



**TECNOLOGIE  
DI PROCESSO  
PER L'INDUSTRIA  
DELLA BIRRA**



# INDICE

## BIOTECNOLOGIE

P. 3

INDICE

CORE	1.0	TRATTAMENTO DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO E DEL MOSTO	4
	1.1	REGOLAZIONE pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO E DEL MOSTO	4
	2.0	SALA COTTURA	5 → 7
	2.1	PREVENZIONE DELL'OSSIDAZIONE DEL MOSTO CALDO	5
	2.2	ENZIMI IN SALA COTTURA	6
	3.0	CHIARIFICA DEL MOSTO	8
	4.0	FERMENTAZIONE	9 → 20
	4.1	NUTRIENTI PER LIEVITI	9
	4.2	LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE	11
	4.3	LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE	13
	4.4	FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA	19
	4.5	ENZIMI DI FERMENTAZIONE	20
	5.0	STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA	21
INDUSTRIAL		ENZIMI IN SALA COTTURA	22
		STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA	23
SPECIFIC NEEDS		AGENTI ANTISCHIUMA	24
		STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA	24

AEB | BREWING

# INDICE

INDICE

## FILTRAZIONE

P. 25

**CORE**

ELEMENTI FILTRANTI

26 → 27

HOUSING DI FILTRAZIONE

28

POST-FILTRAZIONE

29

INDUSTRIAL

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

30 → 32

POST-FILTRAZIONE

32

SPECIFIC NEEDS

POST-FILTRAZIONE

33

## SANIFICAZIONE

P.35

**CORE**

DETERGENTI ALCALINI E CLORINATI

36 → 38

DETERGENTI ACIDI

38

ADDITIVI

39

DETERGENTI ENZIMATICI

40

DETERGENTI SCHIUMOGENI

40 → 42

INDUSTRIAL

LUBRIFICANTI

43

IGIENIZZANTI

43 → 44

## IMPIANTI & ATTREZZATURE

P.45

**CORE**

46 → 47

INDUSTRIAL

48

**2**

SPECIFIC NEEDS

48

AEB | BREWING



# BIOTECNOLOGIE

UNA GAMMA COMPLETA DI STABILIZZANTI,  
CHIARIFICANTI, ENZIMI, TRATTAMENTI SPECIFICI,  
LIEVITI, NUTRIENTI E TANNINI  
DALLA SALA COTTURA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

BIOTECNOLOGIE

AEB | BREWING

N.B. Le dosi raccomandate possono cambiare a seconda delle condizioni di processo seguite in stabilimento. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi agli esperti tecnico-commerciali della filiale AEB di riferimento.

3

## REGOLAZIONE pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO E DEL MOSTO

BIOTECNOLOGIE

# ACID PFG

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Agente acidificante per la regolazione del pH dell'acqua di ammostamento e del mosto. Migliora l'efficienza dell'ammostamento, la resa della cottura, riduce l'estrazione dei polifenoli durante l'ammostamento e fornisce una fonte di fosforo di facile utilizzo per i lieviti. Si aggiunge all'acqua 10/15 minuti dopo l'ammostamento o direttamente al mosto.

DOSI RACCOMANDATE

SECONDO IL pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO,  
DELLA MISCELA E DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN  
LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E  
CALORE DIRETTI. PRODOTTO SENSIBILE ALLA CRISTALLIZZAZIONE.  
MANTENERE IL PRODOTTO A TEMPERATURA SUPERIORE AI 10°C.

CORE

# ACIDO LATTICO

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



L'Acido Lattico è un agente acidificante per la regolazione del pH dell'acqua di ammostamento, della miscela di ammostamento e del mosto. Migliora l'efficienza dell'ammostamento, la resa della cottura, riduce l'estrazione dei polifenoli durante l'ammostamento. Aggiungere appena costituito l'ammostamento o direttamente al mosto.

DOSI RACCOMANDATE

SECONDO IL pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO,  
DELLA MISCELA E DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN  
LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E  
CALORE DIRETTI. PRODOTTO SENSIBILE ALLA CRISTALLIZZAZIONE.  
MANTENERE IL PRODOTTO A TEMPERATURA SUPERIORE AI 10°C.

TRATTAMENTO DELL'ACQUA DI  
AMMOSTAMENTO E DEL MOSTO

REGOLAZIONE pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO E DEL MOSTO

# MIX ACID CL

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Agente acidificante per la regolazione del pH dell'acqua di ammostamento, della miscela di ammostamento e del mosto. Migliora l'efficienza dell'ammostamento, la resa della cottura, riduce l'estrazione di polifenoli ossidabili durante l'ammostamento ed estende la stabilità degli aromi della birra. Aggiungere appena costituito l'ammostamento o direttamente al mosto.

DOSI RACCOMANDATE

SECONDO IL pH DELL'ACQUA DI AMMOSTAMENTO,  
DELLA MISCELA E DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN  
LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E  
CALORE DIRETTI. PRODOTTO SENSIBILE ALLA CRISTALLIZZAZIONE.  
MANTENERE IL PRODOTTO A TEMPERATURA SUPERIORE AI 10°C.

4

# ANTIOXIN SBT

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Antiossidante di nuova generazione da dosare nella miscela di ammostamento in sala cottura. Inibisce l'attività delle LOX (lipossigenasi), enzimi responsabili dell'ossidazione dei lipidi, della formazione di aldeidi (trans-2-nonenale) e altri componenti ossidabili presenti nel mosto. Permette di prolungare la stabilità aromatica della birra.

CORE

DOSI RACCOMANDATE

5-10 g/hL DI MOSTO NELLA MISCELA DI AMMOSTAMENTO  
O A FINE BOLLITURA.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA,  
IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI  
E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

SALA COTTURA

# GALLOBREW

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Gallotannino estremamente puro in grado di ridurre la torbidità causata da proteine e attività enzimatiche (laccasi, lipossigenasi, ecc.) migliora la chiarifica e previene l'ossidazione del mosto. Non altera il colore della birra ed elimina tutte le tracce di aromi indesiderati grazie alla sequestrazione dei metalli pesanti.

DOSI RACCOMANDATE

7,5-10 g/hL DI MOSTO DURANTE L'AMMOSTAMENTO  
O DOPO LA BOLLITURA DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA,  
IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI  
E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

PREVENZIONE DELL'OSSIDAZIONE DEL MOSTO CALDO

5

ENZIMI IN SALA COTTURA

# ENDOZYM® ALPHAMYL SB1

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



CORE

Alpha-amilasi termostabile di origine batterica. È usata alle alte temperatura durante l'ammestamento per facilitare l'idrolisi dell'amido in maltosio, destrine solubili e glucosio. Tra i principali vantaggi si hanno rapida riduzione della viscosità del mosto e ottimizzazione dell'efficienza delle operazioni della sala cottura.

TEMPERATURA	65 - 105°C
pH	5.0 - 7.0
DOSI RACCOMANDATE	200-300 G/T DI MALTO UTILIZZATO DURANTE L'AMMOSTAMENTO O DEI CERALI NON MALTATI DURANTE LA LORO COTTURA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI, PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

SALA COTTURA

# ENDOZYM® AMG

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



ENZIMI IN SALA COTTURA

Preparazione enzimatica di amiloglucosidasi capace di idrolizzare i legami alpha-1,4 e alpha-1,6 dell'amido. Il suo utilizzo permette la completa conversione dell'amido liquefatto in glucosio. Può essere utilizzata per la produzione di birre light o a basso contenuto di zuccheri residui.

TEMPERATURA	50 - 65°C
pH	4.5 - 6.0
DOSI RACCOMANDATE	500-1.000 G/T DI MALTO UTILIZZATO DURANTE L'AMMOSTAMENTO O DEI CERALI NON MALTATI DURANTE LA LORO COTTURA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI, PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.



# ENDOZYM® BREWMIX PLUS

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Preparazione enzimatica che permette di ovviare alla maggior parte dei difetti qualitativi delle materie prime (malto e altri cereali). Le attività beta-glucanasi e cellulasi garantiscono la filtrabilità della miscela. L'alpha-amilasi compie la completa saccharificazione dell'amido, quindi la resa delle operazioni della sala di cottura; l'attività della proteasi neutra permette la produzione di APA (Azoto Prontamente Assimilabile) per la nutrizione del lievito.

CORE

TEMPERATURA	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSI RACCOMANDATE	300-800 G/T DI CERALI UTILIZZATI DURANTE L'AMMOSTAMENTO.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI, PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

SALA COTTURA

# ENDOZYM® GLUCACEL UHT

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



$\beta$ -glucanasi termostabile con pentosanasi, cellulasi, xylanasi e arabanasi. Permette di ridurre il tempo necessario alla filtrazione della miscela di ammostamento e riduce la viscosità del mosto, quindi ottimizza la resa delle operazioni di sala cottura e le performance di filtrazione.

TEMPERATURA	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSI RACCOMANDATE	200-300 G/T DI MALTO UTILIZZATO DURANTE L'AMMOSTAMENTO O DEI CERALI NON MALTATI DURANTE LA LORO COTTURA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI, PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

ENZIMI IN SALA COTTURA

7

## CHIARIFICA DEL MOSTO

BIOTECNOLOGIE

# POLYGEL BH

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Chiarificante per mosti, agisce sia sui polifenoli che sulle proteine a medio peso molecolare prevenendo anche il fenomeno dell'intorbidamento da freddo (chill haze). Preserva il colore, l'aroma e il sapore della birra. Prodotto da dosare nel tino di ammostamento alla fine della fase di saccharificazione.

