

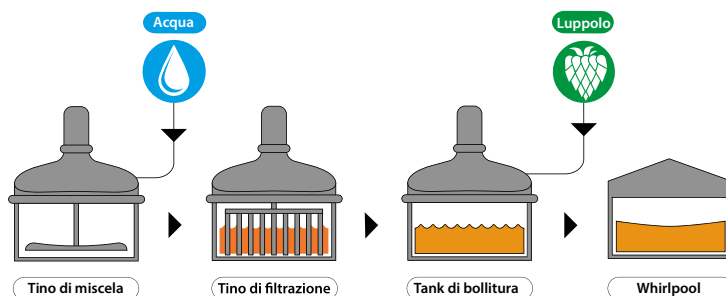
Per l'industria della birra



Tecnologie di processo



Sala cottura



SALA COTTURA

Antioxin SBT

È un antiossidante di nuova generazione per il trattamento del malto e dei cereali non maltati, inibisce l'attività Lox delle lipossigenasi che tendono ad ossidare l'aldeide e le funzioni ossidabili presenti nel mosto.

Prodotto in polvere

Gallobrew

È un tannino purissimo di galla che non conferisce alcuna connotazione amara alla birra. L'elevata reattività nei confronti degli enzimi (laccasi, lipossigenasi) favorisce il complesso ottimale di chiarifica del mosto, preservando il patrimonio polifenolico della birra impedendone l'ossidazione. Non provoca alterazione del colore, elimina tracce di note di ridotto ed altri difetti olfattivi.

Prodotto in polvere

Endozym® Alphamyl SB1

Enzima alfa-amilasi di origine batterica. Agisce a temperature più elevate in fase di ammostamento in sala cottura, favorendo l'idrolisi dell'amido nelle forme più semplici: maltosio, destrine solubili e glucosio. Tra i vantaggi connessi ci sono la riduzione rapida della viscosità dell'impasto dei cereali e l'estrazione di un mosto più concentrato.

Prodotto liquido

Endozym® Glucacel UHT

Betaglucanasi termostabile con attività pentosanasi, cellulasi, xilasi e arabanasi. Si utilizza in fase di ammostamento. Le attività secondarie consentono di aumentare i cicli di filtrazione.

Prodotto liquido

Endozym® Glucacel AXC

Preparato enzimatico liquido di origine batterica, termostabile e fungina, a base di beta-glucanasi e di emicellulasi altamente concentrate. È consigliato per il trattamento del malto o del grano grezzo ricchi di β -glucanasi e arabinoxilano. Consente una migliore filtrabilità del mosto, la diminuzione della viscosità, una migliore stabilità colloidale ed aromatica della birra ed ottimizza il depositarsi del lievito alla fine della fermentazione.

Prodotto liquido

Endozym® AMG

Preparato enzimatico purificato in grado di idrolizzare i legami di amido glucosidici alfa-1,6 e alfa-1,4. La sua applicazione consente la completa conversione dell'amido liquefatto in glucosio. Viene utilizzato in fase di ammostamento per facilitare l'idrolisi dell'amido e la sua rapida trasformazione. Viene utilizzato anche per la produzione di birre dietetiche a basso tenore di idrati di carbonio.

Prodotto liquido

Endozym® Protease NP

Preparato enzimatico da un ceppo selezionato di *Bacillus subtilis*. Contiene attività di peptidasi altamente concentrate che consentono la liberazione di amino acidi e peptidi. L'applicazione di questo preparato enzimatico consente l'idrolisi delle proteine solubili contenute nel mosto.

Prodotto liquido

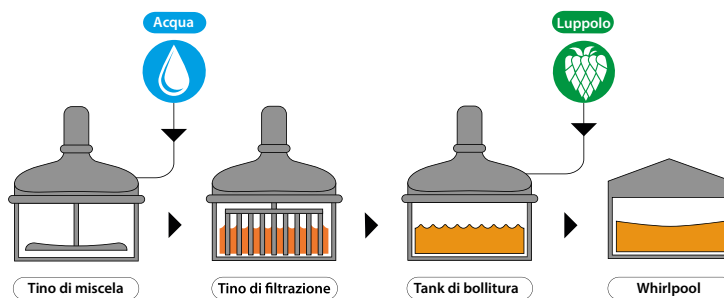
Endozym® Brewmix Plus

Complesso enzimatico completo che agisce verso tutti i polisaccaridi e le proteine sensibili per migliorare la filtrabilità, la stabilità e la resa. Diminuisce la viscosità della miscela.

