



# Tecnologie di processo per l'industria della birra







# Sommario

<b>Biotechnologie</b>	<b>2</b>
Trattamento delle Acque e del Mosto	
Regolazione del pH delle Acque e del Mosto	3
Sala Cottura	4
Enzimi in Sala Cottura	5
Chiarifica Mosto	7
Prodotti Antischiuma	8
Fermentazione	8
Nutrienti per Lieviti	8
Lieviti a Bassa Fermentazione	9
Lieviti ad Alta Fermentazione	11
Lieviti per Fermentazione in bottiglia	15
Enzimi da Fermentazione	17
Stabilizzanti	18
<b>Filtrazione</b>	<b>20</b>
Coadiuvanti di Filtrazione	21
Post-Filtrazione	22
<b>Detergenti</b>	<b>25</b>
Detergenti Alcalini	26
Detergenti Alcalini Enzimatici	28
Additivi per NaOH	28
Detergenti Alcalini Clorattivi	29
Lubrificanti	30
Detergenti Acidi	31
Disinfettanti	32
<b>Attrezzature</b>	<b>33</b>

# BIOTECNOLOGIE

---



# TRATTAMENTO DI ACQUA E MOSTO

## REGOLAZIONE DEL pH DELLE ACQUE E DEL MOSTO

### Mix Acid CL

Liquido



Miscela di acidi organici per la regolazione del pH dell'acqua e della miscela di ammostamento. Migliora la longevità e la freschezza della birra finita, riduce l'estrazione dei polifenoli ossidabili durante l'ammostamento e prolunga la stabilità del gusto. Mix Acid CL deve essere aggiunto all'acqua utilizzata per la produzione 10-15 minuti dopo il mashing o direttamente nel mosto.

<b>Dosi raccomandate</b>	a seconda del pH dell'acqua, della miscela di ammostamento e del mosto
<b>Formati</b>	flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4; taniche da kg 10 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare nell'imballo chiuso, in un luogo pulito, asciutto e senza odori. Prodotto sensibile alla cristallizzazione. Mantenere il prodotto a temperatura superiore ai 10°C.

### Acid P F.G.

Liquido



Acido inorganico per la regolazione del pH dell'acqua e del mosto. Migliora l'efficienza dell'ammostamento, riduce l'estrazione polifenolica durante l'ammostamento e fornisce una fonte di fosforo prontamente utilizzabile da parte del lievito. Acid P.F.G. deve essere aggiunto all'acqua utilizzata per la produzione 10-15 minuti dopo il mashing o direttamente nel mosto.

<b>Dosi raccomandate</b>	a seconda del pH dell'acqua, della miscela di ammostamento e del mosto
<b>Formati</b>	taniche da kg 15 netti; BIG da kg 1400 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare nell'imballo chiuso, in un luogo pulito, asciutto e senza odori. Prodotto sensibile alla cristallizzazione. Mantenere il prodotto a temperatura superiore ai 10°C.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.





## SALA COTTURA

### PREVENIRE L'OSSIDAZIONE DEL MOSTO CALDO

#### Antioxin SBT

Polvere



È un antiossidante di nuova generazione, specificatamente formulato per il trattamento del malto e dei cereali non maltati. Inibisce l'attività LOX (lipossigenasi) del malto, responsabile dell'ossidazione dei lipidi, della formazione di aldeidi (trans-2-nonenal) e di altri composti ossidabili presenti nel mosto.

<b>Dosi raccomandate</b>	5-10 g/hL di mosto durante l'ammostamento o dopo la bollitura del mosto
<b>Formato</b>	pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4; pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20; sacchi da kg 10 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

#### Gallobrew

Polvere



È un tannino purissimo di galla che non conferisce alcuna connotazione amara o sapori astringenti alla birra. L'elevata reattività nei confronti della torbidità da proteine e degli enzimi (laccasi, lipossigenasi) favorisce la chiarifica del mosto, preservando il patrimonio polifenolico della birra impedendone l'ossidazione.

<b>Dosi raccomandate</b>	7,5-10 g/hL di mosto durante l'ammostamento o dopo la bollitura del mosto
<b>Formato</b>	sacchi da kg 5 netti
<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e calore diretti

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# ENZIMI SOGENI PER L'AMMOSTAMENTO

## ENZIMI IN SALA COTTURA

### Endozym® Alphamyl SB1 *Liquido*



Alfa-amilasi termostabile di origine batterica per la saccarificazione dell'amido in sala cottura durante le fasi di ammostamento. L'utilizzo di questo prodotto permette la rapida conversione dell'amido in destrine e zuccheri fermentescibili, garantendo inoltre una riduzione della viscosità della miscela di ammostamento anche in caso di utilizzo di grosse percentuali di cereali non maltati. L'elevata attività diastatica assicura la totale degradazione degli amidi eliminando quindi il rischio di torbidità del mosto e aumentando la resa della sala cottura in termini di zuccheri estratti.

<b>Dosi raccomandate</b>	100-300 mL/T di malto aggiunto durante l'ammostamento o durante la cottura dei cereali
<b>Formati</b>	flaconi da g 250 netti in scatole da kg 1
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

### Endozym® Glucacel UHT *Liquido*



Beta-glucanasi termostabile con attività pentosanasi, cellulasi, xilanasica e arabinasi. Da utilizzare durante l'ammostamento dosando il prodotto nella fase di mash-in. Questo cocktail enzimatico permette di ridurre la viscosità della miscela di ammostamento riducendo in tempi di filtrazione nel lauter-tun e aumentando la resa della sala cottura.

<b>Dosi raccomandate</b>	200-300 mL/T di malto aggiunto durante l'ammostamento
<b>Formati</b>	flaconi da kg 0,25 netti in scatole da kg 1
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

### Endozym® Brewmix Plus *Liquido*



Cocktail enzimatico completo per l'idrolisi dei polisaccaridi e la proteolisi delle proteine ad alto peso molecolare, utilizzato in ammostamento permette di migliorare la filtrabilità della miscela di ammostamento, la resa della sala cottura e la stabilità colloidale della birra finita. Oltre a ridurre la viscosità della miscela di ammostamento, permette di ottenere una composizione zuccherina del mosto molto simile a quella ottenibile con ammostamento per decozione.

<b>Dosi raccomandate</b>	300-900 mL/T di malto aggiunto durante l'ammostamento
<b>Formati</b>	flaconi da kg 0,25 netti in scatole da kg 1; flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# Endozym<sup>®</sup> AMG

*Liquido*

È una exoglucosidasi in grado di idrolizzare i legami glucosidici alfa-1,6 e alfa-1,4 dell'amido. La sua azione permette di liberare unità di glucosio semplice partendo da estremità non riduttrici dell'amido liquefatto e delle destrine. La sua applicazione permette di ottenere una completa conversione dell'amido liquefatto in glucosio.

<b>Dosi raccomandate</b>	500 mL/T di malto aggiunto durante l'ammostamento
<b>Formati</b>	flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

# CHIARIFICA MOSTO

## Polygel BH

*Polvere*



Chiarificante che agisce sia sulle proteine a medio peso molecolare che sui polifenoli semplici, migliorando la stabilità della birra e riducendo l'effetto chill-haze. Preserva il colore, l'aroma e il gusto della birra. Da utilizzare al termine della fase di saccharificazione.

<b>Dosi raccomandate</b>	10-40 g/hL di mosto
<b>Formato</b>	pacchetti da g 500 in scatole da kg 5; sacchi da kg 15 netti.
<b>Conservazione</b>	trattandosi di un prodotto igroscopico, conservare in luogo fresco e asciutto

## Spindasol SB1

*Liquido*



Chiarificante per mosti con una reattività specifica data dalle caratteristiche tecniche quali l'area superficiale, le dimensioni delle particelle e la carica, tali da produrre flocculi pesanti che sedimentano velocemente compattandoli sul fondo. Spindasol SB1 deve essere aggiunto 5-15 min prima della fine della bollitura.

