AEB BREWING

REALÇANDO
O SABOR

TECNOLOGIAS DE PROCESSO PARA A INDÚSTRIA DA CERVEJA

WWW.AEB-GROUP.COM

ÍNDICE

BIOTECNOLOGIAS P. 3

CORE

1.0 TRATAMENTO DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO E DO MOSTO 4

1.1 REGULAÇÃO DO pH DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO E 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

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	DETERGENTIES 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
SPECIFIC NEEDS		48

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 consoante as operações de laboração utilizadas na fábrica. O formato e tamanho das embalagens pode variar consoante o país de origem do artigo. Para obter informações de peso e formato corretos, consultar os técnicos comerciais da filial AEB local.

REGULAÇÃO DO pH DA ÁGUA PARA OBTENÇÃO DO MOSTO E DO MOSTO

ACID PFG

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Agente acidificante para ajustar o pH da água para obtenção do mosto e 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 de usar pelas leveduras. Adiciona-se na água 10/15 minutos após a obtenção do mosto ou diretamente no mosto.

DOSES RECOMENDADAS	CONSOANTE O pH DA ÁGUA DE OBTENÇÃO DO MOSTO, DA MISTURA E 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 10ºC.

ÁCIDO LÁTICO

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

É um agente acidificante para ajustar o pH da água para obtenção do mosto, da mistura de obtenção do mosto e do mosto. Melhora a eficiência da maceração, o rendimento do cozimento, reduz a extração de polifenóis durante a obtenção do mosto. Adicionar imediatamente após a obtenção do mosto ou diretamente no mosto.

DOSES RECOMENDADAS	CONSOANTE O pH DA ÁGUA DE OBTENÇÃO DO MOSTO, DA MISTURA E 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 10ºC.

MIX ACID CL

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Agente acidificante para ajustar o pH da água para obtenção do mosto, da mistura de obtenção do mosto e do mosto. Melhora a eficiência da maceração, o rendimento do cozimento, reduz a extração dos polifenóis oxidáveis durante a maceração e prolonga a estabilidade dos aromas da cerveja. Adicionar imediatamente após a obtenção do mosto ou diretamente no mosto.

DOSES RECOMENDADAS	CONSOANTE O pH DA ÁGUA DE OBTENÇÃO DO MOSTO, DA MISTURA E 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 10ºC.

ANTIOXIN SBT

ASPECTO
Pó

CARACTERÍSTICAS

Antioxidante de nova geração para ser doseado 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.

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.

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.

ENZIMAS NA SALA DE COZIMENTO

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 - 7.0
DOSES ACONSELHADAS	200-300 g/T DE MALTE UTILIZADO DURANTE A OBTENÇÃO DO MOSTO OU DOS CEREAIS NÃO MALTADOS DURANTE A SUA COZEDURA.
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 OBTENÇÃO DO MOSTO OU DOS CEREAIS NÃO MALTADOS DURANTE A SUA COZEDURA.
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

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 da mistura. 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 APA (Azoto Prontamente Assimilável) para a nutrição da levedura.

TEMPERATURA	50 - 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.

ENDOZYM® GLUCACEL UHT

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

β-glucanase termoestável com pentosanase, celulase, xilanase e arabanase.
Permite reduzir o tempo necessário para a filtração da mistura de obtenção do mosto 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.

CLARIFICAÇÃO DO MOSTO

POLYGEL BH

ASPECTO
Pó

CARACTERÍSTICAS

GMO FREE ALLERGEN FREE

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 doseado na cuba de obtenção do mosto no final da fase de sacarificação.

DOSES RECOMENDADAS	10-40 g/hL DE MOSTO.
CONSERVAÇÃO	TRATANDO-SE DE UM PRODUTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO.

SPINDASOL SB1

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

GMO FREE ALLERGEN FREE

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

ASPECTO
Pó

CARACTERÍSTICAS

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

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.

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.

DOSES RECOMENDADAS	20-40 g/hL DURANTE O ARREFECIMENTO 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

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

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

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 organoléticos. 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 ARREFECIMENTO DO MOSTO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

FERMOLAGER BERLIN

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces pastorianus*	

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.

