



**Para la Industria Cervecera**



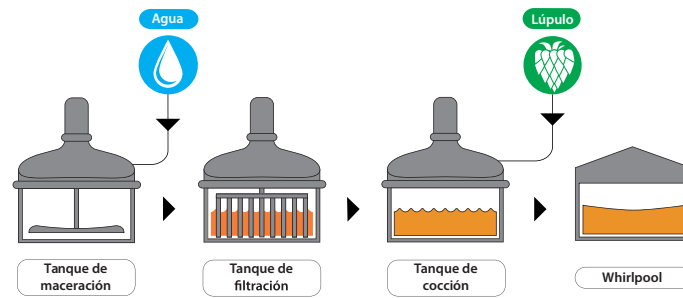
**Tecnología de proceso**



**[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)**



## Cocción / Maceración



## SALA DE COCCIÓN

### Antioxin SBT

Una nueva generación de agentes antioxidantes, especialmente diseñados para el tratamiento de la malta y de cereales no malteados. Esto inhibe la actividad LOX de lipoxigenasas, responsable de la oxidación de aldehídos o de todas las demás funciones oxidables presentes en el mosto.  
*Producto en Polvo*

### Gallobrew

Un tanino gálico muy puro, que no causa ningún sabor amargo indeseable en la cerveza. La alta reactividad hacia las enzimas (lacasa, lipoxigenasa) optimiza la clarificación del mosto y salvaguarda la estructura de polifenoles de las cervezas, lo que impide la oxidación. No causa ninguna alteración del color y elimina rastros de olores y sabores indeseables.  
*Producto en Polvo*

### Endozym® Alphamyl SB1

Libre de OMG, alfa-amilasa bacteriana. Se utiliza a altas temperaturas en la planta elaboradora de cerveza durante la maceración, con el fin de facilitar la hidrólisis del almidón, en maltosa, dextrinas solubles y glucosa. Algunas de las ventajas más obvias es la rápida reducción de la viscosidad del cereal macerado y el rendimiento del mosto más concentrado.  
*Producto Líquido*

### Endozym® Glucacel UHT

Libre de OMG, betaglucanasa termoestable con pentosanasa, celulosa, xylanasa y actividad arabanasa. Se utiliza para el tratamiento de la cebada en el inicio de la germinación. Las actividades secundarias permiten aumentar los ciclos de filtración.  
*Producto Líquido*

### Endozym® Glucacel AXC

Un preparado enzimático líquido termoestable y fúngico de origen bacteriano. Está altamente concentrado en  $\beta$ -glucanasa y hemicelulasas. Se recomienda para el tratamiento de malta o grano crudo rico en  $\beta$ -glucanasa y arabinosilano. Permite una filtrabilidad mejorada del mosto, una disminución de la viscosidad, una mejor estabilidad coloidal y aromática de la cerveza así como optimiza el asentamiento de la levadura al final de la fermentación.  
*Producto Líquido*

### Endozym® AMG

Preparado enzimático capaz de hidrolizar los enlaces glucosídicos alfa-1,6 y alfa-1,4. Su aplicación permite una conversión completa del almidón licuado en glucosa. Se utiliza durante la etapa de malteado en el mosto frío, durante la fermentación o en el tanque de almacenamiento con el fin de facilitar la hidrólisis del almidón y su rápida transformación. También se utiliza en la producción de cervezas ligeras con un bajo contenido de carbohidratos residuales.  
*Producto Líquido*

### Endozym® Protease NP

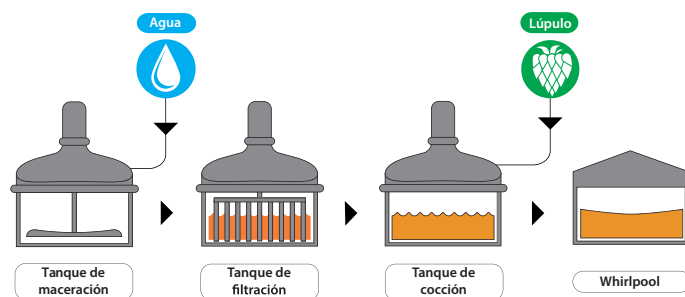
Preparación enzimática de una cepa seleccionada de *Bacillus subtilis*. Contiene actividades de peptidasas altamente concentradas que permiten la liberación de aminoácidos y péptidos. La aplicación de esta preparación enzimática permite hidrolizar las proteínas solubles contenidas en el mosto.  
*Producto Líquido*