Prodotto liquido



Sala cottura



Chiarifica

Polygel BH

Chiarificante del mosto che agisce sia sulle proteine a medio peso molecolare che sui polifenoli semplici.

Agisce anche come stabilizzante combinato per migliorare la torbidità a freddo. Preserva il colore, l'aroma e il gusto della birra.

Prodotto in polvere

Spindasol SB1

Sol di silice colloidale 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.

Indirettamente, ciò limita l'estrazione di sostanze coloranti migliorando la stabilità.

Prodotto liquido

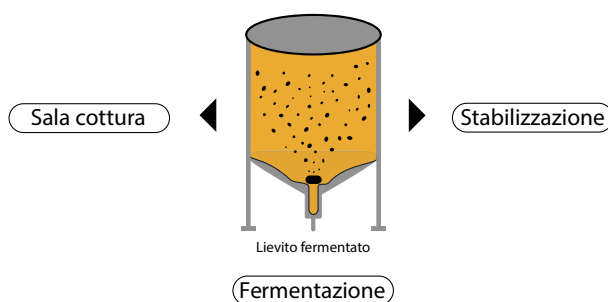
Decoran

Carbone attivato senza polverosità per la correzione del colore per specifici tipi di birra e pre-miscele.

L'elevata area superficiale specifica attiva del prodotto (900-1100 m²/g) consente l'adsorbimento delle sostanze coloranti dalla birra.

Prodotto in polvere

Fermentazione



FERMENTAZIONE

Fermolager W

Lievito secco attivo selezionato per birre a bassa fermentazione. Offre un buon equilibrio di aromi derivanti dal malto e dal luppolo, lasciando spazio alle caratteristiche ricercate da ogni birraio. Caratterizzato dalla rapida riduzione di diacetile, questo lievito dona alla birra finita un gusto pulito.

Prodotto in polvere

Fermo R03

Lievito secco attivo, sviluppato in modo specifico per la rifermentazione della birra, selezionato per la sua velocità di fermentazione e la capacità di flocculazione.

Possiede un'eccellente acclimatazione con zuccheri semplici. La sedimentazione dopo la fermentazione appare compatta sul fondo della bottiglia/fusto. La sua neutralità organolettica mantiene le principali caratteristiche della fermentazione primaria, come anche il gusto delle materie prime quali malti speciali, luppolo aromatico e spezie.

Prodotto in polvere

Fermolager Berlin

Lievito di bassa fermentazione selezionato per la produzione di birre tipo Pils o Lager. L'origine è l'Università Tedesca di Berlino. La capacità di fermentazione è elevata e questo ceppo si caratterizza per la produzione di birre Lager ricche di esteri con caratteristiche fruttate.

Grado di attenuazione: 80-85% circa.

Prodotto in polvere

Fermoale

Fermoale è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* ad alta fermentazione utilizzato per la produzione di birre speciali che produce esteri specifici. Esistono numerosi vantaggi legati all'utilizzo di lieviti secchi in birreria, come la riduzione dei rischi di contaminazione, la bassa latenza di fermentazione e la disponibilità dopo 30 minuti di reidratazione.

Prodotto in polvere

Fermoale AY3

Particolare ceppo di lievito utilizzato per le birre ad alta fermentazione. È originario della Gran Bretagna. 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 possiede una capacità di sedimentazione molto elevata alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito dosata, dal tipo di propagazione e dalla temperatura di fermentazione.

Prodotto in polvere

Fermoale AY4

Ceppo di lievito specifico utilizzato per la produzione di birre Ale e altre birre ad alta fermentazione. È originario degli Stati Uniti. Dotato di elevata vitalità, Fermoale AY4 possiede un'eccellente capacità e velocità di fermentazione. Il profilo aromatico è neutro e equilibrato. Fermoale AY4 possiede buone caratteristiche di sedimentazione alla fine della fermentazione, sedimentazione che può essere migliorata con l'utilizzo di Spindasol SB3. Il grado di attenuazione finale e la riduzione di diacetile è rilevante.