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE CERVEJA LAGER (DE BAIXA E ALTA GRADUAÇÃO ALCOÓLICA) 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^{10} 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 FERMOLAGER BERLIN

(SEGUNDO ASBC & DLG) 12°P 12°C

LEVEDURAS DE BAIXA FERMENTAÇÃO

FERMOLAGER W

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE, ALLERGEN FREE	*Saccharomyces pastorianus*	

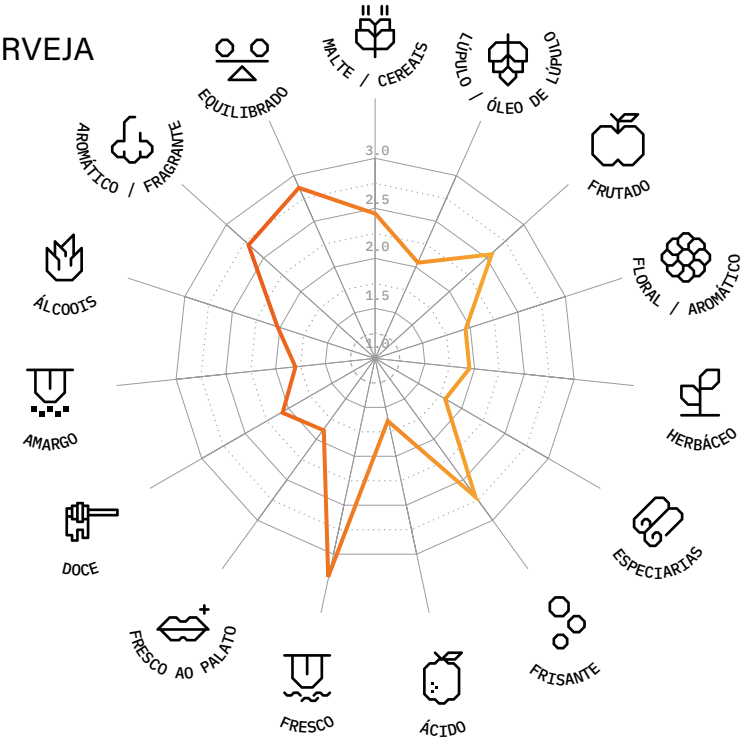
Levedura de baixa fermentação de origem alemã, selecionada pela Universidade Weihenstephan de Munique. Esta levedura confere um perfil aromático neutro, frutado e muito equilibrado, podendo também flocular e reabsorver o diacetil muito rapidamente.

ESTILOS DE CERVEJA	TODOS OS TIPOS DE LAGER
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	ALTA

DOSES RECOMENDADAS	80-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10^{10} 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 FERMOLAGER W

(SEGUNDO ASBC & DLG) 12°P 12°C



FERMOALE

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

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 organoléticos inovadores.

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^{10} 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

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C

LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

FERMOALE AY3

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Levedura de alta fermentação, de origem inglesa. Confere um perfil aromático frutado, citrino bem equilibrado com ligeiras notas de ésteres e por 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

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10^{10} 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 AY3

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C

FERMOALE AY4

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

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.

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

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VITALIDADE	> 1 X 10^{10} 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

FERMOALE BEL-ABBEY

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE, ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

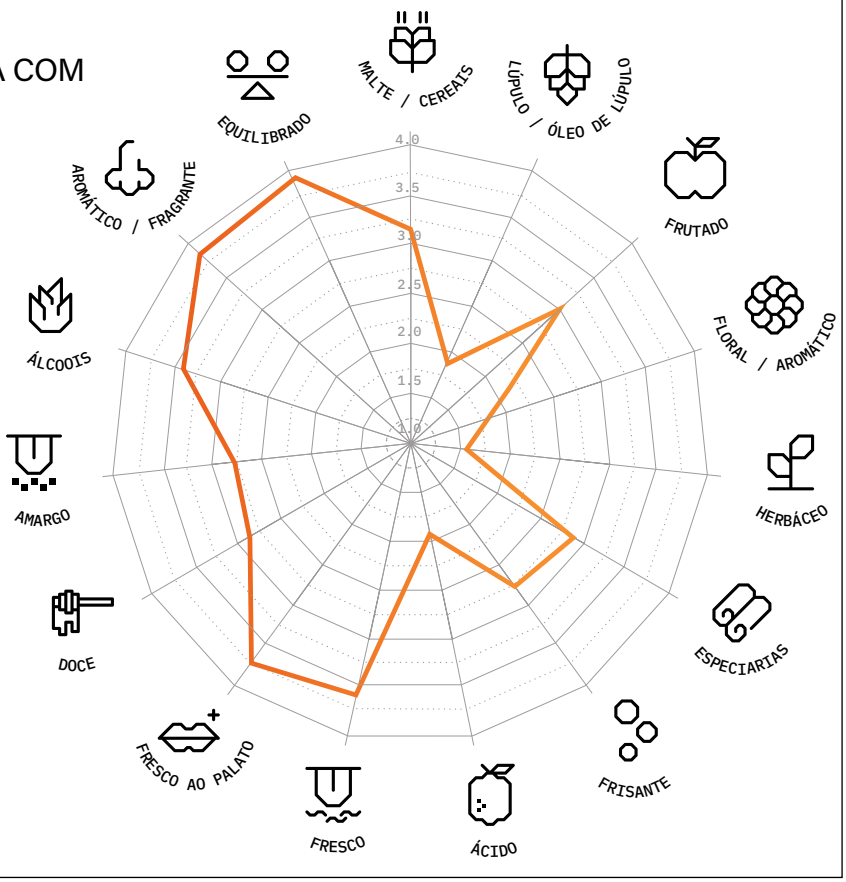
Fermoale Bel-Abbey é uma levedura de alta fermentação selecionada para a produção de uma ampla gama de Ale em estilo belga, como por exemplo cervejas de Abadia (Enkel, Dubbel, Tripel e Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale. Esta estirpe de levedura confere aromas frutados 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