### Endozym® Brewmix Plus

Libre de OMG, preparación enzimática alfa amilasa con celulosa, pentosanasa y actividad arabanasa. Disminuye la viscosidad del macerado y mejora los ciclos de filtración.  
*Producto Líquido*



## Cocción / Maceración



## Clarificación

### Polygel BH

Clarificante para mosto, que actúa tanto con las proteínas de peso molecular promedio y polifenoles simples. También actúa como estabilizador de polifenoles y proteínas inestables en la cerveza, mejora también los turbios en frío. Preserva el color de la cerveza, aroma y sabor.

*Producto en Polvo*

### Spindasol SB1

Sol de sílice coloidal, con reacción selectiva, provista de características técnicas tal como un área de superficie, tamaño de partícula y carga, con el fin de producir partículas pesadas que sedimenten rápidamente.

Esto limita indirectamente la reducción del color y mejora la estabilidad coloidal.

*Producto Líquido*

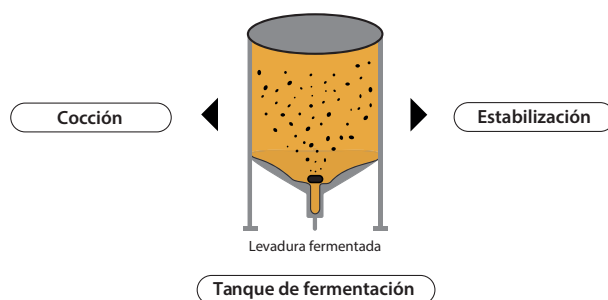
### Decoran

Carbón activado libre de polvo para la corrección del color para tipos específicos de cerveza y pre mezcla.

El área elevada de la superficie específica activa (900-1100 m<sup>2</sup>/g) del producto permite la adsorción de sustancias colorantes de la cerveza.

*Producto en Polvo*

## Fermentación



# FERMENTACIÓN

## Fermolager W

Levadura seca activa seleccionada para cerveza de baja fermentación. Ofrece un buen equilibrio de aromas derivados de la malta y el lúpulo, dejando espacio a las características deseadas por los cerveceros. Caracterizada por la rápida reducción de diacetilo, esta levadura otorga a la cerveza terminada un gusto franco y limpio.

*Producto en Polvo*

## Fermo R03

Una levadura seca activa, especialmente desarrollada para la fermentación de la cerveza, seleccionada por su velocidad de fermentación y la capacidad de floculación. Fermo R03 tiene una excelente aclimatación con azúcares simples.

Esta cepa no fermenta maltotriosa pero asimila glucosa, fructosa y maltosa. La sedimentación después de la fermentación aparece compactada en el fondo de la botella/barril. Neutralidad organoléptica que mantiene las principales características de la fermentación primaria, así como sabores de materias primas como maltas especiales, lúpulos aromáticos y especias.

*Producto en Polvo*

## Fermolager Berlin

Levadura de baja fermentación seleccionada para la producción de cervezas tipo Pils o Lager. El origen es de la Universidad alemana de Berlin. La capacidad de fermentación es elevada y esta cepa se caracteriza por la producción de cervezas Lager ricas en ésteres con características frutales. Grado de atenuación: 80-85% aproximadamente.

*Producto en Polvo*

## Fermoale

Levadura seca activa seleccionada para la producción de cervezas de alta fermentación. Fue seleccionada en el Reino Unido, es una cepa de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, que se utiliza para la producción de cervezas especiales de alta fermentación. Produce ésteres con características típicas de una Pale Ale.

*Producto en Polvo*

## Fermoale AY3

Cepa de levadura especial, utilizada para las cervezas de elevada fermentación. Fermoale AY3 tiene su origen en el Reino Unido. Fermoale AY3 posee una excelente capacidad de fermentación, y fermenta muy rápidamente.

El aroma final es bastante neutro y sólo con ligeras notas de ésteres. Fermoale AY3 posee una capacidad de sedimentación muy elevada al final de la fermentación. El tiempo de fermentación depende de la cantidad de levadura dosificada, del tipo de propagación y de la temperatura de fermentación.