<b>Dosi raccomandate</b>	15-30 mL/hL di mosto
<b>Formati</b>	flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4; flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 20; taniche da kg 25 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti. Tenere al riparo dal gelo (7°C min).

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# PRODOTTI ANTISCHIUMA

## BATFOAM 858

Liquido



Antischiuma a base di silicone alimentare, per inibire la formazione di schiuma durante la bollitura del mosto o durante la fermentazione della birra, al fine di consentire la massimizzazione della capacità fermentativa all'interno del tank fino a superare il 95%. Batfoam 858 viene rimosso dalla birra grazie all'elevato assorbimento da parte del lievito a fine fermentazione.

<b>Dosi raccomandate</b>	3-5 mL/hL, diluire in 3-10 volte il suo volume con acqua prima del dosaggio.
<b>Formati</b>	canestri da kg 25 netti
<b>Conservazione</b>	Batfoam 858 deve essere conservato preferibilmente a una temperatura <20° C

# FERMENTAZIONE

## NUTRIENTI PER LIEVITI

## Fermocel SB

Polvere



Fermocel SB è un regolatore e attivatore del processo fermentativo del mosto di birra. Fornisce gli elementi minerali e le vitamine indispensabili per la proliferazione del lievito, la crescita e il metabolismo.

<b>Dosi raccomandate</b>	25-100 g/hL di mosto, da dosare durante il raffreddamento del mosto
<b>Formati</b>	sacchi da 5 kg netti; sacchi da 25 kg netti.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Fermoplus® GSH *Polvere*



Nutriente per lieviti con azione antiossidante per il miglioramento della vitalità del lievito. Si tratta di un prodotto brevettato basato su scorze di lievito, autolisati di lievito e Vitamina B1).

<b>Dosi raccomandate</b>	25-50 g/hL di mosto, da dosare durante il raffreddamento del mosto
<b>Formati</b>	pacchetti da 1 kg netti in scatole da 4 kg
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

## Fermoplus® Fruity *Polvere*



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

<b>Dosi raccomandate</b>	20-40 g/hL di mosto, da dosare durante il raffreddamento del mosto
<b>Formati</b>	pacchetti da 1 kg netti in scatole da 4 kg
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

## Fermoplus® Fragrance *Polvere*



Nutriente per lieviti arricchito con aminoacidi di origine naturale, ideale per la produzione di birra con un netto profilo floreale che arricchisca in modo sinergico l'aroma floreale dei luppoli aromatici.

<b>Dosi raccomandate</b>	20-40 g/hL di mosto, da dosare durante il raffreddamento del mosto
<b>Formati</b>	pacchetti da 1 kg netti in scatole da 4 kg
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

# LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE

## Fermolager W

Polvere



*Saccharomyces pastorianus*

Fermolager W è un ceppo di lievito per birre a bassa fermentazione. E' un lievito selezionato dall'Università Tecnica Weihenstephan di Monaco ed è utilizzato da un gran numero di birrifici artigianali. Il profilo aromatico è neutro ed equilibrato. Fermolager W è un lievito fortemente flocculante in grado di sedimentare velocemente alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito inoculata e dalla temperatura di fermentazione.

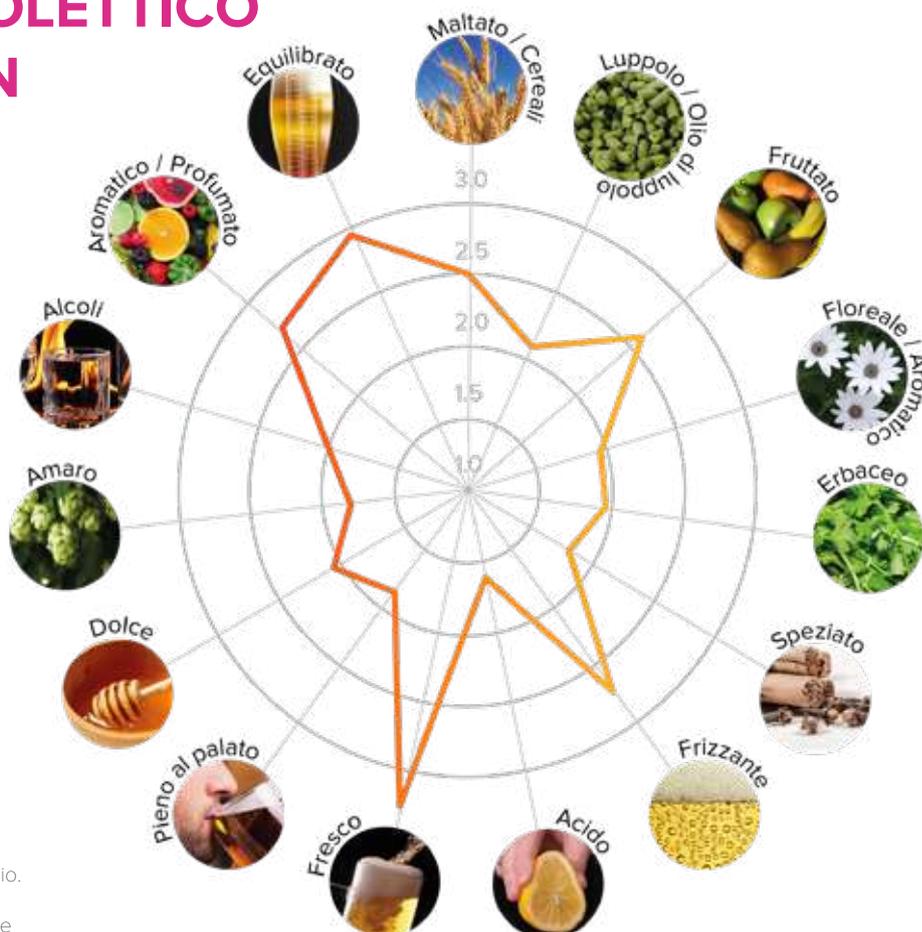


<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di birre Lager
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 3 giorni a 22°C, 13 giorni a 12°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	10-22°C
<b>Attenuazione apparente</b>	87%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	alta

<b>Dosi raccomandate</b>	80-100 g/hL di 12°P fino a 20°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10; pacchetti da g 100 netti in scatole da kg 2.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOLAGER W

(In conformità con ASBC & DLG)  
12°P 12°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# Fermolager Berlin

Polvere



*Saccharomyces pastorianus*

Fermolager Berlin è un ceppo di lievito per birre a bassa fermentazione. E' un lievito selezionato dall'Università Tecnica di Berlino ed è utilizzato da un gran numero di birrifici artigianali. Il profilo aromatico è molto fruttato. Fermolager Berlin è un lievito fortemente flocculante in grado di sedimentare velocemente alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito inoculata e dalla temperatura di fermentazione.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di birre Lager e California Common
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 3 giorni a 22°C, 13 giorni a 12°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	10-22°C
<b>Attenuazione apparente</b>	87%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	molto alta
<b>Dosi raccomandate</b>	80-100 g/hL of 12°P to 20°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOLAGER BERLIN

(In conformità con  
ASBC & DLG)  
12°P 12°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

## Fermoale Bel-Abbey

Polvere



*Saccharomyces cerevisiae*

FERMOALE BEL-ABBEY è un lievito secco attivo ad alta fermentazione selezionato per la produzione di un'ampia gamma di Ale in stile belga come le birre d'Abbazia (Enkel, Dubbel, Tripel e Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale.