Prodotto in polvere

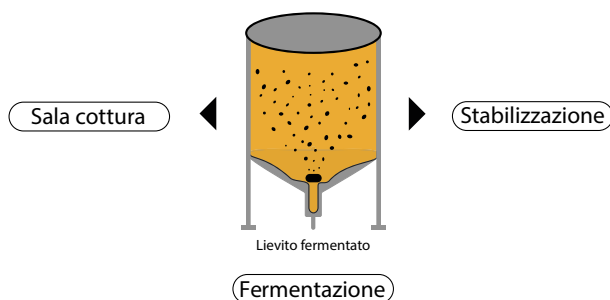
Weiss Arome+

Lievito ideale per la produzione di birre ad alta fermentazione come Blanche, American Wheat and Hefeweizen. Questo ceppo conferisce i caratteristici aromi di chiodi di garofano e banana ed è indicato per tutte le tipologie di birre prodotte con frumento. È dotato di un'eccellente capacità di fermentazione e di una tolleranza all'alcool fino al 12%. Questo lievito ha una bassa capacità flocculante e rimane in sospensione anche nel prodotto finito.

Prodotto in polvere



Fermentazione



FERMENTAZIONE

Fermocel SB

Nutriente per lieviti con funzione di attivante e regolatore del processo fermentativo. La cellulosa presente facilita la distribuzione omogenea dei lieviti, che trovano nel preparato gli elementi e le vitamine necessarie allo sviluppo.

Prodotto in polvere

Fermoplus GSH

Innovativo nutriente ad elevata attività antiossidante, grazie all'elevata quantità di glutazione disponibile.

L'utilizzo di questo prodotto garantisce una protezione delle ossidazioni del ceppo e degli aminoacidi, ciò consente di preservare gli aromi.

Prodotto in polvere

Batfoam 858

È un antischiuma molto efficace a base di silicone alimentare. Il suo principio attivo impedisce la formazione della schiuma grazie alla riduzione della tensione superficiale.

È particolarmente consigliato per trattare problemi di schiuma nelle soluzioni acquose e può essere utilizzato in diversi settori, come: agro alimentare, industria delle bevande, in fermentazione.

Prodotto liquido

Endozym® AGP 120

Preparato enzimatico con attività di amilo-glucosidasi, alfa-amilasi e pullulanasi. Per il trattamento della miscela di birra durante la fermentazione. Consente l'idrolisi dell'amido e delle destrine in zuccheri fermentabili.

Prodotto liquido

Endozym® Alphamyl SB2

Amilasi di origine fungina che idrolizza l'amido residuo in destrine e produce maltosio. Viene utilizzata quando il potere diastatico del malto è insufficiente, i cereali non sono maltati e il test dell'amido effettuato sulla birra è positivo.

Prodotto liquido

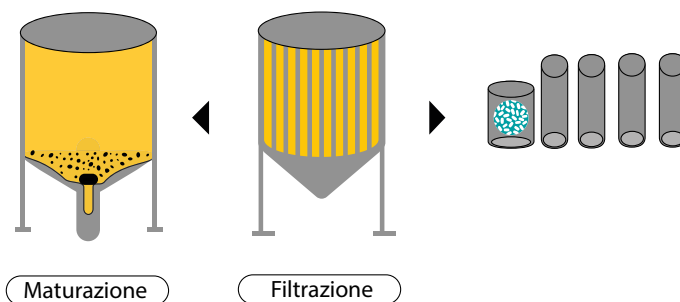
Endozym® Protease GF

Endozym Protease GF è una soluzione enzimatica con attività proteolitica specifica per la degradazione delle proteine responsabili dell'intorbidamento a freddo (chill haze).

L'analisi della birra dopo invecchiamento mostra una migliore torbidità (EBC 90°, EBC 25°) e stabilità proteica (EBC Analytica 9.40 e 9.41). Grazie al suo ampio spettro di attività, il degrado delle proteine include il glutine (Competitive Elisa, mg/L), senza influire sulla stabilità della schiuma (Nibem).

L'utilizzo di questo preparato consente la parziale o totale idrolisi dei legami peptidici delle proteine, a seconda della qualità della materia prima e del dosaggio dell'enzima (g/hL di mosto freddo).