*Producto en Polvo*

## Fermoale AY4

Cepa de levadura específica, utilizada para la producción de cervezas Ale y otras cervezas de elevada fermentación. Fermoale AY4 tiene su origen en los Estados Unidos. Dotada de elevada vitalidad, Fermoale AY4 posee una excelente capacidad y velocidad de fermentación. El perfil aromático es neutro y equilibrado. Fermoale AY4 posee buenas características de sedimentación al final de la fermentación, sedimentación que se puede mejorar con el uso de Spindasol SB3. El grado de atenuación final y la reducción de diacetilo son relevantes.

*Producto en Polvo*

## Weiss Arome+

Levadura idónea para la producción de cervezas de alta fermentación como Blanche, American Wheat y Hefeweizen. Esta cepa proporciona los aromas característicos de clavo de especie y de plátano, siendo adecuada para todo tipo de cervezas producidas con trigo.

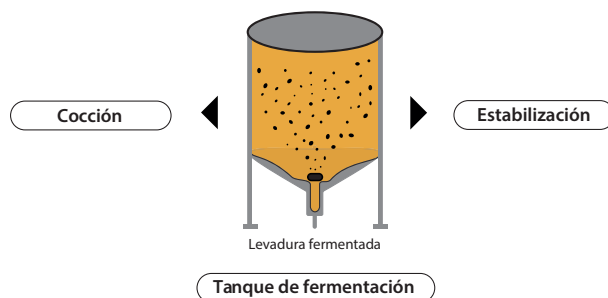
Posee una excelente capacidad de fermentación y una tolerancia al alcohol de hasta el 12%.

Esta levadura tiene una baja capacidad floculante y permanece en suspensión incluso en el producto terminado.

*Producto en Polvo*



## Fermentación



# FERMENTACIÓN

### Fermocel SB

Nutriente de Levadura

Regulador de fermentación y activador. El componente de celulosa facilita la distribución uniforme de los nutrientes en suspensión. Esta formulación suministra la levadura con los oligoelementos y vitaminas necesarias para el buen metabolismo.

*Producto en Polvo*

### Fermoplus GSH

Nutriente innovador con elevada actividad antioxidante. Esto es gracias a la gran cantidad de glutatión disponible. La aplicación de este producto garantiza la protección contra la oxidación de la cepa y los aminoácidos que conservan la frescura.

*Producto en Polvo*

### Batfoam 858

Es un anti espuma muy eficaz, a base de silicona de grado alimenticio, su principio activo impide la formación de la espuma, gracias a la reducción de la tensión superficial. Se recomienda especialmente para tratar problemas de espuma en las soluciones acuosas y puede ser utilizado en diversos sectores como el sector agroalimentario, industria de las bebidas, en fermentación.

*Producto líquido*

### Endozym® AGP 120

Libre de OMG, preparado enzimático con actividad amilo-glucosidasa, alfa-amilasa y polunasa. Para el tratamiento de macerado de cerveza durante la fermentación. Esto permite la hidrólisis del almidón y dextrinas en azúcares fermentables.

*Producto líquido*

### Endozym® Alphamyl SB2

Amilasa fúngica que hidroliza el resto del almidón en dextrinas y produce maltosa. Se utiliza cuando el poder diastático de la malta es insuficiente, los cereales no son malteados, la prueba de almidón realizada en la cerveza es positiva.

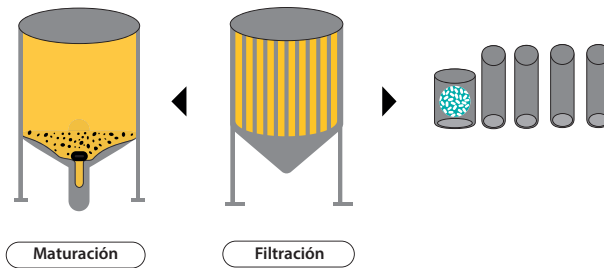
*Producto líquido*

### Endozym® Protease GF

Endozym Protease GF es una solución enzimática con actividad proteolítica específica para la degradación de las proteínas responsables de los turbios en frío (chill haze). El análisis de la cerveza después del envejecimiento muestra una mejor turbidez (EBC 90°, EBC 25°) y estabilidad proteica (EBC Analítica 9.40 y 9.41). Gracias a su amplio espectro de actividad, la degradación de las proteínas incluye gluten (Competitivo Elisa, mg/L), sin influir en la estabilidad de la espuma (Nibem).