CORE

DOSI RACCOMANDATE

10-40 g/hL DI MOSTO.

CONSERVAZIONE

TRATTANDOSI DI UN PRODOTTO IGROSCOPICO,  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

# SPINDASOL SB1

CHIARIFICA DEL MOSTO

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Soluzione colloidale di silice le cui specifiche caratteristiche tecniche come area superficiale, dimensione delle particelle e carica sono ottimizzate per ottenere il maggior adsorbimento possibile del torbido facilitandone la separazione dal mosto o birra.

DOSI RACCOMANDATE

15-30 mL/HL DI MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DA LUCE  
E CALORE DIRETTI. TENERE AL RIPARO DAL GELO (7°C MIN).

# FERMOCEL SB

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Regolatore fisico-biologico e attivatore della fermentazione del mosto di birra. Fermocel SB fornisce gli indispensabili elementi minerali e le vitamine necessarie per lo sviluppo, la crescita e l'attività biologica del lievito.

CORE

DOSI RACCOMANDATE	25-100 g/hL DI MOSTO.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# FERMOPLUS® FRUITY

FERMENTAZIONE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Fermoplus Fruity è un nutriente per lieviti arricchito con aminoacidi di origine naturale, ideale per la produzione di birra con un netto profilo aromatico di frutta che arricchisca in modo sinergico l'aroma di frutta tropicale dei luppoli aromatici.

NUTRIENTI PER LIEVITI

DOSI RACCOMANDATE	20-40 g/hL DURANTE IL RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

NUTRIENTI PER LIEVITI

BIOTECNOLOGIE

# FERMOPLUS® FRAGRANCE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Fermoplus Fragrance è un nutriente per lieviti ricco di aminoacidi di origine naturale, ideale per la produzione di birra con un netto profilo aromatico floreale che esalti in modo sinergico l'aroma erbaceo e floreale dei luppoli aromatici.

DOSI RACCOMANDATE

20-40 g/hL DURANTE IL RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

CORE

# FERMOPLUS® GSH

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Nutriente con azione antiossidante per il miglioramento della stabilità aromatica della birra. Fermoplus GSH è un nutriente formulato con scorze, autolisato di lievito e tiamina (vit. B1). Contiene naturalmente 120 mg/kg di zinco, elemento essenziale per migliorare la vitalità del lievito.

DOSI RACCOMANDATE

25-100 g/hL DURANTE IL RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

FERMENTAZIONE

# FERMOPLUS® INTEGRATEUR SB

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



La formulazione bilanciata di Fermoplus Integrateur SB migliora la vitalità del lievito e le performance di fermentazione evitando possibili problemi di difetti organolettici. Questo nutriente è formulato con scorze di lievito, ammonio fosfato bifasico, sali di ammonio, tiamina (vit. B1), contiene naturalmente 130 mg/kg di zinco, elemento essenziale per migliorare la vitalità del lievito.

DOSI RACCOMANDATE

25-50 g/hL DURANTE IL RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

NUTRIENTI PER LIEVITI

# FERMOLAGER BERLIN

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces  
pastorianus*

SAPORE DELLA BIRRA



Lievito a bassa fermentazione di origine tedesca selezionato dall'Università Tecnica di Berlino. È un lievito che conferisce un profilo aromatico neutro con leggeri accenni di esteri fruttati e un corpo morbido e rotondo. Ideale per la produzione di un'ampia gamma di birre lager come ad esempio Pils, Helles, Dark Lager, Bock e Doppelbock.

CORE

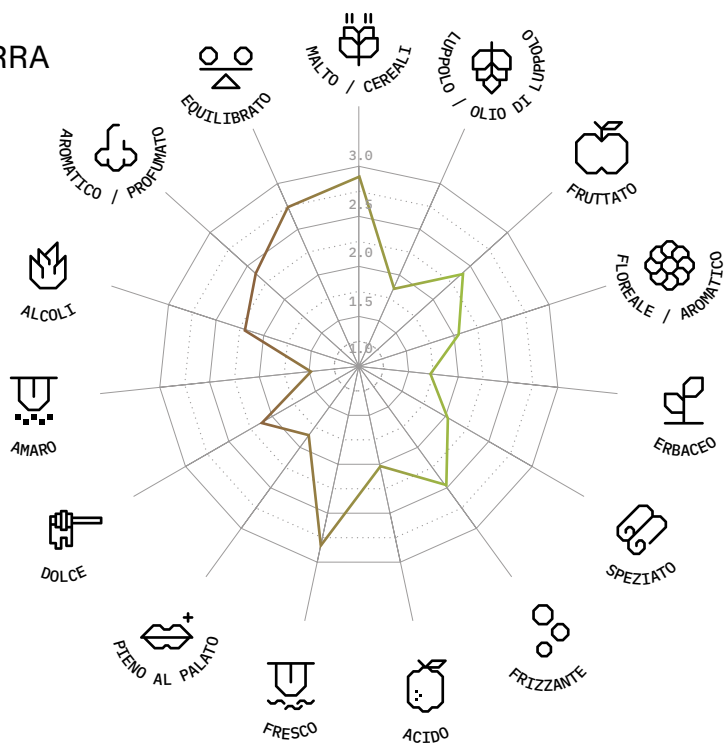
STILI DI BIRRA	TUTTI I TIPI DI BIRRE LAGER (A BASSA E ALTA GRADAZIONE ALCOLICA) E CALIFORNIA COMMON.
CINETICA DI FERMENTAZIONE	3 GIORNI A 22°C, 13 GIORNI A 12°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	10-22°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	87%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	MOLTO ALTA

DOSI RACCOMANDATE	80-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOLAGER BERLIN

(SECONDO ASBC & DLG) 12°P 12°C



LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE



LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE

# FERMOLAGER W

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces  
pastorianus*

SAPORE DELLA BIRRA



CORE

Lievito a bassa fermentazione di origine tedesca selezionato dall'Università Weihenstephan di Monaco. Questo lievito conferisce un profilo aromatico neutro, fruttato e molto bilanciato, è inoltre in grado di flocculare e riassorbire il diacetile molto velocemente.

STILI DI BIRRA	TUTTI I TIPI DI LAGER
CINETICA DI FERMENTAZIONE	3 GIORNI A 22°C, 13 GIORNI A 12°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	10-22°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	87%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	ALTA

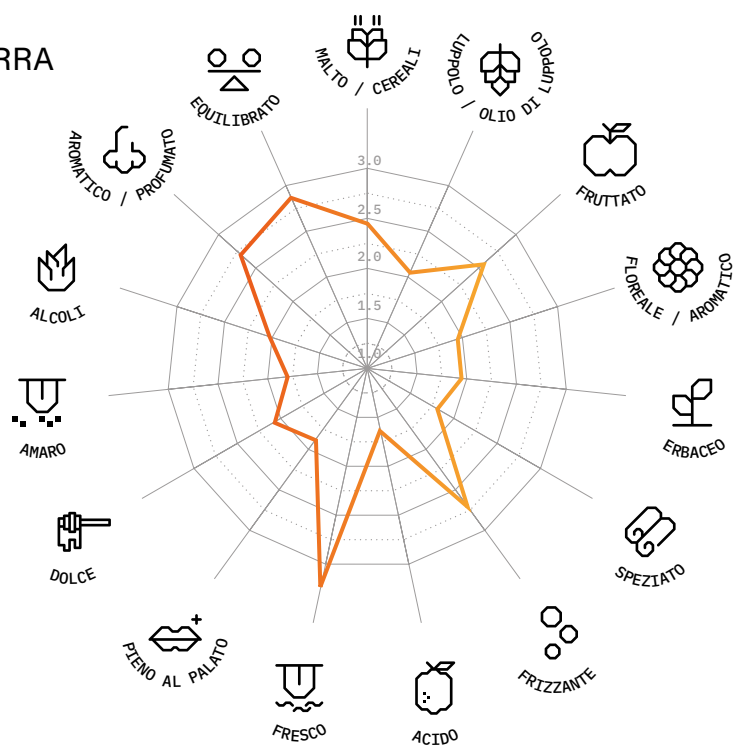
FERMENTAZIONE

DOSI RACCOMANDATE	80-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOLAGER W

(SECONDO ASBC & DLG) 12°P 12°C



# FERMOALE

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces cerevisiae*

SAPORE DELLA BIRRA



Fermoale è un lievito ad alta fermentazione di origine scozzese per la produzione di Ale. È in grado di conferire un profilo aromatico molto fruttato e agrumato, e si caratterizza per una bassa capacità flocculante. Se ne consiglia l'impiego anche per la produzione di sidri con profili organolettici innovativi.

CORE

STILI DI BIRRA	TUTTI I TIPI DI ALE E SIDRI.
CINETICA DI FERMENTAZIONE	VELOCE. 8 GIORNI A 22°C, 16 GIORNI A 12°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-25°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	87%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	MEDIO-ALTA

DOSI RACCOMANDATE	50-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 x 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOALE

(SECONDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

# LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

## FERMOALE AY3

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces cerevisiae*

SAPORE DELLA BIRRA



CORE

Lievito ad alta fermentazione di origine inglese. È in grado di conferire un profilo aromatico fruttato, agrumato ben bilanciato da leggere note di esteri e da un corpo morbido e rotondo. Ideale per la fermentazione ad alte temperature e di mosti con concentrazioni zuccherine medio-basse.

