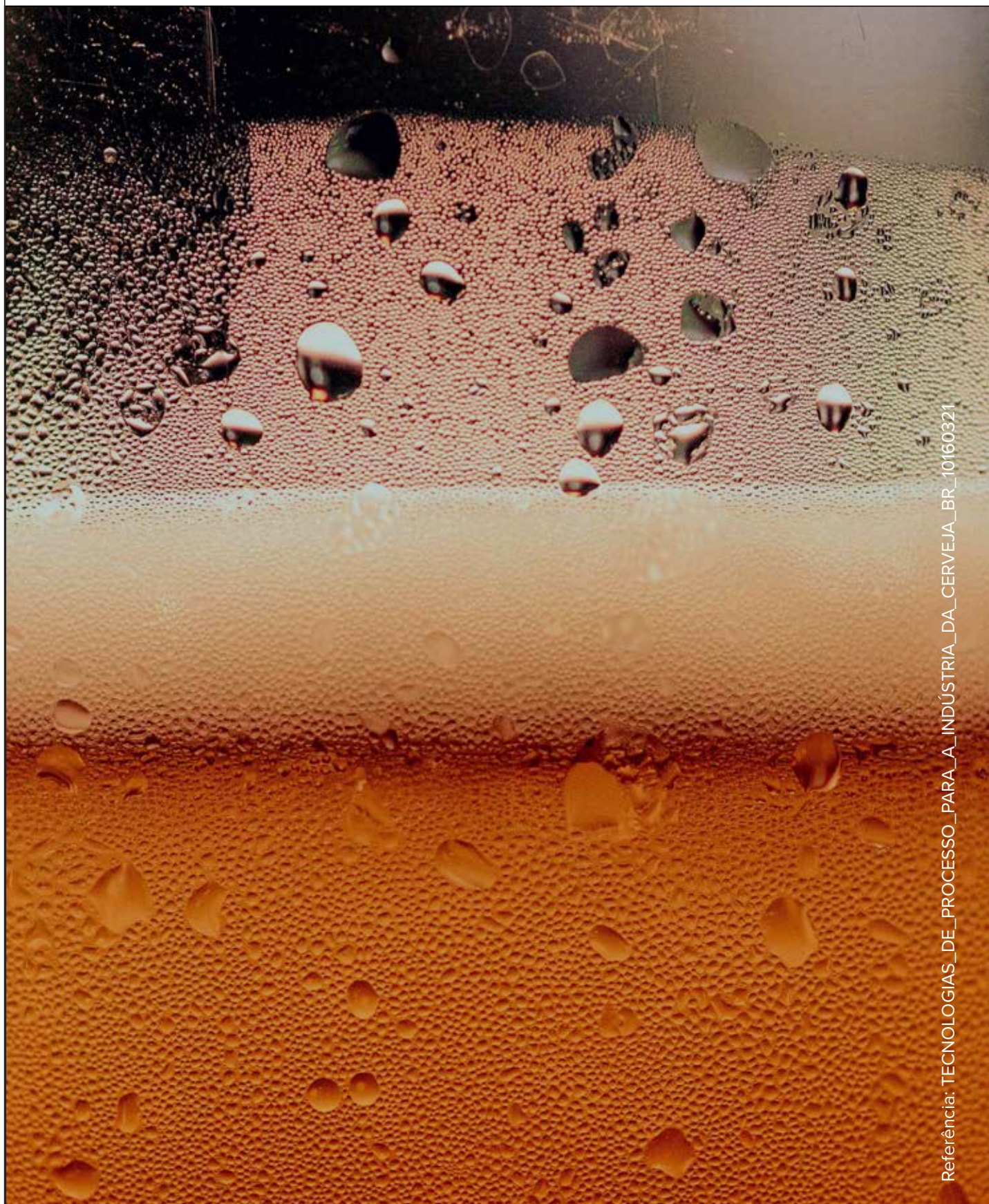
PRODUZIDO POR



Dosaprop é um doseador que faz adições de coadjuvantes líquidos em modo proporcional ao fluxo dos líquidos para assegurar-lhes a sua perfeita homogeneização. O seu funcionamento tem por base um sensor que deteta a quantidade de líquido que passa no interior da tubulação e envia, para o sistema de dosagem, o impulso para a sua adição. A quantidade de produto é facilmente controlável graças a um micro teclado de comando. Dosaprop pode ser dimensionado para atender a sistemas com vazões de 6 a 60 hL/hora e de 100 a 1200 hL/hora. A dosagem dos coadjuvantes pode ser feita por, no máximo, 3 bombas e ser dimensionado de 1 a 730 L/hora.







Referência: TECNOLOGIAS\_DE\_PROCESSO\_PARA\_A\_INDÚSTRIA\_DA\_CERVEJA\_BR\_10160321