El uso de este preparado permite la parcial o total hidrólisis de los enlaces peptídicos de las proteínas, dependiendo de la calidad de la materia prima y la dosificación enzimática (g/hL del mosto frío).

*Producto líquido*



# ESTABILIZACIÓN

## Spindasol SB3

Sol de sílice para la clarificación de la cerveza. Spindasol SB3 es un fino agente específico para el mosto, hecho de una sílice amorfa desoxigenada a una concentración de 25%. Características técnicas tales como área superficial, tamaño de partícula y carga son ajustadas específicamente para conseguir una mayor adsorción y sedimentación posible de levaduras en el tanque de fermentación.

*Producto Líquido*

## Siligel S

Siligel S es un estabilizante que actúa adsorbiendo las sustancias proteicas de la cerveza. Constituido por gel de sílice puro, perteneciente a la categoría de xerogel, con un contenido promedio de humedad. El área superficial de Siligel S es muy elevada, y esto hace que el producto tenga una alta propiedad de adsorción.

*Producto en Polvo*

## Siligel

Siligel es un estabilizante constituido por hidrogel de sílice puro que actúa adsorbiendo selectivamente las sustancias proteicas. El área superficial es muy elevada, lo que garantiza las peculiares propiedades de adsorción del producto.

*Producto en Polvo*

## Polygel Plus

Formulación muy pura, basada en PVPP para la estabilización de polifenoles de cervezas. Permite la adsorción de polifenoles complejos, de esta manera optimiza la estabilidad de los turbios en frío. Puede ser utilizada directamente durante la filtración o justo antes; o bien, añadiéndola en el búfer del tanque o en la unidad dosificadora.

*Producto en Polvo*

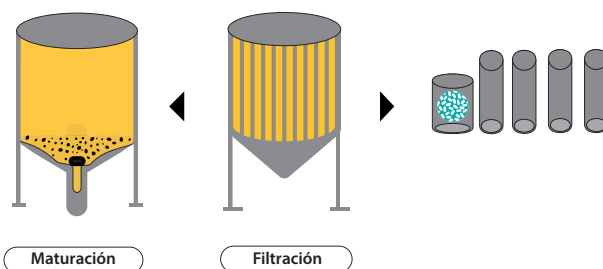
## Polygel PS30

Proteína y polifenol estabilizador de cerveza. La mezcla equilibrada de una fórmula basada en PVPP y gel de sílice, proporciona no sólo la estabilización selectiva para preservar el color de la cerveza, el aroma y el sabor, sino que también optimiza la filtración y es fácil de usar.

*Producto en Polvo*



## Estabilización y filtración



# FILTRACIÓN

## Fibroxcél UNI

Pre-capa simple para la reducción del volumen total del coadyuvante de filtración necesario para la pre-capa, en términos de g/hL de dosis de hasta el 30% se puede conseguir. Esto reduce el tiempo de preparación y limpieza del filtro en un 50%. La calidad se mejora durante la filtración gracias al compuesto de celulosa. Se ejecuta una mayor filtración gracias a una mayor capacidad de volumen admisible.

*Producto en Polvo*

## Fibroxcél 10 e Fibroxcél 30

Coadyuvantes de filtración químicamente inertes utilizados como pre-capa durante la filtración de la cerveza. El producto es un blend uniforme de perlitas, fibras de algodón y celulosa que forma una estructura de nido de abeja que permanece en su lugar a lo largo de la filtración. Estos coadyuvantes de filtración tienen una elevada capacidad de adsorción a lo largo de todo el ciclo de filtración.

*Producto en Polvo*

## Fibrosteril

Coadyuvante de filtración con una estructura alveolar compleja que se utiliza en dosificación continua, para adsorber aquellas sustancias que son difíciles de eliminar durante el proceso normal de filtración rotatoria continua.

*Producto en Polvo*

## Siliti

Silite es un coadyuvante de filtración químicamente inerte. En la filtración de dosificación continua, los coadyuvantes de filtración se utilizan para retrasar la obstrucción de la capa de filtrante, formando una estructura porosa que permanece estable durante todo el periodo de filtración. Los coadyuvantes de filtración profunda se mezclan íntimamente con las partículas que construyen la sustancia turbia y hacen que la capa sea incompresible.