STILI DI BIRRA	TUTTI GLI STILI ALE INGLESI, IRLANDESI, BELGI E FRANCESI. MOLTO VERSATILE.
CINETICA DI FERMENTAZIONE	VELOCE. 7 GIORNI A 22°C, 13 GIORNI A 12°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-22°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	87%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	ALTA

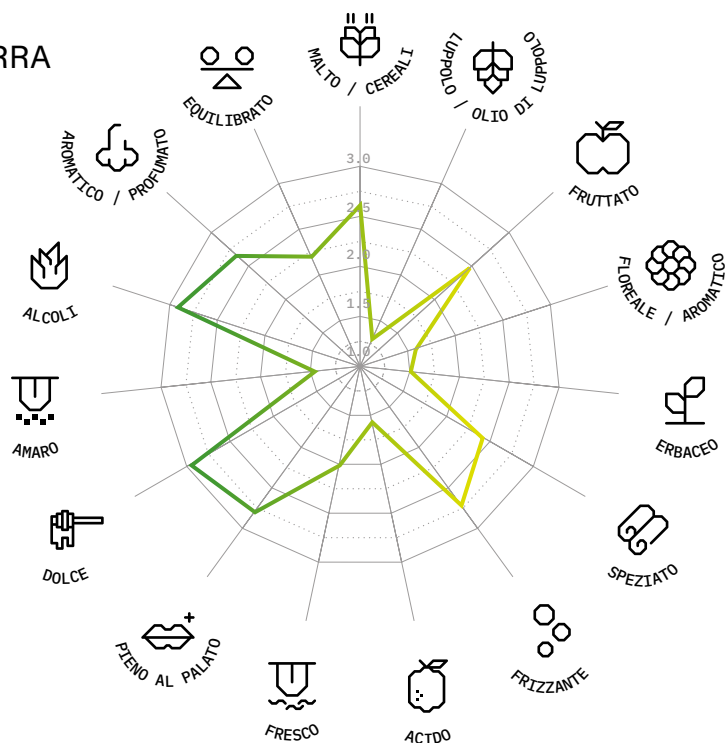
FERMENTAZIONE

DOSI RACCOMANDATE	50-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 x 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

### PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOALE AY3

(SECONDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



# FERMOALE AY4

BIOTECNOLOGIE

**ASPETTO**  
 Polvere

**CARATTERISTICHE**

**CEPPO DI LIEVITO**  
*Saccharomyces cerevisiae*
**SAPORE DELLA BIRRA**


Lievito ad alta fermentazione di origine americana. Conferisce un profilo aromatico molto neutrale, molto bilanciato con un corpo fresco ed elegante. Ideale per la fermentazione ad alte temperature, è in grado di valorizzare l'aromaticità delle materie prime (malto e luppolo). Consigliato per la produzione di American IPA.

CORE

STILI DI BIRRA	TUTTI I TIPI DI AMERICAN ALE. MOLTO VERSATILE.
CINETICA DI FERMENTAZIONE	VELOCE. 7 GIORNI A 22°C, 13 GIORNI A 12°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-28°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	89%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	ALTA

DOSI RACCOMANDATE	50-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOALE AY4

(SECONDO ASBC &amp; DLG) 18°P 22°C



LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

# FERMOALE BEL-ABBEY

BIOTECNOLOGIE

**ASPETTO**  
 Polvere

**CARATTERISTICHE**

**CEPPO DI LIEVITO**  
*Saccharomyces cerevisiae*
**SAPORE DELLA BIRRA**


CORE

Fermoale Bel-Abbey è un lievito ad alta fermentazione selezionato per la produzione di un'ampia gamma di Ale in stile belga, come ad esempio birre d'Abbazia (Enkel, Dubbel, Tripel e Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale.

Questo ceppo di lievito conferisce aromi fruttati e fenolici che ricordano la frutta secca come fichi, uvetta, prugne e datteri che si accompagnano perfettamente al profilo maltato e al contenuto alcolico degli stili di riferimento.

STILI DI BIRRA	ALE IN STILE BELGA, COME AD ESEMPIO BIRRE D'ABBAZIA (ENKEL, DUBBEL, TRIPEL E QUADRUPEL), BELGIAN PALE, DARK STRONG ALE, BELGIAN BLONDE E PALE ALE.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16-24°C
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	MEDIA

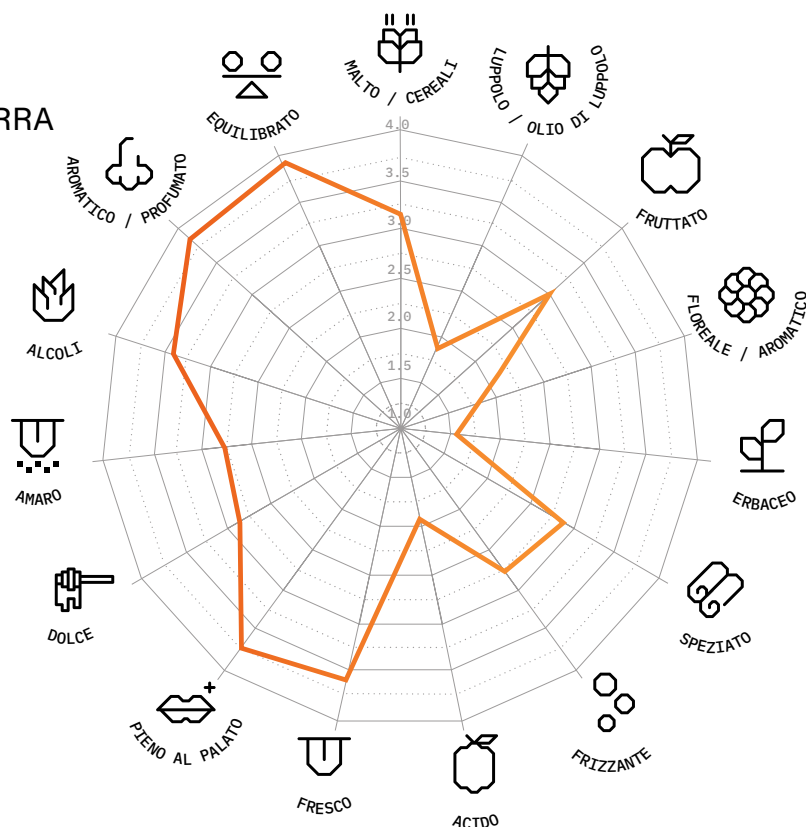
FERMENTAZIONE

DOSI RACCOMANDATE	40-80 g/hL A 16-24°C
VITALITÀ	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOALE BEL-ABBEY

(SECONDO ASBC &amp; DLG) 18°P 22°C





# FERMOALE D'LA GRANGE

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*

SAPORE DELLA BIRRA



Fermoale D'la Grange è un lievito versatile selezionato per la produzione di birre in stile Saison di origine francese e belga ma anche per la produzione di Bière de Garde. Questo lievito ad elevata attenuazione conferisce note aromatiche leggermente fruttate, citriche, fenoliche e speziate. Fermoale D'la Grange permette di produrre birre con un corpo medio e con un profilo fresco ed elevata bevibilità.

CORE

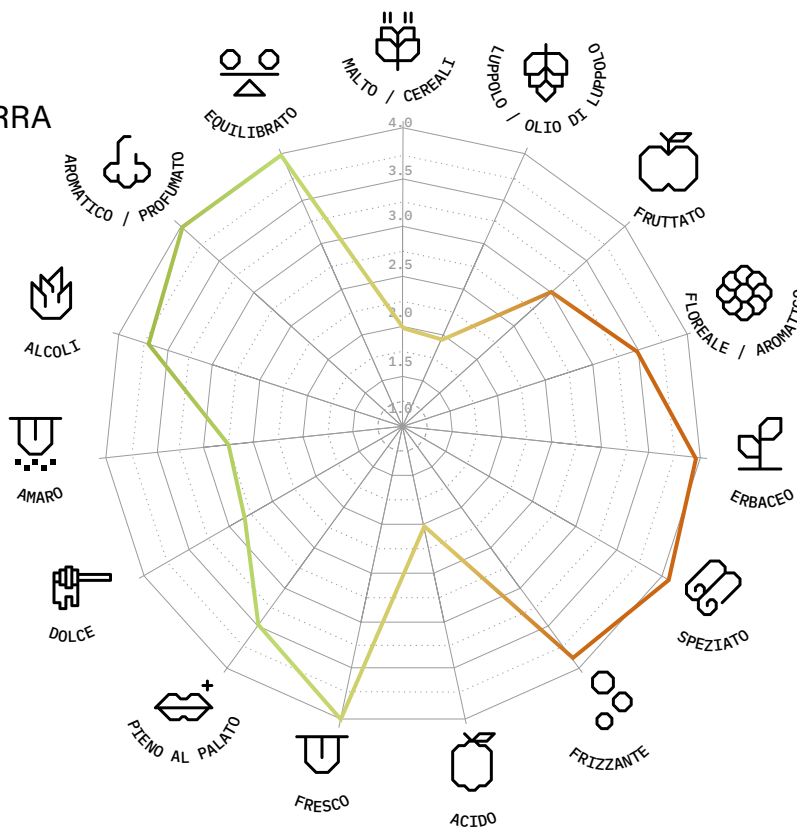
STILI DI BIRRA	FRENCH SAISON, BELGIAN SAISON E BIÈRE DE GARDE. MOLTO VERSATILE.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16-24°C
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	BASSA

DOSI RACCOMANDATE	40-80 g/hL A 16-24°C
VITALITÀ	> 0.5 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

## PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON FERMOALE D'LA GRANGE

(SECONDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

# LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

## WEISS AROME+

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces cerevisiae*

SAPORE DELLA BIRRA



CORE

Lievito ad alta fermentazione per la produzione di birre di frumento come Blanche, American Wheat e Weiss. Weiss Arome+ ha capacità fermentative eccellenti e bassa flocculazione, pertanto è in grado di rimanere in sospensione anche nel prodotto finito.