Questo lievito conferisce un profilo aromatico complesso ma allo stesso tempo pulito con delicate note fenoliche arricchite da aromi di frutta matura e frutta secca come fichi, uva passa, prugne e datteri che ben si accostano al profilo maltato e al tenore alcolico delle birre prodotte.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di birre Ale in stile belga come le birre d'Abbazia (i.e. Enkel, Dubbel, Tripel e Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde e Pale Ale.
<b>Temperatura di fermentazione</b>	16-24°C
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	media
<b>Dosi raccomandate</b>	50-80 g/hL at 16-24°C
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

# LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

## Fermoale

Polvere



*Saccharomyces cerevisiae*

Fermoale è un ceppo di lievito per birre ad alta fermentazione. E' originario della Scozia ed è utilizzato da un gran numero di birrifici artigianali. Fermoale possiede buona capacità di fermentazione e fermenta molto velocemente, l'aroma finale è molto fruttato. Fermoale è un lievito mediamente flocculante in grado di sedimentare abbastanza velocemente alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito inoculata e dalla temperatura di fermentazione.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di ale e sidri moderni
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 8 giorni a 22°C, 16 giorni a 12°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	12-25°C
<b>Attenuazione apparente</b>	87%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	buona

<b>Dosi raccomandate</b>	50-100 g/hL of 12°P to 20°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; acchetti da g 500 netti in scatole da kg 10; pacchetti da g 100 netti in scatole da kg 2.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOALE

(In conformità con ASBC & DLG)  
18°P 22°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# Fermoale AY3

Polvere



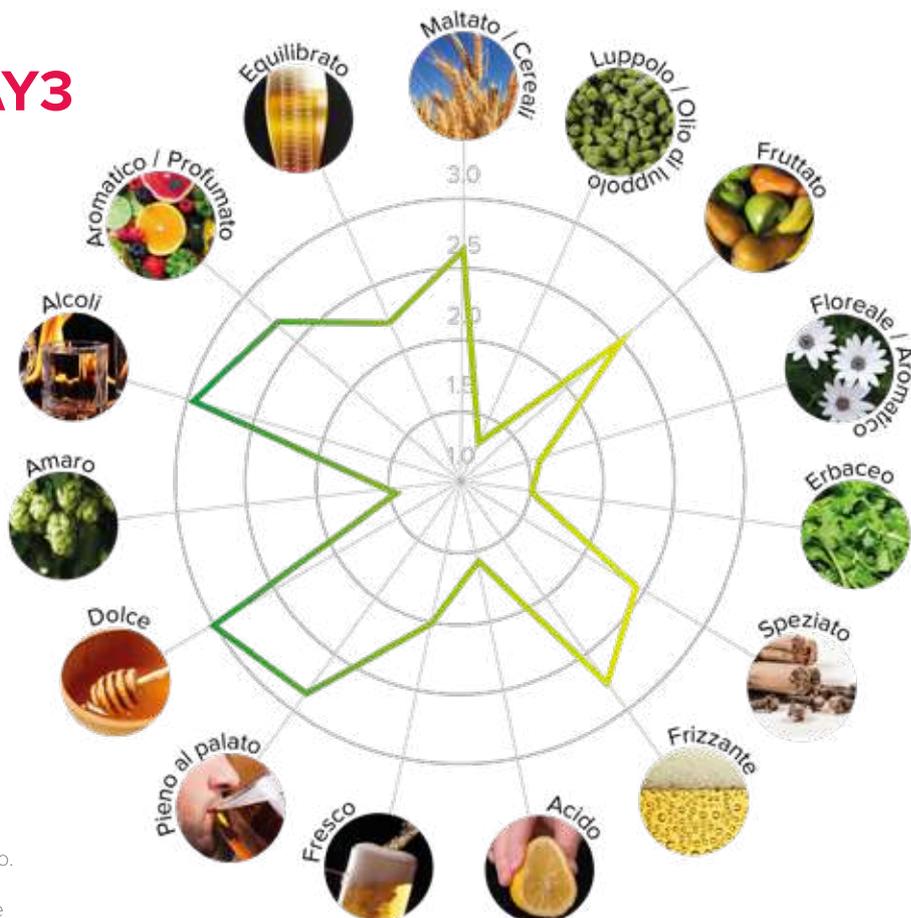
*Saccharomyces cerevisiae*

Fermoale AY3 è un ceppo di lievito per birre ad alta fermentazione. E' originario della Gran Bretagna ed è utilizzato da un gran numero di birrifici artigianali. Fermoale AY3 possiede un'eccellente capacità di fermentazione e fermenta molto velocemente, l'aroma finale è abbastanza neutro e solo con leggere note di esteri. Fermoale AY3 è un lievito fortemente flocculante in grado di sedimentare velocemente alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito inoculata e dalla temperatura di fermentazione.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di birre Ale inglesi, irlandesi, belghe e francesi. Molto versatile.
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 7 giorni a 22°C, 13 giorni a 12°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	12-22°C
<b>Attenuazione apparente</b>	87%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	alta
<b>Dosi raccomandate</b>	50-100 g/hL of 12°P to 20°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOALE AY3

(In conformità con  
ASBC & DLG)  
18°P 22°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# Fermoale AY4

Polvere



*Saccharomyces cerevisiae*

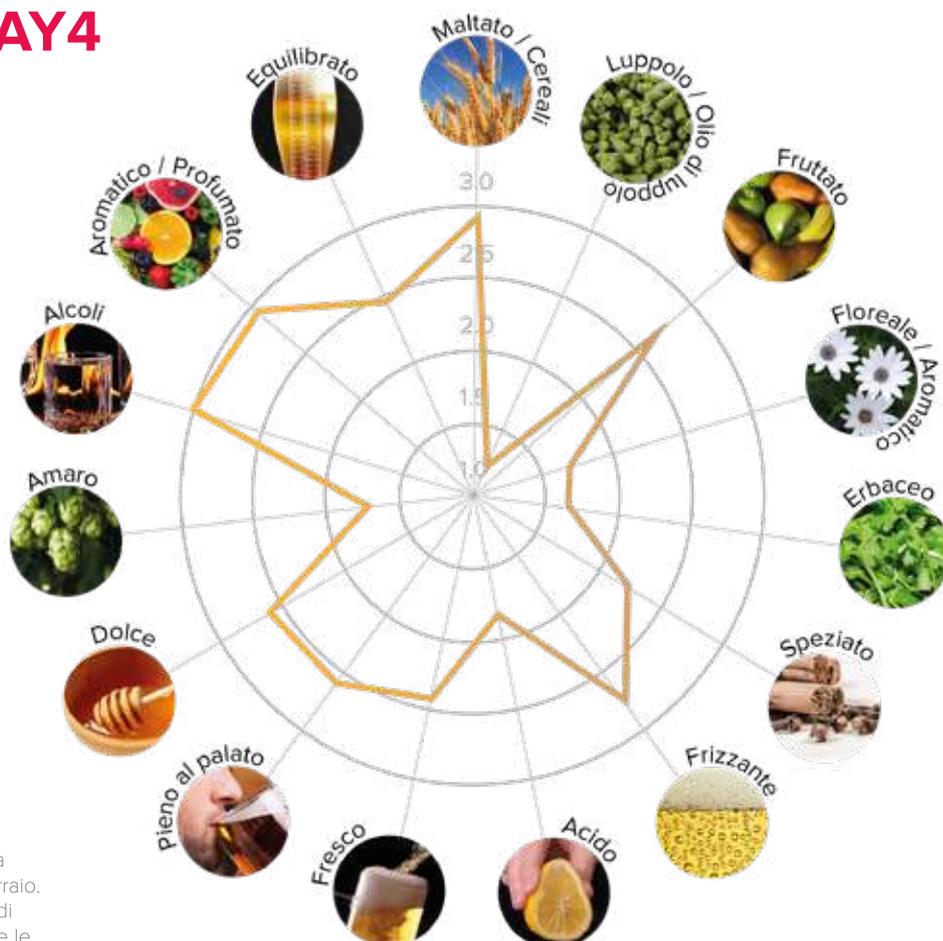
Fermoale AY4 è un ceppo di lievito per birre ad alta fermentazione. E' originario degli Stati Uniti ed e' utilizzato da un gran numero di birrifici artigianali. Dotato di elevata vitalità e possiede un'eccellente capacità e velocità di fermentazione. Il profilo aromatico è neutro ed equilibrato. Fermoale è un lievito fortemente flocculante in grado di sedimentare velocemente alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito inoculata e dalla temperatura di fermentazione.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di American Ale. Molto versatile.
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 7 giorni a 22°C, 13 giorni a 12°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	12-28°C
<b>Attenuazione apparente</b>	89%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	alta