Prodotto liquido



STABILIZZAZIONE

Spindasol SB3

Sol di silice specifico per la chiarifica della birra. Migliora la sedimentazione del lievito in maturazione. Le proprietà tecniche di questo prodotto portano ad una differenza di prestazione se paragonato ai normali sol di silice. Ciò comporta una sedimentazione più efficiente e rapida, limitando la quantità di lievito in filtrazione.

Prodotto liquido

Siligel S

Gel di silice altamente purificato a umidità controllata come stabilizzante delle proteine. Adsorbe le proteine sensibili responsabili dell'intorbidamento a freddo e partecipa alla filtrazione della birra. Può essere anche utilizzato in maturazione per ottimizzare la flocculazione.

Prodotto in polvere

Siligel

Stabilizzante a base di gel di silice anidro. Mantiene il giusto livello di azoto proteico in relazione alla materia prima utilizzata e il sistema di produzione. Adsorbe le proteine in modo selettivo e stabilizza la birra, poiché la torbidità colloidale viene completamente adsorbita.

Prodotto in polvere

Polygel Plus

Preparato purissimo a base di PVPP per la stabilizzazione polifenolica della birra. Adsorbe i polifenoli polimerizzabili, ottimizzando la stabilizzazione colloidale. Può essere usato direttamente in filtrazione o poco prima, aggiungendolo nel tank.

Prodotto in polvere

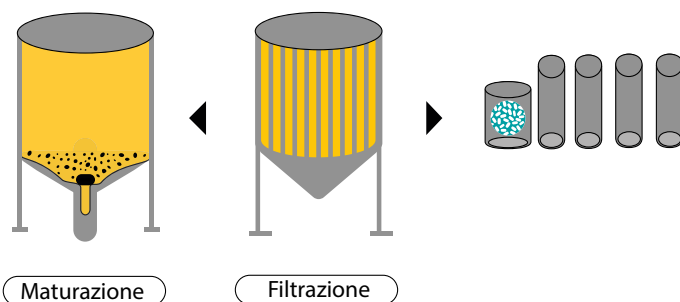
Polygel PS30

Stabilizzante delle proteine e polifenoli della birra. Il mix bilanciato della formulazione a base di PVPP e di gel di silice forma complessi altamente stabili con le sostanze polifenoliche della birra e adsorbe anche le sostanze proteiche. Questo prodotto preserva la stabilità colloidale e ha un effetto neutro su colore, aroma, gusto e schiuma.

Prodotto in polvere



Stabilizzazione e filtrazione birra



FILTRAZIONE

Fibroxcel UNI

Prepanello unico per ridurre i volumi totali di coadiuvanti di filtrazione del 30% g/hL. I suoi vantaggi sono: la diminuzione del tipo di preparazione del filtro (50%), il miglioramento qualitativo della filtrazione grazie alla cellulosa e cicli di filtrazione più lunghi, grazie alla maggiore disponibilità del volume ammissibile per alluvionaggio.

Prodotto in polvere

Fibroxcel 10 e Fibroxcel 30

Coadiuvanti complessi chimicamente inerti, per la formazione dei prepanelli nella filtrazione della birra. Il preparato è una perfetta miscela di perliti e di cellulosa al fine di garantire una struttura alveolare costante per tutta la durata della filtrazione. La forte capacità adsorbente al termine del procedimento è la caratteristica di questi coadiuvanti.

Prodotti in polvere

Fibrosteril

Coadiuvante di filtrazione con una complessa struttura alveolare utilizzato in alluvionaggio continuo per l'adsorbimento delle sostanze difficili da eliminare durante la normale filtrazione di alluvionaggio.

Prodotto in polvere

Siliti

Le siliti sono una gamma di coadiuvanti di filtrazione chimicamente inerti. Nella filtrazione ad alluvionaggio, i coadiuvanti di filtrazione vengono utilizzati per ritardare l'intasamento dello strato filtrante, formando una struttura porosa che rimane stabile per tutto il periodo della filtrazione. I coadiuvanti di filtrazione si mescolano intimamente con le particelle che costituiscono la sostanza torbida e rendono il pannello incompressibile.

Prodotti in polvere

Silite Mini Speed

Perlite molto fine, a bassa velocità di flusso, utilizzata per le filtrazioni strette, soprattutto quelle di finitura.

Silite Normal Speed

A media permeabilità, viene consigliata per tutte le filtrazioni che non riservano particolari difficoltà. Viene utilizzata per le normali filtrazioni.