*Producto en Polvo*

### Silite Mini Speed

*Una perlita muy fina, con baja velocidad de flujo, utilizada para filtraciones estrechas, las de pulido.*

### Silite Normal Speed

*Permeabilidad media, se recomienda para todas las filtraciones sin complicaciones. Se utiliza para filtraciones normales.*

### Silite High Speed

*Alta permeabilidad, ideal para líquidos muy nebulosos. Contenido de sólidos en suspensión. Se clasifica como perlita para filtraciones gruesas.*





## POST-FILTRACIÓN

### Antioxin SB

Antioxin SB es un potente antioxidante que minimiza o elimina completamente el oxígeno de la cerveza, incluyendo el oxígeno de la botella. Debido a una óptima formulación de sus principales ingredientes activos, Antioxin SB protege la oxidación de la cerveza y mantiene las propiedades organolépticas.

*Producto en Polvo*

### Arabinol® Multinstant

Arabinol Multinstant es un polisacárido natural que se utiliza para estabilizar la suavidad y la cantidad de espuma de la cerveza; su acción es netamente superior respecto todas las demás sustancias auxiliares basadas en goma arábica líquida. Después de disolverse en agua, la solución se puede añadir a la cerveza antes del embotellado.

*Producto en Polvo*

### TAN WBT

TAN WBT es un tanino seleccionado por AEB, para la producción de cervezas tipo Blancas o Weiss. Compuesto por un tanino natural, este auxiliar tecnológico se añade entre la maduración y el embotellado, y en consecuencia protege el producto terminado.

TAN WBT proviene de madera sometida a molienda, sucesiva extracción en agua a 100°C; finalmente concentrado y secado por atomización. Es el resultado de una producción controlada, que permite aportar equilibrio polifenólico a la cerveza.

*Producto en Polvo*



## DETERGENTES

### Celon

Aplicado en la eliminación de la piedra de cerveza (Bierstein) de tanques de acero inoxidable, barricas, equipos de distribución y para la extracción de Carbonato cálcico o piedra caliza procedente de condensadores y evaporadores.

**Reacción:** Ácida                      **pH (Sol. 1%):** 2,1±0,5  
*Producto Líquido*

### Celon Special

Detergente ácido de eficaz acción desincrustante, que se emplea en casos en que los detergentes ácidos convencionales no son capaces de eliminar completamente los residuos inorgánicos que se forman sobre las superficies internas de los equipos.

**Reacción:** Ácida                      **pH (Sol. 1%):** 1,8±0,5  
*Producto Líquido*

### Idrosan

Alcalino clorado, decolorante, detergente y desinfectante, adecuado para: tanques de almacenaje, filtros, tuberías, llenadores y diversos equipos de embotellado.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 11,2±0,5  
*Producto Líquido*

### Removil Liquid

Detergente cáustico para sistemas CIP y en la línea de limpieza, tales como: tuberías, barriles, tanques de acero inoxidable, agitadores, enfriadores, líneas de embotellado.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 12,5±0,5  
*Producto Líquido*

### Peracid

Desinfectante a base de ácido peracético con una amplia gama de acción. Se puede utilizar para todos los circuitos cerrados y para la desinfección de los cartuchos de polipropileno. Usar con precaución, aplicar en materiales resistentes y aleaciones duras.

**Reacción:** Ácida                      **pH (Sol. 1%):** 2,7±0,5  
*Producto Líquido*



## Nerlik Liquid

Detergente alcalino utilizado para el lavado de las botellas en máquinas lavadoras por pulverización o inmersión. Utilizado en circuitos cerrados, tuberías, equipos CIP para recuperar y perder.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 12,5±0,5  
*Producto Líquido*

## Adix Liquid

Para el lavado de botellas; Ciclo de lavado alcalino para sistemas C.I.P. Elimina de forma óptima la espuma que inevitablemente se produce por la saponificación de la sustancia orgánica. Posee una acción anti-escala, facilita el enjuague y es fácil de usar.