STILI DI BIRRA	BIRRE DI FRUMENTO (WITBIER, WEISSBIER- / HEFEWEIZEN, KRISTALLWEIZEN).
CINETICA DI FERMENTAZIONE	VELOCE. 10 GIORNI A 12°C, 5 GIORNI DA 25°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-25°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	95%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	BASSA

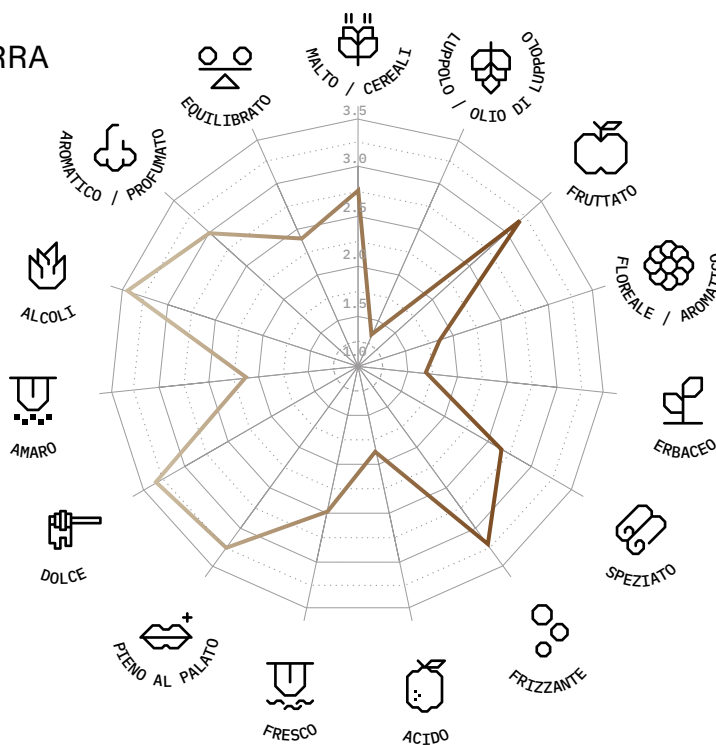
FERMENTAZIONE

DOSI RACCOMANDATE	50-100 g/hL DI MOSTO FREDDO DA 12°C A 20°C
VITALITÀ	> 1 x 10 <sup>20</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

### PROFILO AROMATICO DELLA BIRRA CON WEISS AROME+

(SECONDO ASBC & DLG) 18°P 22°C



# FERMO R03

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



CEPPO DI LIEVITO  
*Saccharomyces cerevisiae*

SAPORE DELLA BIRRA



Fermo R03 è un lievito selezionato in modo specifico per la fermentazione in bottiglia e in fusto. Possiede una buona resistenza all'alcool, una dinamica di fermentazione rapida e un'elevata attitudine alla sedimentazione. Fermo R03 metabolizza solo gli zuccheri semplici, cosa che facilita il dosaggio degli zuccheri e la standardizzazione della birra rifermentata. Permette di mantenere inalterato il profilo aromatico della birra.

CORE

STILI DI BIRRA	TUTTI I TIPI DI BIRRA RIFERMENTATA.
CINETICA DI FERMENTAZIONE	VELOCE. 10 GIORNI A 12°C, 5 GIORNI A 22°C PER 12°P
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	12-25°C
ATTENUAZIONE APPARENTE	95%
FLOCCULAZIONE E SEDIMENTAZIONE	MOLTO ALTA

DOSI RACCOMANDATE	BIRRA FILTRATA: 2-7 g/hL DI BIRRA BIRRA NON FILTRATA: 4-5 g/hL DI BIRRA BIRRA MOLTO ALCOLICA (>6,0% ABV) >7,5%: 8-10 g/hL DI BIRRA
VITALITÀ	> 1 X 10 <sup>10</sup> CFU/g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

ENZIMI DI FERMENTAZIONE

# ENDOZYM® AGP 120

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Endozym AGP 120 è una preparazione enzimatica contenente amiloglucosidasi, alpha-amilasi e pullulanasi. Si utilizza per il trattamento della birra durante la fermentazione. Favorisce l'idrolisi delle destrine in zuccheri fermentescibili.

CORE

TEMPERATURA	10-20°C
pH	4.0-5.5
DOSI RACCOMANDATE	5-15 g/hL DI MOSTO ALL'INIZIO DELLA FERMENTAZIONE.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

FERMENTAZIONE

# ENDOZYM® PROTEASE GF

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Endozym® Protease GF è una formulazione enzimatica basata su attività proteolitiche. È molto efficace nella degradazione delle proteine incluso il glutine, senza incidere sulla tenuta della schiuma (NIBEM).

- Attività proteolitica:> 450 U/g (EC N ° 232-642-4)
- Origine: *Aspergillus niger* e *Bacillus subtilis*

ENZIMI DI FERMENTAZIONE

TEMPERATURA	10-25°C
pH	4.5-7.0
DOSI RACCOMANDATE	2-6 g/hL DI MOSTO ALL'INIZIO DELLA FERMENTAZIONE.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

# POLYGEL PS30

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Stabilizzatore di proteine e polifenoli. Questo prodotto a base di PVPP e gel di silice permette di legare stabilmente le sostanze polifenoliche e assorbire le proteine presenti nella birra. Preserva il colore, l'aroma, il sapore e la stabilità della schiuma.

CORE

DOSI RACCOMANDATE

30-70 g/hL DI BIRRA ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE, AGGIUNTO DIRETTAMENTE ALL' INTERNO DEL TANK O NELL'UNITÀ DI DOSAGGIO DURANTE O PRIMA DELLA FILTRAZIONE DELLA BIRRA.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

# SPINDASOL SB3

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



È un prodotto a base di sol di silice da dosare nei tank di maturazione o condizionamento della birra per favorire la sedimentazione del lievito. Questo prodotto è molto più efficiente rispetto ai normali sol di silice in quanto ha un'alta affinità di legame con le cellule del lievito e ne velocizza la sedimentazione riducendo la quantità di lievito in sospensione nelle successive fasi di filtrazione e chiarifica.

STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA

DOSI RACCOMANDATE

20-40 mL/HL DI BIRRA ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE

CONSERVAZIONE

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. TENERE AL RIPARO DAL GELO (7°C MIN).



# ENDOZYM<sup>®</sup> PROTEASE NP

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Preparazione enzimatica ottenuto da un ceppo selezionato di *Bacillus subtilis*. Contiene alte concentrazioni di attività peptidasica che provoca il rilascio di aminoacidi e peptidi. Si aggiunge durante l'ammostamento per permettere la produzione di APA (Azoto Prontamente Assimilabile) per la nutrizione del lievito.

TEMPERATURA	45-55°C
pH	5-8,5
DOSI RACCOMANDATE	30-50 G/T DI MALTO AGGIUNTO DURANTE L'AMMOSTAMENTO.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.



# POLYGEL PLUS

BIOTECNOLOGIE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Prodotto a base di PVPP purissimo per la stabilizzazione polifenolica della birra. Permette di assorbire i complessi polifenolici contrastando il fenomeno dell'intorbidamento da freddo (*chill haze*).

DOSI RACCOMANDATE	5-50 g/hL
-------------------	-----------

CONSERVAZIONE	TRATTANDOSI DI UN PRODOTTO IGROSCOPICO, CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.
---------------	--

INDUSTRIAL

# PAPAYNASE NA

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Enzima di origine vegetale estratto da lattice di papaya latex. Degrada parzialmente le proteine e i micro polipeptidi responsabili della instabilità colloidale. Si utilizza durante la maturazione della birra. È necessario un trattamento termico (es. pastorizzazione) prima dell'imbottigliamento per fermare l'attività dell'enzima nel prodotto finito.

TEMPERATURA	10-25°C
-------------	---------

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

DOSI RACCOMANDATE	0.5-1 g/hL
-------------------	------------

CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.
---------------	---

STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA

# SILIGEL S

Aspetto  
Polvere

CARATTERISTICHE



Siligel S è un prodotto a base di gel di silice purissimo a umidità controllata per la stabilizzazione colloidale della birra, utilizzabile anche in associazione con stabilizzanti colloidali a base PVPP. È in grado di sequestrare le proteine responsabili dell'instabilità colloidale trattenendole nella fase di filtrazione. Siligel S può essere anche impiegato prima della filtrazione, preferibilmente a 20°C, per facilitare la flocculazione del lievito.