<b>Dosi raccomandate</b>	50-100 g/hL of 12°P to 20°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOALE AY4

(In conformità con ASBC & DLG)  
18°P 22°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# Weiss Arome+

Polvere



*Saccharomyces cerevisiae*

Weiss Arome+ è un lievito ideale per la produzione di birre di frumento ad alta fermentazione come Blanche, American Wheat e Weiss. Questo ceppo di lievito, se fatto fermentare sotto i 20°C conferisce i caratteristici aromi di chiodi di garofano, mentre a temperature superiori ai 22°C conferisce aroma di banana. Weiss Arome+ è dotato di un'eccellente capacità di fermentazione. Questo lievito ha una bassa capacità flocculante e rimane in sospensione anche nel prodotto finito.

<b>Tipologie di birre</b>	birre di frumento (i.e. Witbier, Weissbier / Hefeweizen, Kristallweizen)
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 10 giorni a 12°C, 5 giorni a 25°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	12-25°C
<b>Attenuazione apparente</b>	95%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	bassa

<b>Dosi raccomandate</b>	50-100 g/hL of 12°P to 18°P di mosto freddo
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

## PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON WEISS AROME+

(In conformità con ASBC & DLG)  
18°P 22°C



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

## Fermo R03

Polvere



*Saccharomyces cerevisiae*

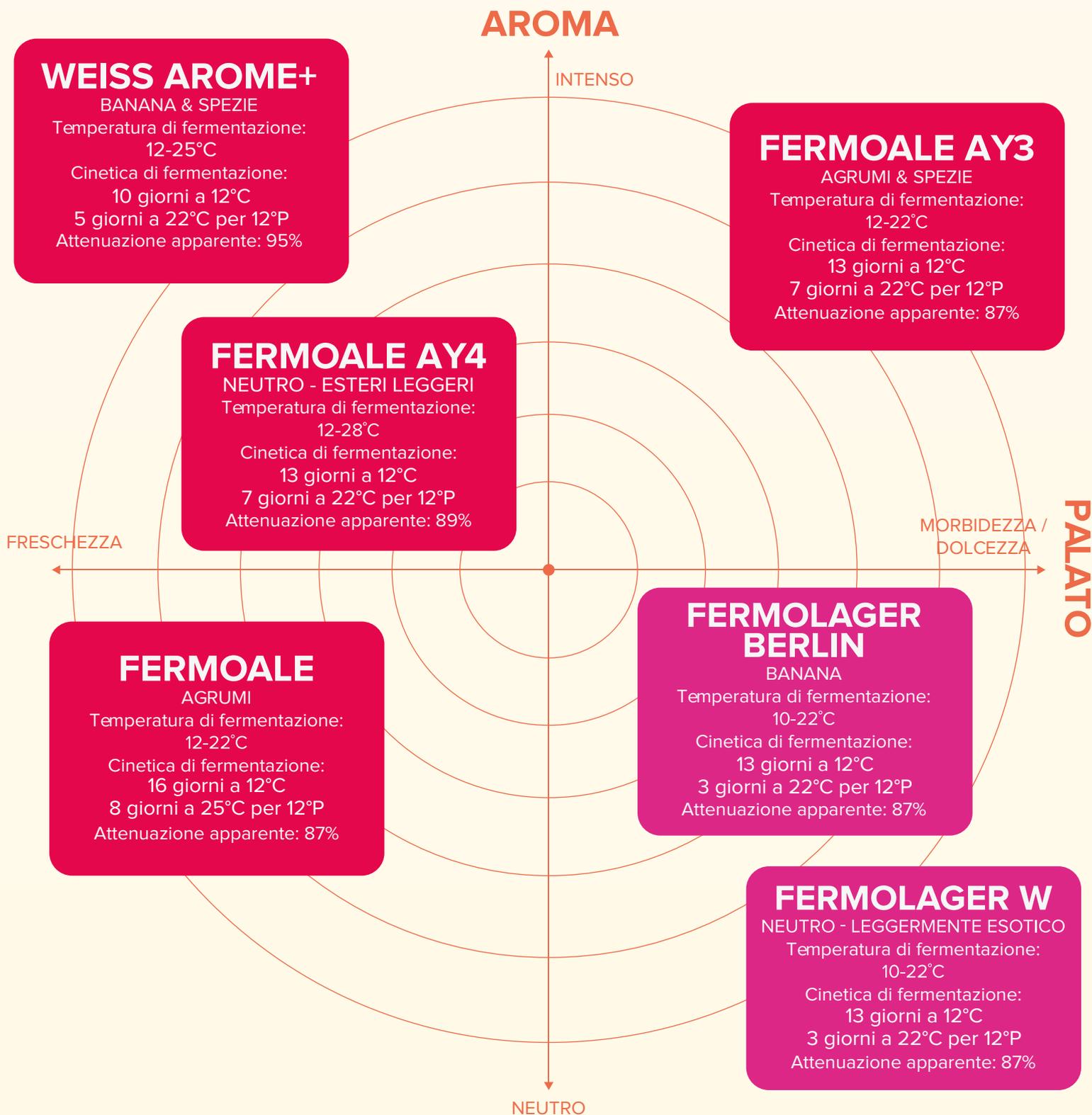
Fermo R03 è un lievito selezionato in modo specifico per la rifermentazione in bottiglia e in fusto. Possiede una buona resistenza all'alcool, una dinamica di fermentazione rapida e un'elevata attitudine alla sedimentazione. Fermo R03 metabolizza solo gli zuccheri semplici, cosa che facilita il dosaggio degli zuccheri e la standardizzazione della birra rifermentata. Il fondo del lievito è compatto alla base della bottiglia o del fusto e organoletticamente neutro consentendo di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della birra confezionata.

<b>Tipologie di birre</b>	tutti i tipi di birre rifermentate in bottiglia
<b>Cinetica di fermentazione</b>	veloce. 10 giorni a 12°C, 5 giorni a 22°C per 12°P
<b>Temperatura di fermentazione</b>	12-25°C
<b>Attenuazione apparente</b>	95%
<b>Flocculazione &amp; sedimentazione</b>	molto alta

<b>Dosi raccomandate</b>	birra filtrata: 5-7 g/hL di birra - birra non filtrata: 4-5 g/hL di birra - birra forte (>6,0% ABV) >7,5 %: 8-10 g/hL
<b>Vitalità</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup> cfu/g
<b>Formati</b>	pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10; pacchetti da g 100 netti in scatole da kg 2.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# LIEVITI PALATO & AROMI



# ENZIMI SOGENI PER LA BIRRA

## ENZIMI DA FERMENTAZIONE

### Endozym® AGP 120

Liquido



Endozym AGP 120 è un prodotto enzimatico per il trattamento della miscela di ammostamento o del mosto in fermentazione. Il suo complesso enzimatico permette di idrolizzare gli zuccheri complessi in zuccheri fermentescibili con l'obiettivo di ottenere mosti più fermentescibili e quindi una maggiore attenuazione delle birre. Endozym AGP 120 è una miscela enzimatica preparata tramite fermentazione controllata di ceppi fungini e batterici:

- **Amiloglicosidasi:** degrada completamente in zuccheri fermentescibili i legami alfa-1,4 e alfa-1,6 glucosidici di amido, destrine e oligosaccaridi;
- **Alfa-amilasi:** idrolizza in destrine il legame alfa-1,4 glucosidico dell'amido per produrre grandi quantità di oligosaccaridi, maltotriosio e maltosio;
- **Pullulanasi:** deramificante che idrolizza i legami alfa-1,6 glucosidici dell'amilopectina in amido liquido per produrre oligosaccaridi.