Silite High Speed

Ad elevata permeabilità, ideale per liquidi molto torbidi con elevato contenuto di solidi sospesi. Viene classificata come perlite per filtrazioni sgrossanti.



POST-FILTRAZIONE

Antioxin SB

Stabilizzante creato appositamente da AEB in modo specifico per proteggere la birra dall'ossidazione per lunghi periodi. È la migliore protezione possibile contro l'ossigeno: questo prodotto consente infatti di ottenere una stabilità ottimale del gusto della birra e di diminuire l'ossigeno.

Prodotto in polvere

Arabinol® Multinstant

Arabinol Multinstant è un polisaccaride naturale che si impiega per stabilizzare la morbidezza e la tenuta della schiuma della birra; la sua azione è nettamente superiore rispetto a tutti gli altri ausiliari a base di gomma arabica liquida. Dopo essere stata sciolta in acqua, la soluzione può essere aggiunta alla birra prima dell'imbottigliamento.

Prodotto in polvere

TAN WBT

TAN WBT è un tannino selezionato da AEB per la produzione di birre di tipo Blanche o Weiss. Composto da tannino naturale, questo ausiliario tecnologico viene aggiunto fra la maturazione e l'imbottigliamento e di conseguenza protegge il prodotto finito.

TAN WBT proviene da legno sottoposto a macinatura, successiva estrazione 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.

Prodotto in polvere



DETERGENTI

Celon

Viene utilizzato per l'eliminazione della pietra di birra (Bierstein) da fusti in acciaio inox, tank, attrezzature di erogazione e per l'eliminazione del calcare da condensatori ed evaporatori.

Reazione: acida
Prodotto liquido

pH (Sol. 1%): 2,1±0,5

Celon Special

Formulato a base di acido nitrico e fosforico che permette di ottenere una soluzione ad alto potere disincrostante 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. La sua bassa schiumosità lo rende idoneo anche per applicazioni in CIP.

Reazione: acida
Prodotto liquido

pH (Sol. 1%): 1,8±0,5

Idrosan

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

Reazione: alcalina
Prodotto liquido

pH (Sol. 1%): 11,2±0,5

Removil Liquid

Detergente caustico per impianti CIP e pulizie in linea per tubazioni, botti, tank in acciaio inox, whirlpool, raffreddatori, linee di imbottigliamento.

Reazione: alcalina
Prodotto liquido

pH (Sol. 1%): 12,5±0,5

Peracid

Igienizzante a base di acido peracetico ad ampio spettro di azione. Può essere utilizzato per tutti i circuiti chiusi e per l'igiene delle cartucce in polipropilene.

Reazione: acida
Prodotto liquido

pH (Sol. 1%): 2,7±0,5



Nerlik Liquid

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.

Reazione: alcalina **pH (Sol. 1%):** 12,5±0,5
Prodotto liquido

Adix Liquid

Per il lavaggio delle bottiglie e cicli di lavaggio alcalini in impianti CIP. Elimina la schiuma che si forma inevitabilmente a causa della saponificazione della sostanza organica. Possiede un'azione anti-calcare, facilita il risciacquo ed è facile da utilizzare.

Reazione: acida **pH (Sol. 1%):** 6,94±0,5
Prodotto liquido

X5S/S

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, dei circuiti di raffreddamento e per i trattamenti di rinnovazione periodici di tank di fermentazione e della birra filtrata.

Reazione: alcalina **pH (Sol. 1%):** 12,1±0,5
Prodotto liquido

Neutrosan DB

Prodotto liquido, efficace contro gli odori e facile da utilizzare. È l'igienizzante ideale grazie alla sua intensa attività a temperatura ambiente, la sua non-schiumosità e neutralità. Viene particolarmente consigliato in presenza di residui organici perché la sua attività igienizzante rimane praticamente inalterata anche con popolazioni microbiche numerose.

pH (Sol. 1%): 7,0±0,5
Prodotto liquido

Spindosan H

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

Reazione: alcalina **pH (Sol. 1%):** 11,9±0,5
Prodotto liquido

Membran

Detergente liquido alcalino, a base di potassa caustica, adatto per la detergenza delle membrane UF ed MF. È in grado di rimuovere agevolmente i residui organici dalle membrane ripristinando i normali livelli di flusso, è inoltre efficace nella rimozione di contaminazioni organiche.