DOSI RACCOMANDATE	10-100 g/hL
-------------------	-------------

CONSERVAZIONE	TRATTANDOSI DI UN PRODOTTO IGROSCOPICO, CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.
---------------	--

AGENTI ANTISCHIUMA

BIOTECNOLOGIE

# BATFOAM SB1

ASPETTO  
Liquido

CARATTERISTICHE



Antischiuma siliconico di grado alimentare indicato per inibire la formazione di schiuma durante la bollitura del mosto o durante le prime fasi di fermentazione tumultuosa permettendo di massimizzare il riempimento dei tank di fermentazione. Batfoam SB1 è riassorbito dal lievito nelle ultime fasi di fermentazione.

SPECIFIC NEEDS

DOSI RACCOMANDATE	3-5 mL/HL
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA

AGENTI ANTISCHIUMA & STABILIZZAZIONE DELLA BIRRA

# ENDOZYM® PECTOFRUIT

Aspetto  
Liquido

CARATTERISTICHE



Preparazione enzimatica con alto contenuto di pectinasi selezionata per aumentare la chiarifica di birre fruttate e sidri.

TEMPERATURA	10-25°C
PH	3.0-6.0
DOSI RACCOMANDATE	2-5 mL/HL NELLA BIRRA NON FILTRATA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI. CONSERVARE PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIORE A 20°C.

# FILTRAZIONE

TUTTO IL NECESSARIO PER LA FILTRAZIONE DELLA TUA BIRRA: DAGLI HOUSING E GLI ELEMENTI FILTRANTI AI COADIUVANTI, GLI STABILIZZANTI E I TANNINI PER LA POST-FILTRAZIONE.

N.B. Le dosi raccomandate possono cambiare a seconda delle condizioni di processo seguite in stabilimento. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi agli esperti tecnico-commerciali della filiale AEB di riferimento.



# ELEMENTI FILTRANTI DANMIL

FILTRAZIONE

PRDOTTO DA



CORE

## FASE DI PROCESSO

Trattamento delle acque di processo e di risciacquo

NOME DEL PRODOTTO	APPLICAZIONE	SPECIFICHE TECNICHE	PORTATA (QUANTITÀ E DIMENSIONE DEGLI ELEMENTI FILTRANTI)
<b>BREW-PURE</b> è una cartuccia o sacco pre-filtrante [1-5 µm].	Garantire la qualità microbiologica dell'acqua di ammostamento. A seconda del luogo e della qualità dell'acqua, possono essere necessari dei filtri a carbone per adsorbire il cloro.	Optional: • Disinfezione con raggi ultravioletti.	20 hL/h - Mini sacco 2L 50 hL/h - Sacco 7" x 1L 100 hL/h - Sacco 7" x 1L 150 hL/h - Sacco 7" x 2L 200 hL/h - Sacco 7" x 2L  Per quanto riguarda il design UV, DANMIL offre diverse opzioni a seconda delle esigenze del cliente o del luogo.

## FASE DI PROCESSO

Filtrazione brillantante della birra

NOME DEL PRODOTTO	APPLICAZIONE	SPECIFICHE TECNICHE	PORTATA (QUANTITÀ E DIMENSIONE DEGLI ELEMENTI FILTRANTI)
<b>BREW SHINE PP</b> è una cartuccia con multistrato in PP con gradiente progressivo, facile da risciacquare e rigenerare per assicurarne la lunga durata.	Assicurare una birra perfettamente limpida.  3 µm per birre Ale* 1 µm per Lager*  *Sono disponibili altre opzioni in base alle esigenze del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setto filtrante in polipropilene termosaldato, senza carica elettrica</li> <li>Porosità 1, 3, 5, 10 µm, con grado assoluto particellare <math>\xi</math> 5000</li> <li>Ampia compatibilità con prodotti rigeneranti e sanitizzanti</li> <li>Conformi alle normative per il contatto con gli alimenti</li> <li>Configurazione idonea alla frequente rigenerazione chimica.</li> </ul>	20 hL di birra/h - 3 x 20" 50 hL di birra/h - 3 x 30" 100 hL di birra/h - 8 x 30" 150 hL di birra/h - 12 x 30"  Riferimento dimensione: 4 hL di birra/h per 10".

ELEMENTI FILTRANTI

## FASE DI PROCESSO

Confezionamento della birra (lattine, bottiglie, fusti)

NOME DEL PRODOTTO	APPLICAZIONE	SPECIFICHE TECNICHE	PORTATA (QUANTITÀ E DIMENSIONE DEGLI ELEMENTI FILTRANTI)
<b>BREW FREE C</b> è una cartuccia con speciali media filtranti progettati nello specifico per la pre-filtrazione (detta anche filtrazione sgrossante) al fine di ridurre i livelli di torbidità e i lieviti nella birra prima della filtrazione finale sterile a freddo.	Pre-filtrazione della birra (detta anche filtrazione sgrossante).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro in polipropilene termosaldato con setto multistrato, senza carica elettrica</li> <li>Porosità <math>\leq</math> 0,6 µm, con grado assoluto particellare <math>\xi</math> 5000</li> <li>Ampia compatibilità con prodotti rigeneranti e sanitizzanti</li> <li>Conformi alle normative per il contatto con gli alimenti</li> <li>Configurazione idonea alla frequente rigenerazione chimica.</li> </ul>	20 hL di birra/h - 3 x 20" 50 hL di birra/h - 3 x 30" 100 hL di birra/h - 8 x 30" 150 hL di birra/h - 12 x 30"  Riferimento dimensione: 4 hL di birra/h per 10".

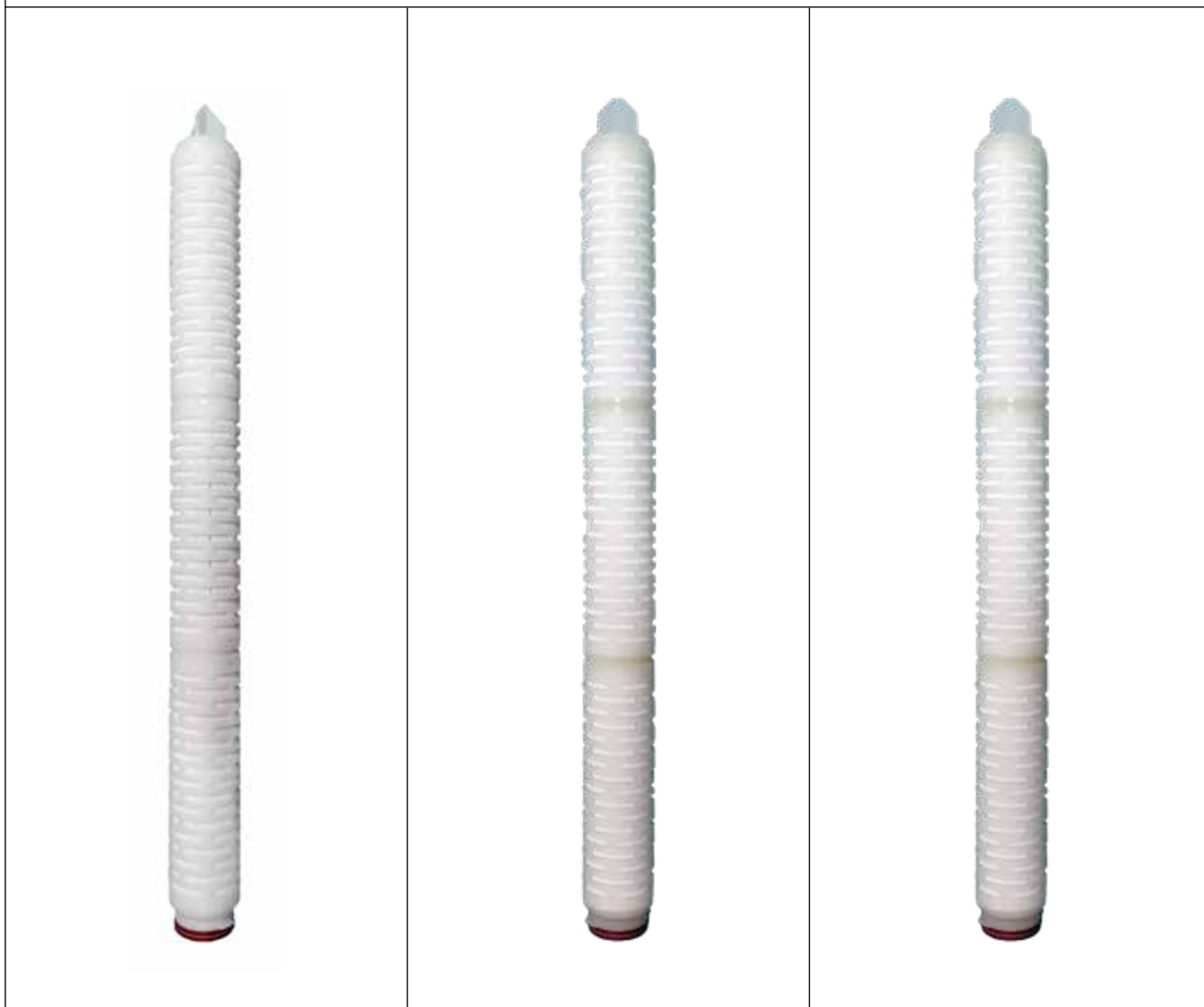


**FASE DI PROCESSO**

**Confezionamento della birra (lattine, bottiglie, fusti)**

NOME DEL PRODOTTO	APPLICAZIONE	SPECIFICHE TECNICHE	PORTATA (QUANTITÀ E DIMENSIONE DEGLI ELEMENTI FILTRANTI)
<b>BREW FREE PES</b> è una cartuccia di filtrazione per la filtrazione finale sterile a freddo. È altamente raccomandata per la produzione di birre analcoliche in caso di utilizzo del metodo della fermentazione interrotta/limitata.	Assicurare la stabilizzazione biologica della birra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrana in polietersulfone idrofilo a struttura asimmetrica dei pori, senza carica elettrica</li> <li>• Porosità assoluta 0,45 µm, il grado microbiologico è definito con microrganismi specifici</li> <li>• Integrità della membrana testabile ripetutamente</li> <li>• Ampia compatibilità con prodotti rigeneranti e sanitizzanti</li> <li>• Conformi alle normative per il contatto con gli alimenti</li> <li>• Configurazione idonea alla frequente rigenerazione chimica.</li> </ul>	20 hL di birra/h - 3 x 20" 50 hL di birra/h - 3 x 30" 100 hL di birra/h - 8 x 30" 150 hL di birra/h - 12 x 30"  <b>Riferimento dimensione:</b> 4 hL di birra/h per 10".