<b>Temperature</b>	10-20°C
<b>pH</b>	4,0-5,5
<b>Dosi raccomandate</b>	3-10 mL/hL di mosto all'inizio della fermentazione
<b>Formati</b>	flaconi da g 250 netti in scatole da kg 1
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

### Endozym® Protease GF

Liquido



Endozym Protease GF è una preparazione enzimatica per la degradazione delle proteine contenenti prolina che sono la causa del fenomeno dell'intorbidamento da freddo. Si tratta di un prodotto enzimatico estremamente efficace in grado di degradare anche il glutine senza alterare la tenuta di schiuma. Permette inoltre di aumentare i FAN migliorando quindi le performance di fermentazione.

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

<b>Dosi raccomandate</b>	2-6 mL/hL di mosto all'inizio della fermentazione. Il dosaggio ottimale dipende dalla composizione delle materie prime e dai parametri specifici di processo (es. grado plato, temperatura di fermentazione, ecc.).
<b>Formati</b>	flaconi da kg 0,25 netti in scatole da kg 1
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# STABILIZZANTI

## Spindasol SB3

Liquido



Sol di silice specifico per la chiarifica della birra. Migliora la sedimentabilità del lievito in fase di lagerizzazione. Spindasol SB3 è più performante se paragonato ai normali sol di silice. Questo comporta una sedimentazione più efficiente e rapida, limitando la quantità di lievito durante la chiarifica e la filtrazione della birra.

<b>Dosi raccomandate</b>	20-40 g/hL di birra alla fine della fermentazione
<b>Formato</b>	canestri da kg 25 netti; fusti da kg 250 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a temperature superiori a 7°C

## Polygel PS30

Polvere



Stabilizzante delle proteine e polifenoli della birra. Il mix bilanciato di PVPP e gel di silice forma complessi altamente stabili con le sostanze polifenoliche della birra. Questo prodotto migliora la stabilità colloidale senza modificare il colore, l'aroma, il gusto della birra e la stabilità della schiuma.

<b>Dosi raccomandate</b>	30-70 g/hL di birra. Aggiungere direttamente all' interno del tank o nell'unità di dosaggio durante o prima della filtrazione della birra.
<b>Formato</b>	sacchi da kg 15 netti; pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C in ambiente secco

## Endozym<sup>®</sup> Pectofruit

Liquid



Preparato enzimatico con alto contenuto di pectinase (PL), arabinosio, cellulosa ed emicellulosa selezionati per aiutare nella chiarifica delle birre e dei sidri.

<b>Dosi raccomandate</b>	2-5 mL/hL di birra durante la maturazione o nella birra non filtrata
<b>Formati</b>	canestri in plastica da kg 10 netti; canestri in plastica da kg 25 netti.
<b>Conservazione</b>	conservare preferibilmente a una temperatura <20°C

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# FILTRAZIONE

---



# COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

## Spindacel

*Polvere*

### **Coadiuvanti di filtrazione alluvionale.**

Nella filtrazione ad alluvionaggio continuo, i coadiuvanti di filtrazione hanno la funzione di mantenere costante la permeabilità del pannello filtrante, ritardandone l'intasamento durante la filtrazione della birra. Tali coadiuvanti formano una struttura porosa che si mantiene inalterata per tutto il periodo della filtrazione e si legano saldamente con le particelle costituenti il torbido. Rendono così incompressibile il pannello poroso consentendone il rinnovamento continuo. Gli Spindacel sono ottenuti miscelando perliti espansive a varia granulometria e porosità con speciali cellulose e gel di silice. Gli Spindacel sono caratterizzati da un elevato peso specifico apparente che consente risparmi di coadiuvante del 20-30% rispetto alle tradizionali farine diatomeiche. Gli Spindacel sono completamente esenti da cristobalite, pertanto sono perfettamente sicuri dal punto di vista sanitario.

Dosi raccomandate	20-100 g/hL di birra durante la filtrazione
Conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

## Fibroxcel UNI

*Polvere*

Prepanello unico per la riduzione del volume totale di coadiuvanti necessari al pre-panello, 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 ammissibile per l'alluvionaggio.

Dosi raccomandate	700-1000 g/m <sup>2</sup>
Formato	sacchi da kg 20 netti
Conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

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 filtrazione.

<b>Dosi raccomandate:</b>	
<b>Fibroxccl 10</b>	500-1000 g/m <sup>2</sup> nella formazione del prepanello; 50-500 g/hL di birra durante la filtrazione in alluvionaggio continuo.
<b>Fibroxccl 30</b>	800-1000 g/m <sup>2</sup> nella formazione del prepanello; 20-10 g/hL di birra durante la filtrazione in alluvionaggio continuo.
<b>Formato</b>	sacchi da kg 20 netti
<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# POST-FILTRAZIONE

## Antioxin SB

Polvere



Stabilizzante creato appositamente da AEB per proteggere la birra dall'ossidazione. È la migliore protezione possibile contro l'ossigeno. Questo prodotto consente di ridurre sensibilmente gli effetti dell'ossidazione, estendendo così la durata del prodotto nel tempo.

<b>Dosi raccomandate</b>	1-3 g/hL di birra durante la maturazione, durante la filtrazione o prima del confezionamento
--------------------------	--

<b>Formato</b>	sacchi da 10 kg; pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.
----------------	--

<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti
----------------------	--

## Arabinol® Multistant

Polvere



Arabinol Multistant è un prodotto naturale per migliorare il corpo e la stabilità della schiuma. La sua azione è molto più efficace rispetto agli altri prodotti basati su gomma arabica. Dopo la dissoluzione in acqua, la miscela può essere aggiunta alla birra prima dell'imbottigliamento.

<b>Dosi raccomandate</b>	5-30 g/hL di birra filtrata o prodotta e conservata nei tank
--------------------------	--

<b>Formati</b>	sacchi da kg 5 netti; sacchi da kg 20 netti; pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.
----------------	---

<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti
----------------------	--

## TAN WBT

Polvere



TAN WBT è un tannino selezionato da AEB per la produzione di birre di tipo IPA torbide (es. NEIPA, Juicy IPA) oltre a birre prodotte con grano in stile tedesco e belga. Consente di mantenere 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 equilibrio polifenolico alla birra, senza apportare sensazioni amare e astringenti.

<b>Dosi raccomandate</b>	2-15 g/hL di birra prima dell'imbottigliamento
--------------------------	--

<b>Formati</b>	sacchi da kg 5 netti. Pacchetti da kg 1 netti in scatole da 5 kg.
----------------	---

<b>Conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti
----------------------	--

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Oak Chips

AlternativOAK è una linea nata dalla collaborazione con un fornitore statunitense con il quale sono stati affinati i processi di stagionatura e di tostatura dei legni. Il processo denominato “slow roasting”, perfezionato nel tempo, assicura un livello di tostatura uniforme e coerente nel colore. Grazie alla presenza di roveri di alta qualità, la linea AlternativOAK è in grado di rispondere a qualsiasi esigenza. L'offerta comprende sia **Chips** che **Cubes**, oltreché **Staves**, **Mini Staves** e **Sticks**, più adatti all'inserimento nelle barrique.