Reazione: alcalina **pH (Sol. 1%):** 12,4±0,5
Prodotto liquido

Vi preghiamo di contattarci per la gamma completa dei detergenti disponibili per l'igiene nell'industria della birra.



ATTREZZATURE

Reactiveur 60 B

I Reactiveur 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 Reactiveur 60 B sono in grado di ridurre i tempi di latenza dei lieviti, garantendo fermentazioni alcoliche estremamente regolari e migliorando la cinetica della fermentazione anche quando le condizioni microbiologiche dei mosti e l'igiene del birrifico non sono ideali. Sono inoltre in grado di riattivare le fermentazioni interrotte e di produrre mosto lievito da utilizzare nelle rifermentazioni.

Tutte le operazioni vengono eseguite in un serbatoio chiuso ermeticamente e precedentemente igienizzato in modo da evitare qualsiasi contaminazione. In particolare, Reactiveur 60/100 B è un impianto per la riattivazione di piccole quantità di lievito (reidratazione da 1 a 5 kg di lievito secco).



Reactiveur 60/500 B

| Modelli | 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 |

Lubimatic Control Dry

La gamma di Lubimatic Control Dry comprende 3 modelli, ciascuno composto da un impianto centralizzato per l'erogazione in automatico di lubrificanti a secco con sistema temporizzato programmabile. La centralina va 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.

| Modelli | Impianti gestibili |
|------------------------------|--------------------------------|
| Lubimatic Control Dry ECO | Impianti di piccole dimensioni |
| Lubimatic Control Dry 2 zone | Impianti di medie dimensioni |
| Lubimatic Control Dry 5 zone | Impianti di grandi dimensioni |



Lubimatic Control Dry 2 zone



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 nella massima sicurezza.

Easyfoam Mix e Mix Carrellato consentono di erogare in modo combinato anche un additivo ad azione igienizzante.

| Modelli | Prodotto/i erogato/i |
|--------------------------|------------------------------|
| Easyfoam P 15 mt | Schiumadetergente |
| Easyfoam P 20 mt | Schiumadetergente |
| Easyfoam Mix | Schiumadetergente + additivo |
| Easyfoam Mix Carrellato* | Schiumadetergente + additivo |

* Questo modello è dotato di ruote.



Easyfoam Mix

Multifoam

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 detergenti igienizzanti.

L'attrezzatura è disponibile anche interamente in acciaio inox 18/8 AISI 316.

| Modelli | Capacità serbatoio (L) |
|----------------|------------------------|
| Multifoam V/R | 24 o 50 |
| Multifoam Inox | 24 o 50 |



Multifoam Inox



CIP 9000

CIP 9000 è un'attrezzatura specifica per riempitrici con serbatoio da 1.000 litri e portata di lavaggio massima pari a 9.000 L/ora. È interamente in acciaio inox A304 ed è automatica: una volta impostati i tempi dei cicli, il dosaggio del detergente e dell'igienizzante e la temperatura di riscaldamento dell'acqua, è sufficiente azionare un pulsante per avviare un intero ciclo in automatico.



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.

| Modelli | Portata rilevabile (L/min) | Q.tà di prodotto dosabile (L/h) |
|------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Dosaprop 2010 P 15 Low | Da 10 a 100 | Da 2 a 15 |
| Dosaprop 2010 P 15 Med | Da 30 a 350 | Da 2 a 15 |
| Dosaprop 2010 P 55 Low | Da 10 a 100 | Da 7 a 55 |
| Dosaprop 2010 P 55 Med | Da 30 a 350 | Da 7 a 55 |



Dosaprop 2010 P 15 Low

Tutti i modelli sono disponibili anche con doppia pompa di dosaggio.



Housing

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 FHC

Cartucce filtranti

La produzione della birra prevede tre fasi principali: sala cottura, fermentazione e illimpidimento. 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 della birra mantenendone la sua freschezza e genuinità. La filtrazione è necessaria per trattenere particelle di farina fossile e PVPP dopo la fase di stabilizzazione. AEB è in grado di fornire all'industria una gamma completa di soluzioni e piena sicurezza; l'assenza di particelle e microrganismi è essenziale per la qualità della birra.