**Reacción:** Ácida                              **pH (Sol. 1%):** 6,94±0,5  
*Producto Líquido*

## X5S/S

Una formulación alcalina monofásica con un alto poder secuestrante, capaz de llevar a cabo una acción detergente eficaz, mediante la eliminación tanto de sustancias orgánicas como de residuos inorgánicos. Es ideal para el lavado de la sala de cocción, los circuitos de enfriamiento y para los tratamientos de regeneración periódica de los tanques de fermentación y de filtración de la cerveza.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 12,1±0,5  
*Producto Líquido*

## Neutrosan DB

Producto líquido, eficaz contra los olores y fácil de utilizar. Es el higienizante ideal gracias a su intensa actividad a temperatura ambiente, su no-formación de espuma y neutralidad. Se recomienda especialmente en presencia de residuos orgánicos porque su actividad higienizante permanece prácticamente inalterada incluso con poblaciones microbianas numerosas.

**pH (Sol. 1%):** 7,0±0,5  
*Producto Líquido*

## Spindosan H

Detergente libre de espuma para la eliminación de sustancias orgánicas. También desinfecta y tiene una amplia gama de aplicaciones. Es especialmente eficaz para la dispensación de equipos, tanques y tuberías.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 11,9±0,5  
*Producto Líquido*

## Membran

Detergente alcalino líquido a base de potasa cáustica, adecuado para la detergencia de membranas UF y MF. Es capaz de eliminar fácilmente los residuos orgánicos de las membranas mediante el restablecimiento de los niveles normales de flujo, y también puede utilizarse para la eliminación de contaminación orgánica.

**Reacción:** Alcalina                      **pH (Sol. 1%):** 12,4±0,5  
*Producto Líquido*

Por favor, póngase en contacto con nosotros para que conozca nuestra extensa lista de detergentes disponibles para la higiene en la industria de la cerveza.



## EQUIPOS

### Reactiveur 60 B

Reactiveur 60 B permite rehidratar la levadura seca activa con total seguridad y sencillez. También permite administrar de manera semiautomática, no sólo las etapas de llenado de agua, calentamiento, rehidratación de levadura y vaciado del tanque, sino también enjuague y desinfección del equipo. El proceso es completamente personalizado y los parámetros se pueden ajustar de acuerdo a las exigencias, mediante una cómoda pantalla táctil. El Reactiveur 60 B es capaz de reducir el tiempo de latencia de las levaduras, garantizando fermentaciones alcohólicas extremadamente regulares; mejorando la cinética de la fermentación, incluso cuando las condiciones microbiológicas de los mostos y la higiene de la cervecería no son ideales. Además puede reactivar las fermentaciones interrumpidas y producir levadura en mosto para utilizar en las re fermentaciones. Todas las operaciones se llevan a cabo en un recipiente herméticamente cerrado y desinfectado previamente, para evitar cualquier contaminación. En especial, Reactiveur 60/100 B es un sistema para la reactivación de pequeñas cantidades de levaduras (rehidratación de 1 a 5 kg de levadura seca).



Reactiveur 60/500 B

Modelos	Cantidad de levadura rehidratable (kg)
Reactiveur 60/100 B	Hasta 5
Reactiveur 60/500 B	Hasta 20
Reactiveur 60/1000 B	Hasta 40
Reactiveur 60/1200 B	Hasta 50

### Lubimatic Control Dry

La gama Lubimatic Control Dry se compone de 3 modelos, cada uno de los cuales consta de un sistema centralizado para el suministro automático de lubricantes secos con sistema programable de tiempo. La unidad de control tiene que ser acoplada a boquillas de lubricación neumática anti goteo, capaces de asegurar la nebulización del producto en toda la superficie de la cinta transportadora. El sistema es capaz de manejar hasta 80 boquillas.

Modelos	Sistemas gestionables
Lubimatic Control Dry ECO	Sistemas de pequeñas dimensiones
Lubimatic Control Dry 2 zonas	Sistemas de medianas dimensiones
Lubimatic Control Dry 5 zonas	Sistemas de grandes dimensiones



Lubimatic Control Dry 2 zonas



## Easyfoam

Easyfoam es un sistema patentado para el suministro de espumadetergentes con aire comprimido. Todos los modelos tienen un tamaño compacto pero proporcionan altos rendimientos y son ideales para limpiar superficies verticales y techos. Gracias a la ausencia total de vaporización, son adecuados para ser utilizados en total seguridad con espumadetergentes de alta alcalinidad. Easyfoam Mix y Easyfoam Mix transportable, permiten suministrar al mismo tiempo también un aditivo con acción sanitizante.