I prodotti filtranti DANMIL possono essere utilizzati anche per altre applicazioni: l'aria compressa al punto di utilizzo, il risciacquo delle bottiglie, l'ossigenazione del mosto, lo sfiato del serbatoio di stoccaggio, la filtrazione di vapore e CO<sub>2</sub>. È disponibile una gamma completa di prodotti filtranti anche per gli housing e gli skid automatici di filtrazione.



**BREW SHINE PP**

**BREW FREE C**

**BREW FREE PES**

FILTRAZIONE

CORE

ELEMENTI FILTRANTI

# HOUSING DI FILTRAZIONE FLM & FHC

FILTRAZIONE

PRDOTTO DA



CORE

Gli housing consistono in una combinazione di impianti e accessori per l'alloggio e la gestione di differenti tipologie di cartucce e moduli lenticolari. Tutti i materiali sono certificati e in accordo con la normativa per l'utilizzo in piena sicurezza.

MODELLO	NUMERO DI MODULI/CARTUCCE PER HOUSING	RANGE DI ALTEZZA DELL'ELEMENTO
FLM (per moduli lenticolari)	Da 1 a 4	Da 12" a 16"
FHC (per elementi filtranti)	Da 1 a 30	Da 10" a 40"

HOUSING DI FILTRAZIONE



HOUSING FLM

HOUSING FHC



# ANTIOXIN SB

FILTRAZIONE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Stabilizzante creato appositamente da AEB per proteggere la birra dall'ossidazione. È la migliore protezione possibile contro l'ossigeno per preservare la stabilità aromatica della birra, estendendo così la durata del prodotto nel tempo.

CORE

DOSI RACCOMANDATE

2-4 g/hL DI BIRRA DURANTE LA MATURAZIONE, PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO O AL TERMINE DELLA FILTRAZIONE.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# TAN WBT

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



TAN WBT è un tannino selezionato da AEB per birre di frumento in stile tedesco e belga: consente di mantenerne stabile la torbidità. Composto esclusivamente da tannino naturale, questo ausiliario tecnologico viene aggiunto fra la maturazione e l'imbottigliamento. TAN WBT proviene da legno sottoposto a macinatura, successivamente estratto ad acqua a 100°C ed infine concentrato ed essiccato per atomizzazione. È il frutto di una produzione controllata che consente di apportare stabilità polifenolica alla birra. Questo prodotto non apporta sensazioni amare e astringenti.

POST-FILTRAZIONE

DOSI RACCOMANDATE

2-15 g/hL DI BIRRA PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

## COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

FILTRAZIONE

# FIBROXCEL 10 E 30

ASPETTO  
Polvere

Coadiuvanti di filtrazione chimicamente inerti impiegati durante la filtrazione della birra per la formazione dei prepanelli. Il prodotto è costituito da una miscela di perliti e cellulosa, che forma una struttura a nido d'ape che rimane costante per tutta la durata della filtrazione. Questi coadiuvanti di filtrazione possiedono un'elevata capacità di adsorbimento durante l'intero ciclo di filtrazione.

INDUSTRIAL

DOSI RACCOMANDATE

**FIBROXCEL 10:** 500-1000 G/M<sup>2</sup> NELLA FORMAZIONE DEL PREPANNELLO; 50-500 g/hL DI BIRRA DURANTE LA FILTRAZIONE IN ALLUVIONAGGIO CONTINUO.  
**FIBROXCEL 30:** 800-1000 G/M<sup>2</sup> INELLA FORMAZIONE DEL PREPANNELLO; 10-20 g/hL DI BIRRA DURANTE LA FILTRAZIONE IN ALLUVIONAGGIO CONTINUO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# FIBROXCEL UNI

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

ASPETTO  
Polvere

Prepanello unico per la riduzione del volume totale di coadiuvanti necessari al prepanello, che corrisponde in media al 30% in g/hL. Il volume specifico del prepanello unico consentirà di ridurre i tempi di preparazione del filtro fino al 50%. La qualità della filtrazione sarà migliorata grazie alla presenza di cellulosa nella composizione del prepanello unico. I cicli di filtrazione saranno più lunghi grazie ad una migliore disponibilità del volume disponibile per l'alluvionaggio.

DOSI RACCOMANDATE

700-1000 G/M<sup>2</sup> NELLA FORMAZIONE DEL PREPANNELLO.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# SILITE

FILTRAZIONE

ASPETTO  
Polvere

La gamma Silite è costituita da coadiuvanti di filtrazione chimicamente inerti. Utilizzati in alluvionaggio continuo, i coadiuvanti di filtrazione permettono di ritardare l'intasamento dello strato filtrante, formando una struttura porosa che rimane stabile durante tutto il periodo di filtrazione. I coadiuvanti di filtrazione si fondono profondamente con le particelle dando origine alla materia torbida e rendendo il pannello incomprimibile.

**Silite Mini Speed** è una filtrina perlitica molto fine a bassa velocità di flusso che viene impiegata per filtrazioni strette di tipo brillantante.

**Silite Normal Speed** ha una media permeabilità, è indicata per tutte quelle filtrazioni che non rivestano particolari difficoltà. Viene utilizzata per le filtrazioni normali.

**Silite High Speed** ha un'elevata permeabilità; da utilizzare per la filtrazione di liquidi molto torbidi e con alte percentuali di solidi sospesi. Viene classificata come filtrina sgrossante.

INDUSTRIAL

DOSI RACCOMANDATE	10-100 g/hL DURANTE LA FILTRAZIONE.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# SPINDACEL N, R, XX

ASPETTO  
Polvere

I prodotti della gamma Spindacel sono ottenuti miscelando perliti espanse a varia granulometria e porosità con speciali cellulose. Gli Spindacel sono caratterizzati da un elevato peso specifico apparente che consente risparmi di coadiuvante del 20-30% rispetto alle tradizionali farine fossili. Gli Spindacel sono completamente esenti da cristobalite, pertanto sono perfettamente sicuri dal punto di vista salutare.

**Spindacel N** è utilizzato per filtrazioni strette.

**Spindacel R** è utilizzato per filtrazioni medie.

**Spindacel XX** è utilizzato per filtrazioni larghe.

DOSI RACCOMANDATE	10-100 g/hL NELLA BIRRA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

## COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

FILTRAZIONE

# SPINDALITE N, R, XX

ASPETTO  
Polvere

I prodotti Spindalite sono caratterizzati da una specifica granulometria di kieselguhr. Questi coadiuvanti chimicamente inerti filtrano per adsorbimento e sono in grado di coprire un ampio spettro di utilizzi. Consentono di raggiungere livelli di torbidità molto bassi, ed ottenere quindi una birra perfettamente limpida e brillante.

**Spindacel N** è utilizzato per filtrazioni strette.

**Spindacel R** è utilizzato per filtrazioni medie.

**Spindacel XX** è utilizzato per filtrazioni larghe.

INDUSTRIAL

DOSI RACCOMANDATE

10-100 g/hL NELLA BIRRA.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

## POST-FILTRAZIONE

# ARABINOL® SB5

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE & POST-FILTRAZIONE

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



Arabinol SB5 è un polisaccaride naturale costituito da arabani, galattani e complessi di acido uronico, in associazione con alginato di propilenglicole, utilizzato come colloide idrofilo per la tenuta della schiuma.

DOSI RACCOMANDATE

1-7 g/hL DI BIRRA FILTRATA O IMBOTTIGLIATA.

CONSERVAZIONE

CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

# ARABINOL® MULTINSTANT SB

ASPETTO  
Polvere

CARATTERISTICHE



FILTRAZIONE

È un polisaccaride naturale utilizzato per stabilizzare la ritenzione della schiuma e conferire corpo alla birra. Le sue performance sono superiori agli altri coadiuvanti a base di gomma arabica liquida. Una volta sciolto in acqua, la soluzione può essere aggiunta alla birra prima dell'imbottigliamento.