DOSES RECOMENDADAS	40-80 g/hL A 16-24°C
VITALIDADE	> 0.5 X 10^{10} 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



FERMOALE D'LA GRANGE

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE, ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae r.f. diastaticus*	

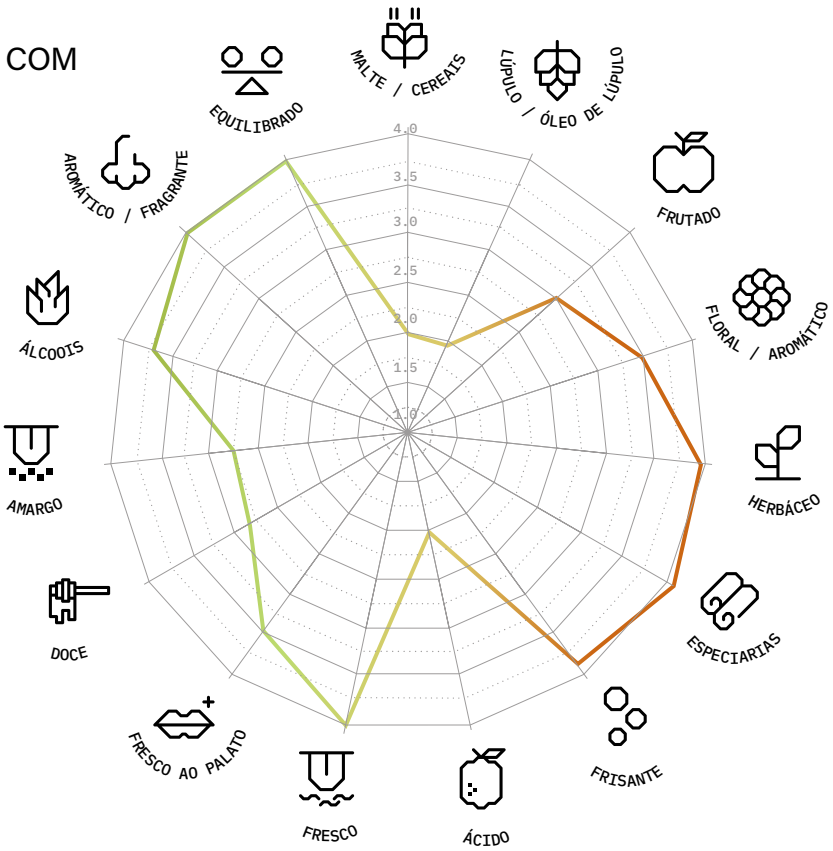
Fermoale D'la Grange é uma levedura versátil selecionada para a produção de cervejas em estilo Saison de origem francesa e belga mas também para a produção de Bière de Garde. Esta levedura de alta atenuação confere notas aromáticas ligeiramente frutadas, citrinas, fenólicas e a especiarias. Fermoale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

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^{10} 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 D'LA GRANGE