Modelos	Producto/s Suministro/s
Easyfoam P 15 mt	Espumadetergente
Easyfoam P 20 mt	Espumadetergente
Easyfoam Mix	Espumadetergente + aditivo
Easyfoam Mix transportable	Espumadetergente + aditivo

\*Este modelo está equipado con ruedas.



Easyfoam Mix

## Multifoam

Multifoam es un nebulizador de espuma de baja presión, utilizado para múltiples aplicaciones de lavado, en particular para: limpieza con espumadetergentes, lavado con nebulización de detergentes tradicionales e higiene ambiental con nebulización de desinfectantes. El equipo también está disponible en acero inoxidable 18/8 AISI 316.

Modelos	Capacidad del tanque (L)
Multifoam V/R	24 o 50
Multifoam Inox	24 o 50



Multifoam Inox



## CIP 9000

CIP 9000 es un equipo específico para llenadoras con tanques con capacidad de 1,000 litros y una capacidad máxima de lavado de 9.000 L/h. Está totalmente construido en acero inoxidable A304 y es automático: una vez establecidos los tiempos de ciclo, la dosificación de detergente y desinfectante y la temperatura de calentamiento del agua, basta con pulsar un botón para iniciar un ciclo automático completo.



## Dosaprop

Dosaprop es un dosificador que asegura adiciones de productos líquidos.

En proporción al flujo y proporciona una homogeneización perfecta. Su funcionamiento se basa en un sensor que detecta la cantidad de líquido que fluye dentro de la tubería, enviando al sistema de dosificación el impulso para la adición. La cantidad de producto es fácilmente manejable gracias a un micro-pulsador.

Modelos	Caudal Detectable (L/min)	Cantidad del producto para ser dosificado (L/h)
Dosaprop 2010 P 15 Low	De 10 a 100	De 2 a 15
Dosaprop 2010 P 15 Med	De 30 a 350	De 2 a 15
Dosaprop 2010 P 55 Low	De 10 a 100	De 7 a 55
Dosaprop 2010 P 55 Med	De 30 a 350	De 7 a 55



Dosaprop 2010 P 15 Low

Todos los modelos también están disponibles con doble bomba dosificadora.





## Housing

Los housings representan una combinación de sistemas, equipos y accesorios para la cubierta y la puesta en marcha de los diferentes rangos de cartuchos y módulos lenticulares. Todos los materiales están certificados y conformes a las normas vigentes para ser utilizados con total seguridad.

Series	Números de módulos/cartuchos para housing	Rango de altura de los cartuchos
FLM (para módulos lenticulares)	De 1 a 4	De 12'' a 16''
FHC (para cartuchos filtrantes)	De 1 a 30	De 10'' a 40''



Housing FHC

## Cartuchos Filtrantes

La producción de cerveza comprende tres etapas principales: sala de cocción, fermentación y clarificación. Durante esta tercera etapa, la tecnología de filtración tiene un papel de creciente importancia para la obtención de un producto superior y de calidad. La filtración por membrana es una tecnología alternativa a la pasteurización, garantizando la estabilización en frío de la cerveza, manteniendo su frescura y autenticidad. La filtración es necesaria para retener la tierra de diatomeas y las partículas de PVPP después de la etapa de estabilización. AEB es capaz de proporcionar a la industria una gama completa de soluciones y plena seguridad; la ausencia de partículas y microorganismos es esencial para la calidad de la cerveza.

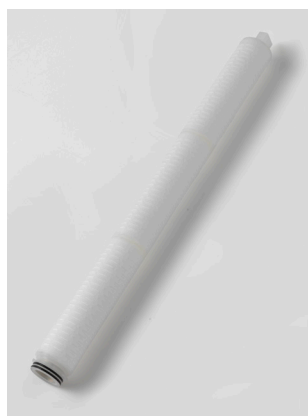
Gama de cartuchos recomendados para la filtración de la cerveza: **Vinpore Pre-Inox**, **Vinpore Final Gas**, **Fluidclean Large**, **Fluidclean PP** e **Fluidclean Pes**.