Gamme di cartucce consigliate per la filtrazione della birra: **Vinpore Pre-Inox, Vinpore Final Gas, Fluidclean Large, Fluidclean PP e Fluidclean Pes.**



Vinpore Pre-Inox



Fluidclean Large

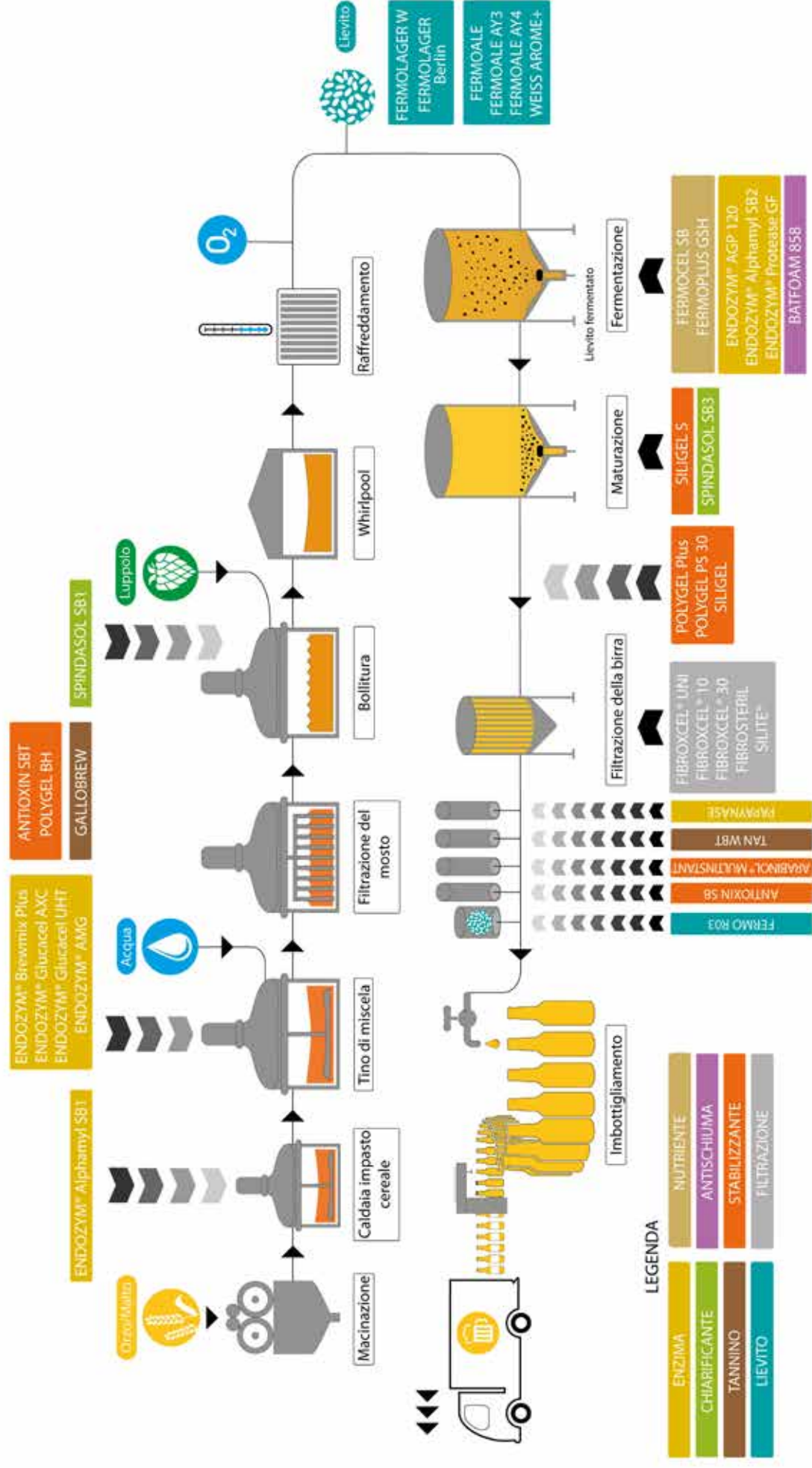


Fluidclean PP



Fluidclean Pes

IL PARTNER PER LA PRODUZIONE DELLA VOSTRA BIRRA





AEB SPA

Via Vittorio Arici 104 - S. Polo - 25134 Brescia (Italia)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281 - E-mail: info@aeb-group.com

www.aeb-group.com