SPECIFIC NEEDS

DOSI RACCOMANDATE	1-7 g/hL DI BIRRA FILTRATA O IMBOTTIGLIATA.
CONSERVAZIONE	CONSERVARE NELLA CONFEZIONE ORIGINALE SIGILLATA, IN UN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, SENZA ODORI E AL RIPARO DA LUCE E CALORE DIRETTI.

POST-FILTRAZIONE







# SANIFICAZIONE

L'IGIENE INNANZITUTTO: DETERGENTI ALCALINI, CLORINATI, ACIDI, ENZIMATICI E SCHIUMOGENI PER GARANTIRE LA TOTALE SANIFICAZIONE DEI BIRRIFICI. INOLTRE, UNA GAMMA COMPLETA DI LUBRIFICANTI PER OPERARE IN PIENA SICUREZZA E OTTENERE LE MIGLIORI PERFORMANCE.

N.B. Le dosi raccomandate possono cambiare a seconda delle condizioni di processo seguite in stabilimento. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi agli esperti tecnico-commerciali della filiale AEB di riferimento.

# REMOVIL LIQUID

ASPETTO  
Liquido

Detergente alcalino ad alta causticità utilizzabile per la detergenza di sale cottura, scambiatori di calore, tubazioni, tank di fermentazione e impianti di riempimento.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO MARRONE CHIARO
pH (SOLUZIONE 1%)	>12
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	20-80°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	1-3%

# X5S/S

ASPETTO  
Liquido

Detergente alcalino monofase caratterizzato da elevata azione sequestrante, capace di rimuovere dalle superfici contaminazioni sia organiche che inorganiche. La formulazione di questo prodotto consente di procrastinare nel tempo i trattamenti acidi disincrostanti anche in caso di acque molto dure; questo consente risparmio di tempo e costi per le procedure di lavaggio.

Da utilizzare per lavaggio monofase di sale cottura, scambiatori di calore, tubazioni, tank di fermentazione e impianti di riempimento, inoltre per lavaggi straordinari di tank di fermentazione e tank di birra filtrata.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (SOLUZIONE 3%)	>12
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.30 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	50-80°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	1-3%

# NERLIK LIQUID

SANIFICAZIONE

ASPETTO  
Liquido

Detergente alcalino per lavaggio delle bottiglie e dei kegs in acciaio inox. Grazie all'elevata azione sequestrante è anche efficace in caso di acque molto dure.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO BEIGE
pH (SOLUZIONE 1%)	12.5 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	50-80°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.8-3%

CORE

# MEMBRAN UF

ASPETTO  
Liquido

Membran UF è un detergente a moderata alcalinità dotato di alta azione sequestrante, utilizzabile per detergenza monofase di cartucce di filtrazione.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO GIALLO CHIARO
pH (SOLUZIONE 1%)	12.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.25 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	50-60°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.5-1.5%

DETERGENTI ALCALINI E CLORINATI

## DETERGENTI ALCALINI E CLORINATI

# IDROSAN

ASPETTO  
Liquido

Detergente alcalino clorinato con proprietà sbiancanti, da utilizzare per sanificare BBT, tubazioni, riempitrici.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO GIALLO CHIARO
pH (SOLUZIONE 1%)	12.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	40-60°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	1-3%

## DETERGENTI ACIDI

# CELON SPECIAL

ASPETTO  
Liquido

Detergente disincrostante a base di acido nitrico e fosforico per rimuovere depositi inorganici dalle superfici. Agisce inoltre da agente di passivazione per le superfici in acciaio inox ed è utile per disciogliere la "pietra di birra" (calcio ossalato). Celon Special non è schiumogeno ed è quindi ideale per applicazioni CIP.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO VERDE CHIARO
pH (SOLUZIONE 1%)	2.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	20-70°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.8-5%

# ADDING OX

ASPETTO  
Liquido

Additivo Liquido per soluzioni di lavaggio alcaline. Adding OX, viene aggiunto alle soluzioni detergenti per migliorarne le capacità di lavaggio.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (0,5% SOLUTION)	7.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	>60°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.2-0.5% IN SOLUZIONI ALCALINE

SANIFICAZIONE

CORE

# ADIX LIQUID

ASPETTO  
Liquido

Additivo Liquido per lavaggio bottiglie ed applicazioni CIP. Previene precipitazioni inorganiche e formazione di schiuma delle soluzioni alcaline anche quando saturate da contaminazioni organiche.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO AMBRATO
pH (6% SOLUTION)	6.50 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.05 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	>50°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	2-6% DI NAOH IN SOLUZIONI CAUSTICHE

ADDITIVI

## DETERGENTI ENZIMATICI

SANIFICAZIONE

# REMOVIL ZYME

ASPETTO  
Polvere

Removil Zyme è un detergente enzimatico in polvere, utilizzabile per il lavaggio delle attrezzature sia dell'area cottura che in cantina. È capace di rimuovere contaminazioni organiche in generale e soprattutto le componenti più tenaci delle proteine, dell'amido e della cellulosa. Removil Zyme può essere utilizzato sia per trattamenti routinari sia per operazioni di detergenza straordinaria focalizzate a recuperare livelli igienici ottimali.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	POLVERE GRANULARE BIANCA E GRIGIA
pH (SOLUZIONE 1%)	11.5 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.01 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	30-50°C
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.1-1.5%

CORE

## DETERGENTI SCHIUMOGENI

# SANIFOAM

ASPETTO  
Liquido

Sanifoam è un detergente schiumogeno alcalino clorinato da utilizzare per le pulizie giornaliere delle superfici, ha la capacità di rimuovere ogni tipo di contaminazione organica. Un eccellente potere di adesione alle superfici e di risciacquabilità fanno di questo prodotto un detergente molto efficace. Sanifoam può essere applicato con una grande varietà di impianti (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi di schiumatura centralizzati, etc.).

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO GIALLO
pH (SOLUZIONE 1%)	11.5 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	3-6%

DETERGENTI ENZIMATICI & DETERGENTI SCHIUMOGENI

# MONOFOAM

SANIFICAZIONE

ASPETTO  
Liquido

Monofoam è un detergente schiumogeno alcalino monofase da utilizzare per le pulizie quotidiane delle superfici, è in grado di rimuovere efficacemente le più tenaci contaminazioni organiche. La formulazione di questo prodotto permette di procrastinare nel tempo trattamenti acidi anche in caso di acque molto dure e permette quindi di risparmiare tempo e costo delle operazioni di lavaggio. Monofoam può essere applicato con una grande varietà di impianti (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi di schiumatura centralizzati, etc.).

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (SOLUZIONE 1%)	12.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	3-6%

CORE

# CELOFOAM

ASPETTO  
Liquido

Celofoam è un detergente schiumogeno acido a base di acido fosforico per operazioni periodiche di disincrostazione delle superfici. Un eccellente potere di adesione alle superfici e di risciacquabilità fanno di questo prodotto un detergente molto utile. Celofoam può essere applicato con una grande varietà di impianti (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi di schiumatura centralizzati, etc.). Celofoam è compatibile con la maggior parte dei materiali presenti nelle industrie alimentari se utilizzato seguendo le modalità d'uso indicate.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO VERDE OLIVA
pH (6% SOLUTION)	2.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.35 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	3-6%

DETERGENTI SCHIUMOGENI

# CELOFOAM SF

SANIFICAZIONE

ASPETTO  
Liquido

CORE

Celofoam SF è un detergente acido schiumogeno capace di rimuovere completamente ogni tipo di contaminazione inorganica. Viene utilizzato per operazioni di disincrostazione periodica delle superfici. Un'eccellente potere di adesione alle superfici e di risciacquabilità fanno di questo prodotto un detergente molto efficiente. Celofoam SF può essere applicato con una grande varietà di impianti (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi di schiumatura centralizzati, etc.). Celofoam SF è compatibile con la maggior parte dei materiali presenti nelle industrie alimentari se utilizzato seguendo le modalità d'uso indicate.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (6% SOLUTION)	<2
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	2-6%

DETERGENTI SCHIUMOGENI



## LUBRIFICANTI

# SINTODRY

ASPETTO  
Liquido

Sintodry è un formulato liquido per lubrificazione secca dei nastri trasportatori in plastica per bottiglie e lattine.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO BIANCO
pH (SOLUZIONE 1%)	5.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.00 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	TAL QUALE

SANIFICAZIONE

INDUSTRIAL

## IGIENIZZANTI

# PERCISAN

ASPETTO  
Liquido

Percisan è un igienizzante a largo spettro a base di perossidi. Utilizzabile per bonifiche in CIP di tank di fermentazione, scambiatori di calore, tubazioni, cartucce di filtrazione e impianti di riempimento.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (SOLUZIONE 1%)	2.95 ± 0.03
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.8-1%

LUBRIFICANTI & IGIENIZZANTI

## IGIENIZZANTI

SANIFICAZIONE

# PERACID

ASPETTO  
Liquido

Peracid è un igienizzante a largo spettro a base di acido peracetico. Utilizzabile per bonifiche in CIP di tank di fermentazione, scambiatori di calore, tubazioni, cartucce di filtrazione e impianti di riempimento.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (SOLUZIONE 1%)	3.0 ± 4.0
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.12 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.2 - 1%

INDUSTRIAL

# X ACID LY

ASPETTO  
Liquido

Disinfettante ad ampio spettro composto da acido peracetico (5%) e perossido di idrogeno. Utilizzato per la disinfezione di tutte le installazioni.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO FISICO	LIQUIDO LIMPIDO INCOLORE
pH (SOLUZIONE 1%)	3.0 ± 0.5
DENSITÀ RELATIVA A 20°C	1.11 ± 0.05
TEMPERATURA DI UTILIZZO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRAZIONI CONSIGLIATE	0.2 - 1%

IGIENIZZANTI

# IMPIANTI & ATTREZZATURE

DAGLI IMPIANTI DI LAVAGGIO E SCHIUMATURA  
FINO A QUELLI PER IL DOSAGGIO  
E LA LUBRIFICAZIONE:  
QUALUNQUE SIA IL VOSTRO BISOGNO,  
ABBIAMO LA SOLUZIONE GIUSTA.