Vinpore Pre-Inox



Fluidclean Large

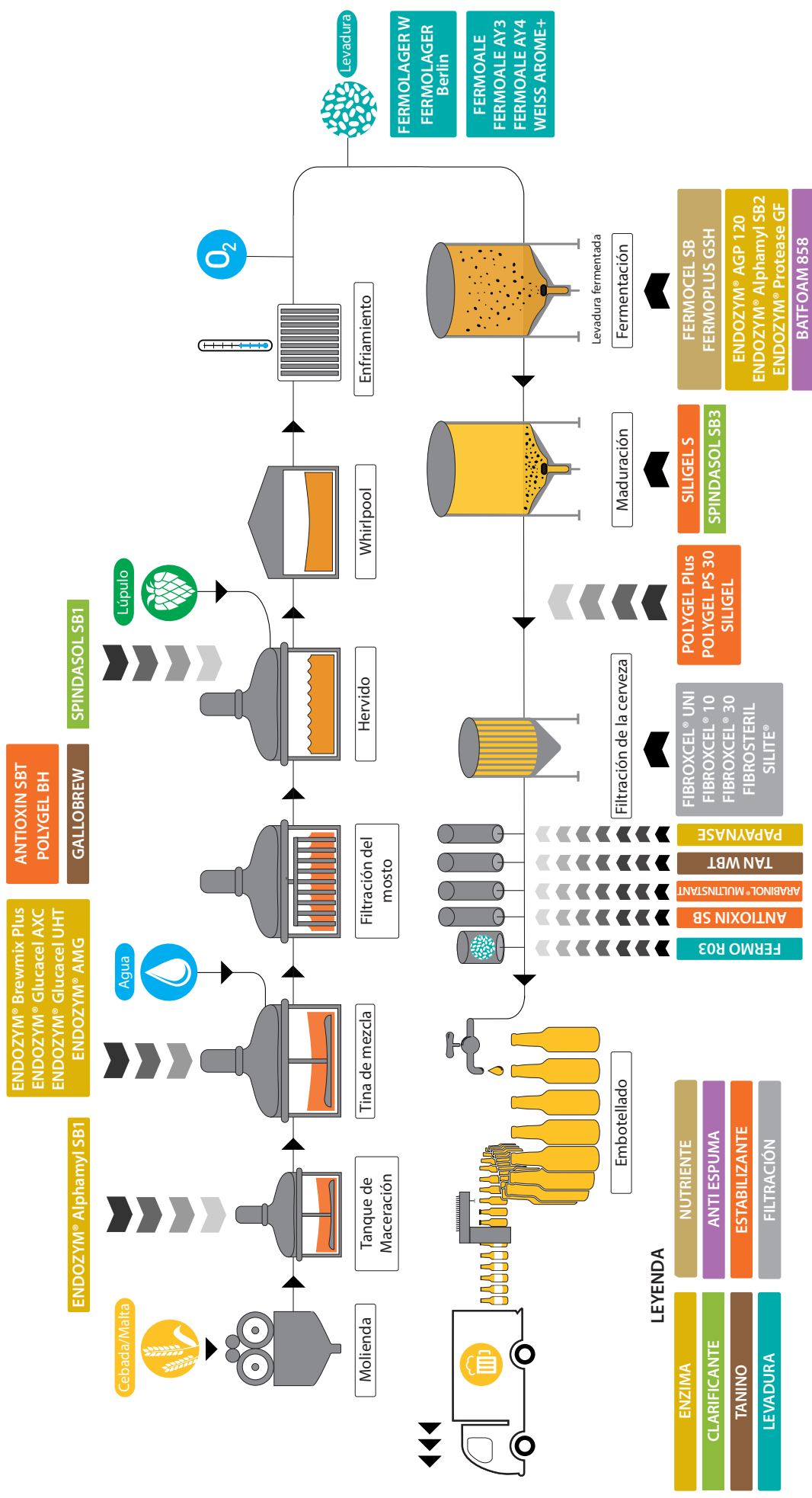


Fluidclean PP



Fluidclean Pes

# EL SOCIO PARA LA PRODUCCIÓN DE SU CERVEZA





**AEB IBERICA S.A.U.**

Av. Can Companyà, 13 Pol. Ind. Compte de Sert. 08755 - Castellbisbal Barcelona (España)  
Tel: +34 93 772 02 51 - Fax: +34 937 72 08 66 - aebiberica@aebiberica.es

**[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)**