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVEDURAS DE ALTA FERMENTAÇÃO

WEISS AROME+

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

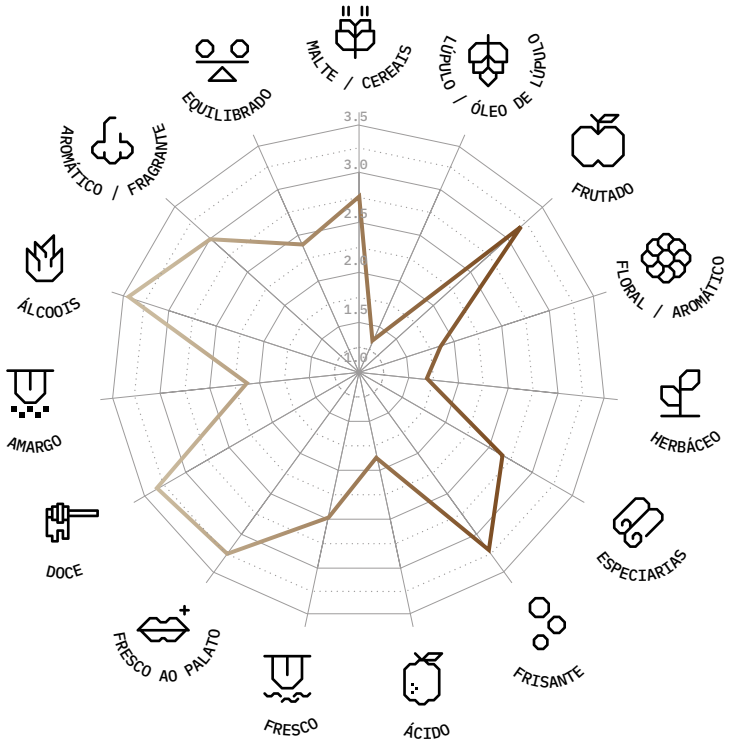
Levedura de alta fermentação para a produção de cervejas de trigo como Blanche, American Wheat e Weiss. Weiss Arome+ possui capacidades fermentativas excelentes e baixa floculação, portanto, capaz de permanecer em suspensão mesmo no produto acabado.

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

DOSES RECOMENDADAS	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 18°C
VITALIDADE	> 1 X 10^{10} 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 WEISS AROME+

(SEGUNDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



FERMO R03

ASPECTO	CARACTERÍSTICAS	ESTIRPE DE LEVEDURA	SABOR DA CERVEJA
Pó	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

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.

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

DOSES RECOMENDADAS	CERVEJA FILTRADA: 2-7 g/hL DE CERVEJA CERVEJA NÃO FILTRADA: 4-5 g/hL DE CERVEJA CERVEJA MUITO ALCOÓLICA (>6,0% ABV) >7,5%: 8-10 g/hL DE CERVEJA
VITALIDADE	> 1 X 10^{10} 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.

ENZIMAS DE FERMENTAÇÃO

ENDOZYM® AGP 120

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

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.

ENDOZYM® PROTEASE GF

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

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

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.

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 basse de sol de sílica para ser doseado 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.

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).

ENZIMAS NA SALA DE COZIMENTO

ENDOZYM® PROTEASE NP

ASPECTO
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Preparação enzimática obtida de uma estirpe selecionada de Bacillus subtilis. Contém altas concentrações de atividade peptidásica que provoca a libertação de aminoácidos e peptídeos. Adiciona-se durante a obtenção do mosto para permitir a produção de APA (Azoto Prontamente Assimilável) para a nutrição da levedura.

TEMPERATURA	45-55°C
pH	5-8,5
DOSES RECOMENDADAS	30-50 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

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).

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.

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

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.

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® PECTOFRUIT

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 consoante as condições do processo feitas na cervejaria. Os formatos das embalagens podem sofrer alterações consoante o país de origem. Para saber corretamente as dosagens e embalagens, consultar os serviços técnico-comerciais da filial AEB local.

ELEMENTOS FILTRANTES DANMIL

PRODUZIDO POR

DANMIL

FASE DO PORCESSO

Tratamento das águas de processo e de enxaguamento

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW-PURE 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: • Desinfeção 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 abrilhantadora da cerveja

NOME DO PRODUTO	APLICAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	CAUDAL (QUANTIDADE E DIMENSÕES DOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW SHINE PP 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 límpida. 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 ƒ 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)
BREW FREE C 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-saldado com septo multicamadas, sem carga elétrica • Porosidade ≤ 0,6 µm, com grau de partícula absoluto ƒ 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)
BREW FREE PES 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.	• Membrana em polietersulfona hidrófila com estrutura assimétrica dos poros, sem carga elétrica • Porosidade absoluta 0,45 µm, o grau microbiológico é definido com microrganismos específicos • Integridade da membrana pode ser testada repetidamente • 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”.**

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_2. 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

HOUSING DE FILTRAÇÃO

HOUSING DE FILTRAÇÃO FLM & FHC

PRODUZIDO POR

AEB ENGINEERING

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.