# CIP MIXER INOX 1000

PRODOTTO DA



CIP MIXER INOX 1000 è un'attrezzatura che permette di preparare soluzioni in percentuali variabili e impostare cicli di lavaggio che si susseguono a risciacqui, in maniera totalmente automatica. Il suo grande vantaggio sta nell'autonomia: è possibile salvare fino a 30 ricette di lavaggio, per cui l'operatore può gestire facilmente i serbatoi, e, una volta connesse le tubazioni, implementare la ricetta selezionata ed effettuare nuovamente un risciacquo completo.

Attraverso il pH-metro viene misurato il pH grazie a un elettrodo posto sullo scarico dei risciacqui. Inoltre, accedendo alla pagina della tracciabilità, è possibile prendere nota delle ricette utilizzate, della data e del tempo di lavaggio, dell'operatore e di altre possibili annotazioni. Lo storico dei lavaggi può essere scaricato e archiviato.



MODELLO	POMPA DI LAVAGGIO
CIP MIXER INOX 10-1000	10 Hp
CIP MIXER INOX 5.5-1000	5.5 Hp

# MULTIFOAM INOX

PRODOTTO DA



MULTIFOAM è un nebulizzatore schiumogeno a bassa pressione che viene utilizzato per molteplici impieghi di lavaggio, in particolare per la pulizia con schiumadetergenti, il lavaggio con nebulizzazione di detergenti tradizionali e l'igiene ambientale con nebulizzazione di igienizzanti. L'attrezzatura è disponibile interamente in acciaio inox 18/8 AISI 304.



MODELLO	CAPACITÀ DEL SERBATOIO
MULTIFOAM INOX 24 LT	24 LT
MULTIFOAM INOX 50 LT	50 LT

# EASYFOAM

PRODOTTO DA



EASYFOAM è un sistema brevettato per l'erogazione di schiumadetergenti con aria compressa. Tutti i modelli hanno dimensioni contenute ma garantiscono prestazioni elevate e sono ideali per pulire superfici verticali e soffitti. Grazie alla totale assenza di vaporizzazione sono adatti all'utilizzo con schiumadetergenti ad altissima alcalinità e nella massima sicurezza.

EASYFOAM MIX e MIX CARRELLATO consentono di erogare in modo combinato anche un additivo ad azione igienizzante.

EASYFOAM PRESSURE è un'attrezzatura di schiumatura in grado di alimentarsi alla pressione corretta indipendentemente dal tipo di rete idrica dell'impianto.

Tutti i modelli di EASYFOAM sono disponibili:

- con tubo di connessione della lunghezza di 15 o 20 metri;
- con ruote.

MODELLO	PRODOTTO/I EROGATO/I
EASYFOAM P 15 MT	Schiumadetergente
EASYFOAM P 20 MT	Schiumadetergente
EASYFOAM MIX P 15 MT	Schiumadetergente + additivo
EASYFOAM MIX P 20 MT	Schiumadetergente + additivo
EASYFOAM PRESSURE 15 MT	Schiumadetergente
EASYFOAM PRESSURE 20 MT	Schiumadetergente



EASYFOAM P

EASYFOAM MIX

EASYFOAM PRESSURE

# LUBIMATIC CONTROL DRY

PRODOTTO DA



La gamma di LUBIMATIC CONTROL DRY comprende 2 modelli, ciascuno composto da un impianto centralizzato per l'erogazione in automatico di lubrificanti a secco con sistema temporizzato programmabile. La centralina è abbinata alle stazioni di lubrificazione pneumatica antigoccia, in grado di garantire la nebulizzazione del prodotto sull'intera superficie della sezione di nastro interessata. Il sistema può gestire fino a 80 ugelli.



MODELLO	IMPIANTI GESTIBILI
LUBIMATIC CONTROL DRY ECO LUBIMATIC CONTROL DRY 5 ZONE	Impianti di piccole dimensioni Impianti di grandi dimensioni

# DOSAPROP

PRODOTTO DA

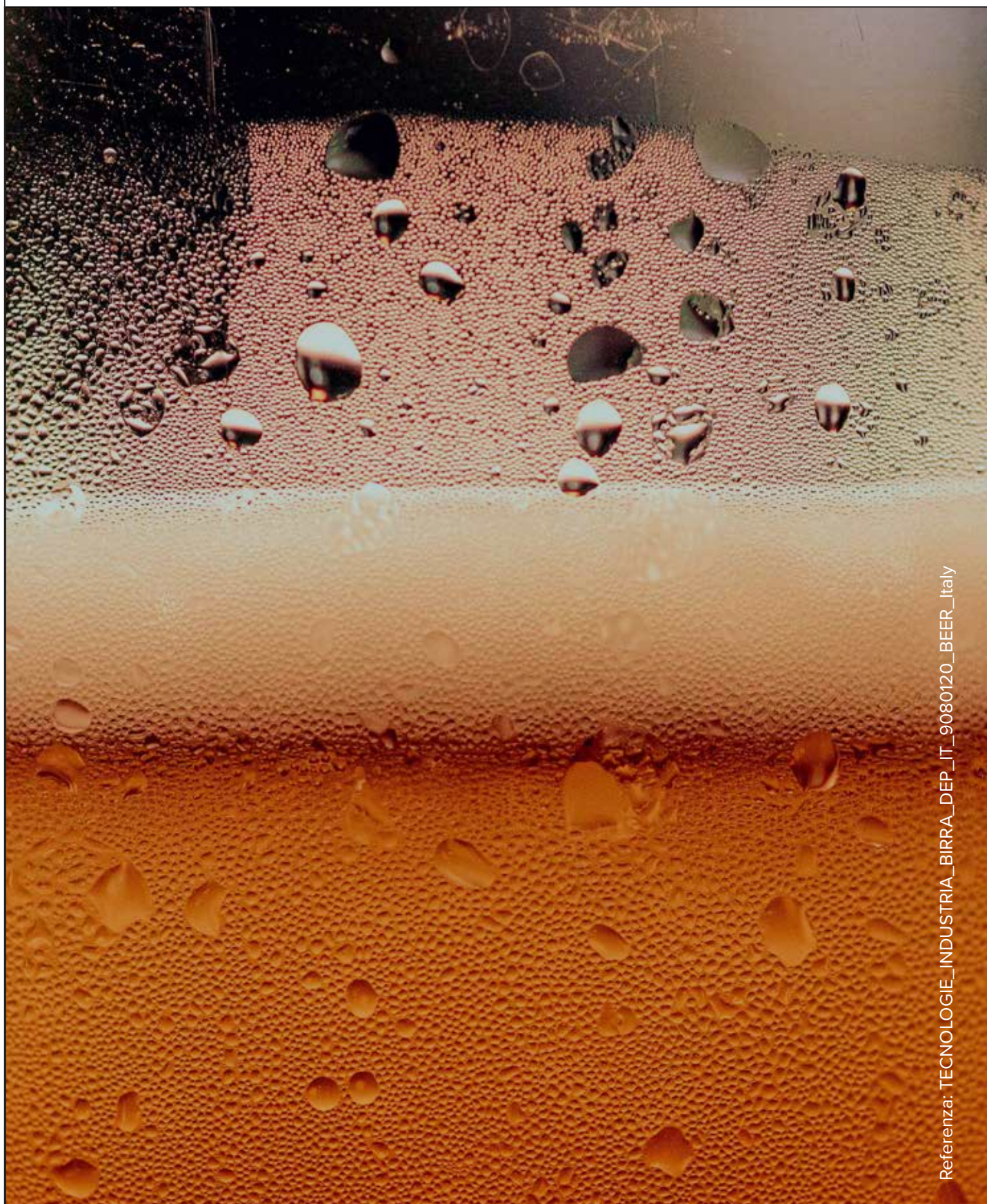


Dosaprop è un dosatore che garantisce aggiunte di coadiuvanti liquidi in modo proporzionale al flusso e ne assicura una perfetta omogeneizzazione. Il suo funzionamento si basa su un sensore che rileva la quantità di liquido che scorre all'interno della tubazione, inviando al sistema di dosaggio l'impulso per l'aggiunta. La quantità di prodotto è facilmente gestibile grazie ad una micro-pulsantiera. Dosaprop è dimensionabile per soddisfare impianti con portate orarie da 6 a 60 hL/ora e da 100 a 1200 hL/ora. Il dosaggio di coadiuvanti può essere erogato da un massimo di 3 pompe ed è dimensionato da 1 a 730 L/ora.









Referenza: TECNOLOGIE\_INDUSTRIA\_BIRRA\_DEP\_IT\_9080120\_BEER\_Italy