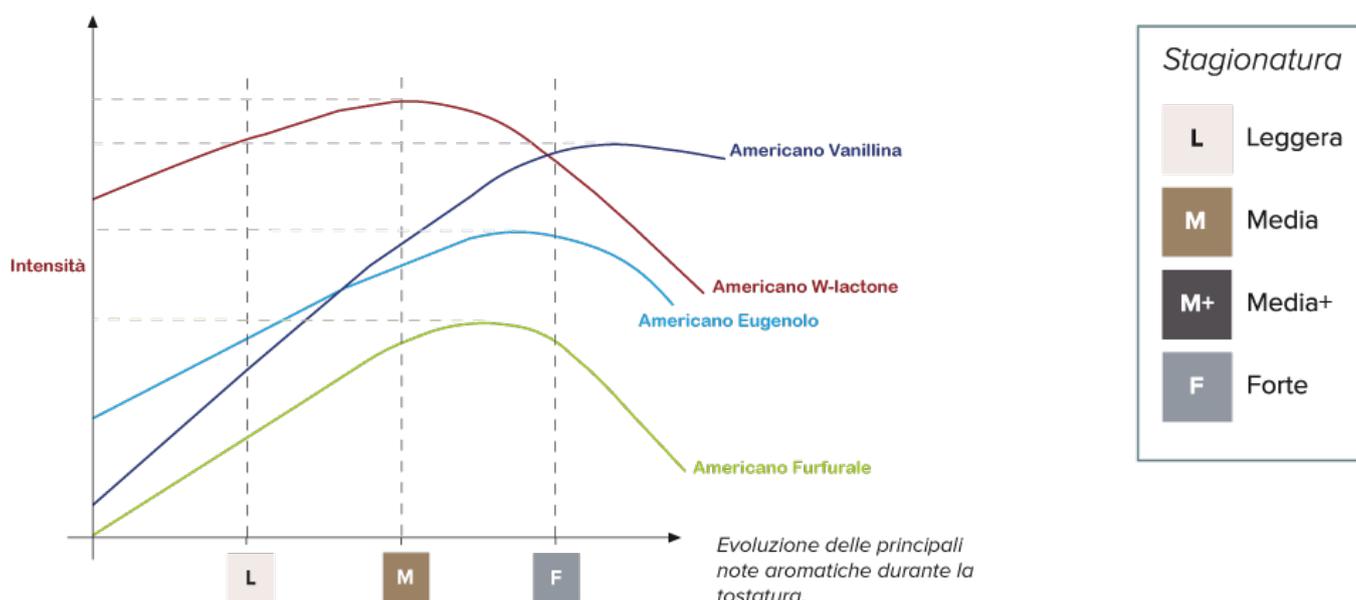
**Dosi raccomandate:** durante la bollitura del mosto o durante la maturazione della birra.



	Tostatura	Stagionatura (mesi)	Confezioni
Chips Small	L M M+ F	24	22,7 kg netti
Chips Large	L M M+ F	16-18	22,7 kg netti
Cubes	L M M+ F	18-24	10 kg netti
Stick	L M M+	24-36	32 pezzi
Staves	L M M+ F	36	30 pezzi
Mini Staves	L M M+ F	36	100 pezzi

## TOSTATURA DEL LEGNO

Il grado di tostatura denota l'intensità della caratterizzazione che può essere data al legno.



Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## POST-FILTRAZIONE

### WHISKEY LACTONE

I più importanti nel legno sono il Cis e Trans del -Metil--Ottalattone, conosciuti anche con il nome di whisky lattone dal tipico odore di noce di cocco. Questo composto, se presente in piccole quantità, assomiglia a legno fresco. Il Cis associa alla sensazione di noce di cocco un aroma erbaceo tenue ma persistente e dolce, il Trans invece aggiunge una sensazione di speziato, ma 4 volte meno intensa. L'invecchiamento della quercia influenza il rapporto tra il Cis ed il Trans Ottalattone, i legni più invecchiati avranno tenori in Cis maggiori di quelli freschi; le forti tostature diminuiscono le quantità di Lattoni. Normalmente il legno americano presenta quantitativi superiori di Lattoni rispetto a quello francese.



### VANILLA

È il composto aromatico per eccellenza del legno ed è presente in quantità importanti in quello di quercia. La percezione della vanillina a livello aromatico, rispetto agli altri composti dei chips, è però inferiore e la tostatura gioca un ruolo fondamentale su questo composto, perché fino a livelli medio alti ne aumenta il rilascio, ma se troppo spinta ne determina una considerevole diminuzione.

### GUAIACOLO

Questo composto origina odori di carbone e di affumicato, e può essere in certi casi associato anche alle spezie. Deriva dalla degradazione della lignina del legno durante la tostatura.

### CLOVE / EUGENOLO

Associato all'aroma dei chiodi di garofano, è uno dei principali composti odorosi dei legni. Aumenta durante l'invecchiamento e con la tostatura.

### CARAMELLO / FURFURALE, 5 METHYLFURFURALE E IDROSSIMETILFURFURALE

Si originano da una degradazione ad induzione termica degli zuccheri e dei carboidrati, i loro descrittori principali sono il burro di arachidi, il dolce e il caramello. Per essere percepiti devono essere rilasciati in dosi elevate, in quanto non molto facilmente identificabili. Hanno origine dal riscaldamento (tostatura) dei carboidrati presenti nel legno; la concentrazione dei suddetti aromi però diminuisce se la temperatura è troppo elevata, in quanto la molta energia sprigionata dalle alte temperature innesca la reazione di Maillard, che fa reagire i carboidrati e gli zuccheri con i composti azotati. Ciò favorisce la formazione del maltolo portando quindi alla mutazione dei descrittori aromatici caratteristici in odore di pane abbrustolito.



# **DETERGENTI E DISINFETTANTI**

---

# DETERGENZA

## DETERGENTI ALCALINI

### Removil Liquid

Liquido

Detergente ad alta causticità adatto per impianti CIP, lavaggio serbatoi, tubazioni e scambiatori di calore.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido marrone chiaro
pH (in soluzione all'1%)	13,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,50 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20-40°C
Dosi raccomandate	0 - 5%
Formati	taniche da kg 15 netti; taniche da kg 25 netti; fusti da kg 300 netti; fusti da kg 725 netti; BIG da kg 1450 netti.

### X5S/S

Liquido

Formulato alcalino monofase con elevato potere sequestrante in grado di esplicare un'efficace azione detergente eliminando sia le sostanze organiche che i residui inorganici. Ideale per i lavaggi di sale cottura, scambiatori di calore e per i trattamenti periodici di rigenerazione dei tank di fermentazione e stoccaggio della birra.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido incolore
pH (in soluzione all'1%)	12,00 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,25 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20-80°C
Dosi raccomandate	0,5 - 5%
Formati	taniche da kg 25 netti; fusti da kg 250 netti; BIG da kg 1200 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Nerlik Liquid

Liquido

Detergente per macchine lavabottiglie e lavaggio di fusti in acciaio inox. Possiede un'azione anti-calcare anche in presenza di acque molto dure, è poco viscoso, caratteristica che consente di evitare l'intasamento di pompe e filtri. Si risciacqua facilmente ed è facile da utilizzare.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido beige
pH (in soluzione all'1%)	12,5 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,50 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20-80°C
Dosi raccomandate	0,8 - 2,0%
Formato	taniche da kg 15 netti; taniche da kg 25 netti; BIG da kg 1450 netti.