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

HOUSING FLM

HOUSING FHC

MÓDULOS LENTICULARES

ELEMENTOS FILTRANTES

ANTIOXIN SB

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.

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 FRESCOS, 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.

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 10 E 30

ASPECTO
Pó

Coadjuvantes de filtração quimicamente inertes usados durante a filtração da cerveja para a formação das pré-camadas. O produto é constituído por uma mistura de perlitas e celulose, que forma 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.

DOSES RECOMENDADAS	**FIBROXCEL 10:** 500-1000 g/m² NA FORMAÇÃO DA PRÉ-CAMADA; 50-500 g/hL DE CERVEJA DURANTE A FILTRAÇÃO POR ALUVIÃO CONTÍNUO. **FIBROXCEL 30:** 800-1000 g/m² NA FORMAÇÃO DA PRÉ-CAMADA; 10-20 g/hL DE CERVEJA DURANTE A FILTRAÇÃO POR ALUVIÃO CONTÍNUO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCO, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

FIBROXCEL UNI

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	700-1000 g/m² 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

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 incomprimível.

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.

DOSES RECOMENDADAS	10-100 g/hL DURANTE A FILTRAÇÃO.
CONSERVAÇÃO	CONSERVAR NA EMBALAGEM ORIGINAL, FECHADA, EM LOCAL FRESCOS, SECO, SEM ODORES E PROTEGIDO DA LUZ E CALOR DIRETOS.

SPINDACEL N, R, XX

ASPECTO
Pó

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

SPINDALITE N, R, XX

ASPECTO
Pó

Os produtos Spindalite 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.

Spindalite N usado para filtrações apertadas.
Spindalite R usado para filtrações médias.
Spindalite XX 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.

PÓS-FILTRAÇÃO

ARABINOL® SB5

ASPECTO
Pó

CARACTERÍSTICAS

Arabinol SB5 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	1-7 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® MULTINSTANT SB

ASPECTO

Pó

CARACTERÍSTICAS

GMO FREE ALLERGEN FREE

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.

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.

DESINFEÇÃO

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 consoante 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.

DETERGENTES ALCALINOS E CLORADOS

REMOVIL LIQUID

ASPECTO
Líquido

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO FÍSICO	LÍQUIDO CASTANHO CLARO
pH (SOLUÇÃO 1%)	>12
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	20-80°C
CONCENTRAÇÕES ACONSELHADAS	1-3%

X5S/S

ASPECTO
Líquido

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

ASPETO 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

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

ASPETO 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%

MEMBRAN UF

ASPECTO
Líquido

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO 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

IDROSAN

ASPECTO
Líquido

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

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

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%)	2.0 ± 0.5
DENSIDADE RELATIVA A 20°C	1.20 ± 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

ASPETO 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

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

ASPETO 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

DETERGENTES ENZIMÁTICOS

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 higiénicos ideais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO 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

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

ASPETO 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

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

ASPETO 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

ASPECTO
Líquido

Celofoam é um espuma-detergente ácido, à base de ácido fosfórico para operações periódicas de desincrustação das superfícies. Um excelente poder de adesão/agarrar 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

ASPETO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO VERDE AZEITONA
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

CELOFOAM SF

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO 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

ASPECTO
Líquido

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPETO 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

ASPECTO
Líquido

Percisan é um higienizante 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

ASPETO 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%

PERACID

ASPECTO
Líquido

Peracid é um higienizante 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

ASPETO 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%

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

AEB ENGINEERING

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 elétrodo 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 CIP MIXER INOX 5.5-1000	10 Hp 5.5 Hp

MULTIFOAM INOX

PRODUZIDO POR

AEB ENGINEERING

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 MULTIFOAM INOX 50 L	24 L 50 L