## Membran UF

Liquido

Membran UF è un detergente liquido a media alcalinità ed a forte azione sequestrante, adatto per la detergenza delle cartucce di filtrazione.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido incolore o leggermente paglierino
pH (in soluzione all'1%)	12,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,25 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	7-30°C
Dosi raccomandate	0,5 - 1,0%
Formati	taniche da 25 kg; fusti da 250 kg; BIG da 1100 kg.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# DETERGENTI ALCALINI ENZIMATICI

## Removil Zyme

*Polvere*

Removil Zyme è un detergente in polvere a base di enzimi, adatto per la detergenza d'impianti e circuiti chiusi sia della sala cottura che della cantina. Removil Zyme è in grado di agevolare la rimozione dell'organico e in particolare delle componenti di natura proteica, amidacea e cellulosica più tenaci. Removil Zyme può essere utilizzato sia per interventi straordinari di lavaggio atti al recupero dei livelli ottimali di pulizia che per trattamenti routinari.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	polvere granulare bianca e grigia
pH (in soluzione all'1%)	11,5 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,01 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	30-50°C
Dosi raccomandate	0,5 - 1,5%
Formato	secchi da kg 10 netti

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## ADDITIVI PER NaOH

### Adix Liquid

*Liquido*

Additivo per il lavaggio delle bottiglie e impianti CIP. Inibisce la formazione di schiuma che si forma inevitabilmente a causa della saponificazione della sostanza organica; riduce la precipitazione dei sali di calcio.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido ambrato
pH (in soluzione all'1%)	7,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,05 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20-80°C
Dosi raccomandate	2-10% della quantità totale di idrossido utilizzata
Formato	taniche da kg 20 netti; fusti da kg 220 netti; BIG da kg 1000 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# SCHIUMADETERGENTI ALCALINI

## Spindosan H

Liquido

Formulato liquido alcalino clorattivo adatto per la detergenza e igienizzazione in automatico o manuale di impianti ed attrezzature. Ha anche un effetto sbiancante e deodorante ed è particolarmente adatto per lavaggi eseguiti con acque a media durezza anche in CIP in quanto non schiumogeno.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido giallo
pH (in soluzione all'1%)	11,9 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,14 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	superiori ai 50°C
Dosi raccomandate	0,5 - 4%
Formati	taniche da 12 kg; taniche da 6 kg in cartoni da 24 kg; BIG da 1100 kg.

## Idrosan

Liquido

Detergente a base di cloro, decolorante e igienizzante, adatto per tank di stoccaggio, filtri, tubazioni, riempitrici e varie attrezzature per l'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido giallo
pH (in soluzione all'1%)	11,5 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,20 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20-40°C
Dosi raccomandate	0,5 - 5%
Formati	taniche da kg 10 netti; taniche da kg 25 netti; fusti da kg 250 netti; BIG da kg 1100 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Sanifoam EF

*Liquido*

Sanifoam EF è un detergente schiumogeno alcalino clorinato per il lavaggio quotidiano delle superfici. Sanifoam EF è in grado di rimuovere efficacemente le svariate tipologie di contaminazioni organiche. L'ottimo potere aggrappante e la risciacquabilità lo rendono un prodotto estremamente performante. Sanifoam EF può essere applicato con una vasta gamma di attrezzature di erogazione (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi centralizzati ecc.).

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido giallo leggermente viscoso
pH (in soluzione all'1%)	12,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,20 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	35-60°C
Dosi raccomandate	3 - 6%
Formati	taniche da kg 20 netti; BIG da kg 1100 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## LUBRIFICAZIONE

### Sintodry

*Liquido*

Sintodry è un lubrificante liquido per nastri trasportatori adibiti alla movimentazione di bottiglie e lattine, da utilizzare esclusivamente su nastrovie in plastica nel settore alimentare, cosmetico e farmaceutico.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido bianco
pH (as it is)	5,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,01 ± 0,04
Temperatura di utilizzo	ca. 20°C (temperatura ambiente)
Dosi raccomandate	la distribuzione di Sintodry è effettuata senza diluizione tramite l'ausilio di sistemi centralizzati ad alta precisione.
Formati	Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4; taniche da kg 25 netti; fusti da kg 200 netti; BIG da kg 1000 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Sintodry FG

Liquido

Sintodry è un lubrificante liquido per nastri trasportatori adibiti alla movimentazione di bottiglie e lattine, da utilizzare esclusivamente su nastrovie in plastica nel settore alimentare, cosmetico e farmaceutico.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido bianco
pH (as it is)	4,5 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,01 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	ca. 20°C (temperatura ambiente)
Dosi raccomandate	la distribuzione di Sintodry FG è effettuata senza diluizione tramite l'ausilio di sistemi centralizzati ad alta precisione.
Formati	taniche da kg 25 netti.

Sintodry FG ha omologazione **NSF H1 (n. registrazione 159487)** per contatto accidentale con alimenti e bevande.



Nonfood Compounds  
Category Code: H1  
NSF Registration No.159487

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## DETERGENTI ACIDI

### Celon Special

Liquido

Detergente disincrostante a base di acido nitrico e fosforico in grado di rimuovere i residui inorganici dalle superfici. Agisce inoltre come passivante delle superfici in acciaio inox ed è in grado di rimuovere la "pietra di birra" (ossalato di calcio). La bassa schiumosità lo rende idoneo anche per applicazioni in CIP.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido verdino
pH (in soluzione all'1%)	2,0 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,20 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	20 - 70°C
Dosi raccomandate	0,5 - 10%
Formati	taniche da kg 25 netti; fusti da kg 250 netti; BIG da kg 1100 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

## Celofoam SF

Liquido

Celofoam SF è un detergente schiumogeno acido a forte capacità disincrostante consigliato per il lavaggio periodico delle superfici. L'ottimo potere aggrappante e la risciacquabilità lo rendono un prodotto estremamente performante. Celofoam SF può essere applicato con una vasta gamma di attrezzature di erogazione (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemi centralizzati, ecc.). Celofoam SF risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido incolore
pH (in soluzione all'1%)	2,5 ± 0,5
Densità relativa a 20°C	1,15 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	ca. 20°C (temperatura ambiente)
Dosi raccomandate	3 - 6%
Formati	taniche da kg 20 netti; BIG da kg 1100 netti.

## DISINFETTANTI

## Peracid

Liquido

Igienizzante a base di acido peracetico ad ampio spettro di attività. Può essere utilizzato per tutti i circuiti chiusi e per la disinfezione delle cartucce.

### CARATTERISTICHE TECNICHE\*

Aspetto fisico	liquido limpido incolore
pH (in soluzione all'1%)	≤ 2
Densità relativa a 20°C	1,25 ± 0,05
Temperatura di utilizzo	ca. 20°C (temperatura ambiente).
Dosi raccomandate	0,2 - 1%
Formati	taniche da kg 10 netti; taniche da kg 20 netti; fusti da kg 220 netti; BIG da kg 1000 netti.

\*I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Nota bene: Le dosi raccomandate possono variare a seconda delle condizioni di processo seguite dal birraio. I formati possono subire variazioni in base al Paese di provenienza. Per conoscere esattamente i dosaggi e le confezioni si prega di rivolgersi ai nostri esperti tecnico-commerciali della sua filiale di riferimento.

# **ATTREZZATURE**



# ATTREZZATURE

## REACTIVATEUR 60 B

I Reactivateur 60 B consentono di reidratare il lievito secco attivo in completa sicurezza e semplicità. Permettono inoltre di gestire in modo semiautomatico non solo le fasi di carico acqua, riscaldamento, reidratazione del lievito e svuotamento del serbatoio, ma anche il risciacquo e l'igienizzazione del macchinario. La lavorazione è completamente personalizzabile e i parametri sono impostabili a seconda delle esigenze tramite un comodo display touch screen. I Reactivateur 60 B sono in grado di ridurre i tempi di latenza del lievito, garantendo fermentazioni estremamente regolari. Tutte le operazioni sono eseguite in un serbatoio chiuso ermeticamente e igienizzabile in modo da evitare qualsiasi contaminazione. Reactivateur 60/100 B è un impianto per la riattivazione di piccole quantità di lievito (reidratazione da 1 a 5 kg di lievito secco).

Modello	Q.tà di lievito reidratabile (kg)
Reactiveur 60/100 B	Fino a 5
Reactiveur 60/500 B	Fino a 20
Reactiveur 60/1000 B	Fino a 40
Reactiveur 60/1200 B	Fino a 50



*Reactiveur 60 B*

## LUBIMATIC CONTROL DRY

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	Impianti di piccole dimensioni
Lubimatic Control Dry 5 zone	Impianti di grandi dimensioni



*Lubimatic Control Dry*

## EASYFOAM

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.

Tutti i modelli di Easyfoam sono disponibili:

- con un tubo di connessione lungo 15 o 20 mt
- 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 Mix*



*Easyfoam P 15 MT*

## MULTIFOAM INOX

Multifoam è un nebulizzatore schiumogeno a bassa pressione che viene utilizzato per molteplici impieghi di lavaggio, in particolare per la pulizia con schiuma detergenti, 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 o 50 lt



*Multifoam Inox*

## CIP MIXER AUTO

Il Cip Mixer Auto è un'attrezzatura che permette di preparare soluzioni in percentuali variabili e di impostare cicli di lavaggio che si susseguono a risciacqui in maniera totalmente automatica. Consente di detergere serbatoi, tubazioni e qualsiasi altra struttura si necessiti sanificare. Il grande vantaggio di questa attrezzatura è la sua autonomia in quanto si possono salvare fino a 30 ricette di lavaggio.



*Cip Mixer Auto*

## DOSAPROP

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.



*Dosaprop*

## HOUSING DI FILTRAZIONE

Gli housing rappresentano l'insieme d'impianti, attrezzature, accessori per l'alloggiamento e la messa in funzione delle diverse gamme di cartucce e moduli lenticolari. Sono tutti materiali certificati e a norma per poter essere adoperati in massima sicurezza.

Serie	Numero di moduli/cartucce per housing	Range di altezza delle cartucce
FLM (per moduli lenticolari)	da 1 a 4	da 12" a 16"
FHC (per cartucce filtranti)	da 1 a 30	da 10" a 40"



*Housing FLM*



*Housing FHC*

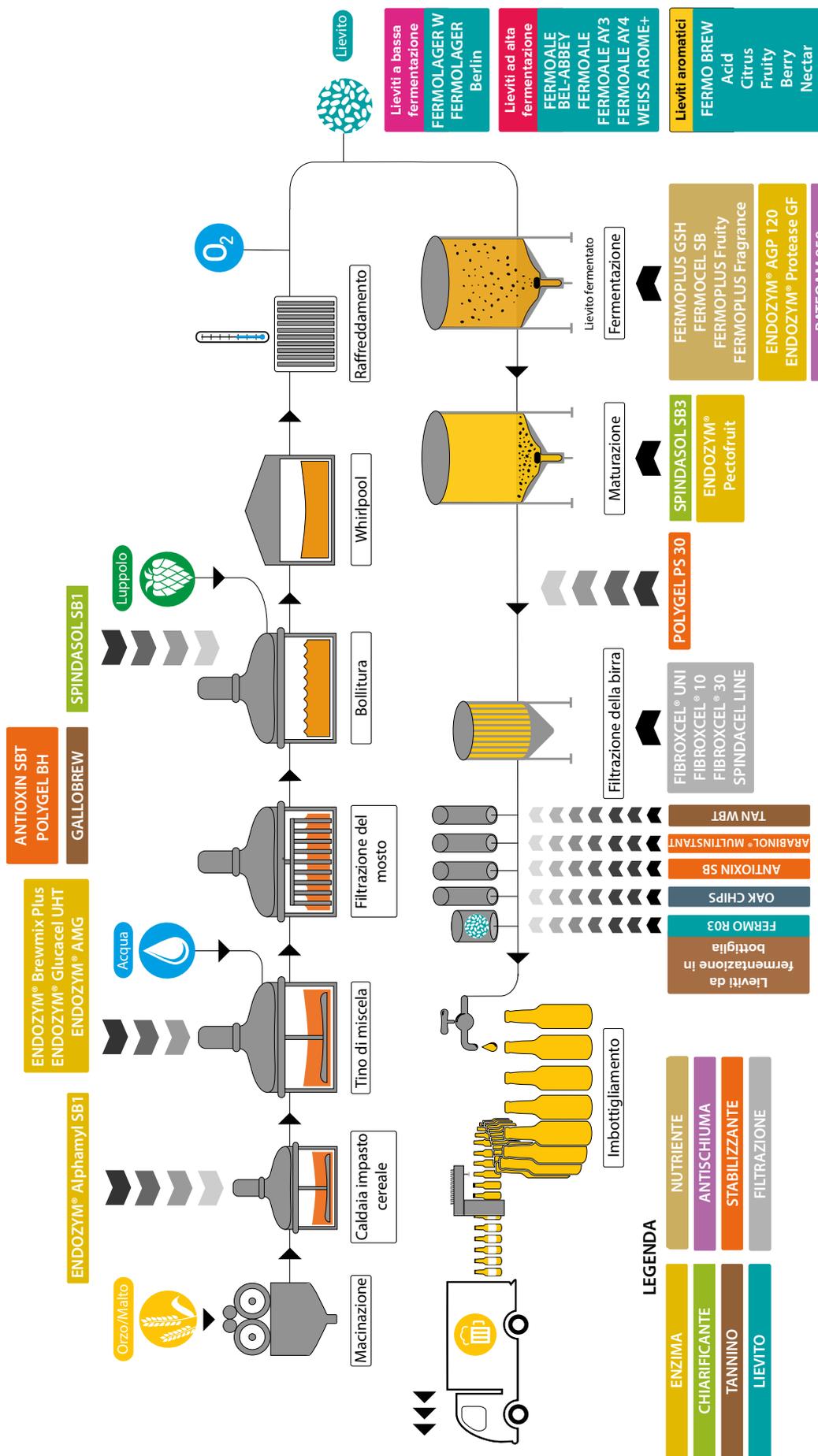
## CARTUCCE FILTRANTI

La produzione della birra prevede tre fasi principali: sala cottura, fermentazione e stabilizzazione della birra. In questa terza fase la tecnologia della filtrazione ha un ruolo di crescente importanza per l'ottenimento di un prodotto superiore e di qualità. La filtrazione a membrana è una tecnologia alternativa alla pastorizzazione che garantisce di stabilizzare a freddo la birra mantenendone la sua freschezza e genuinità. La filtrazione è necessaria per trattenere particelle di farina fossile e PVPP dopo la fase di stabilizzazione. Grazie al know-how e all'esperienza di DANMIL, AEB è in grado di fornire alle birrerie una gamma completa di elementi filtranti di alta qualità. L'ottima funzionalità, le performance e la durabilità degli elementi filtranti Danmil assicurano l'assenza di particelle e microrganismi, entrambe caratteristiche essenziali per una birra di qualità.

Gamme di cartucce consigliate per la filtrazione della birra: **Fluidclean PES, Fluidclean PP.**



# IL PARTNER PER LA PRODUZIONE DELLA VOSTRA BIRRA



- LEGENDA**
- ENZIMA
  - CHIARIFICANTE
  - TANNINO
  - LIEVITO
  - NUTRIENTE
  - ANTISCHIUMA
  - STABILIZZANTE
  - FILTRAZIONE

AEB SPA Via V. Arici, 104 S. Polo 25134  
Brescia (Italia)  
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281  
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