EASYFOAM

PRODUZIDO POR

AEB ENGINEERING

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

AEB ENGINEERING

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

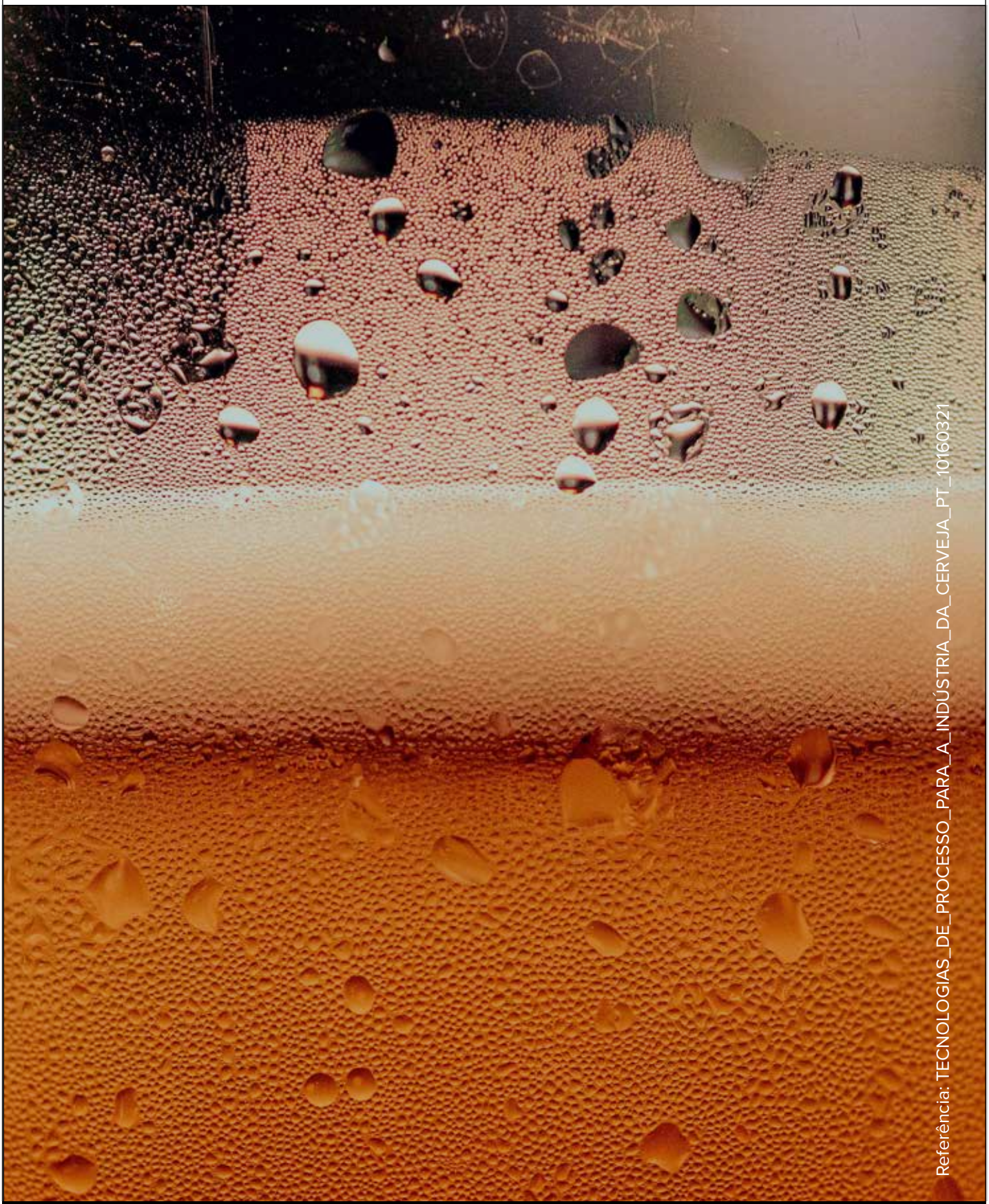
PRODUZIDO POR

AEB ENGINEERING

Dosaprop é um doseador que faz adições de coadjuvantes líquidos em modo proporcional ao fluxo dos líquidos para assegura-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.

AEB® BREWING

REALÇANDO
O SABOR



Referência: TECNOLOGIAS_DE_PROCESSO_PARA_A_INDÚSTRIA_DA_CERVEJA_PT_10160321

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. - PARQUE INDUSTRIAL DE COIMBRÕES, LOTE 123/124
FRAGOSELA 3500-618 VISEU (PORTUGAL)
TEL: +351 232 470350
AEB.BIOQUIMICA@MAIL.TELEPAC.PT – WWW.AEB-GROUP.COM