

# HEFEDOSIERUNG



# MIT SCHLAUCHPUMPEN ZUR OPTIMALEN BIERQUALITÄT

## Hefe – Der wichtigste Mitarbeiter in der Brauerei

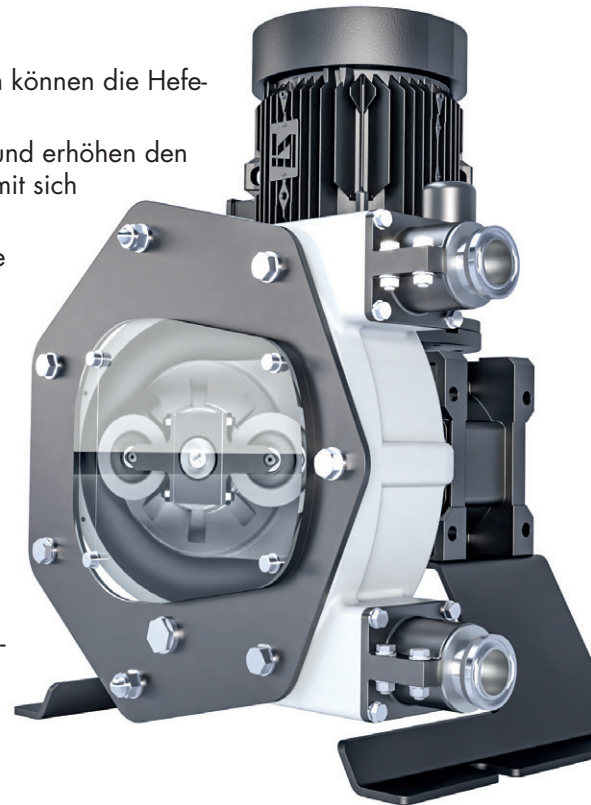
„Die Hefe ist der wichtigste Mitarbeiter in einer Brauerei“ – ein Leitspruch, den viele Brauer und Braumeister kennen. Denn selbst die beste Würze nützt wenig, wenn die Gärung durch eine ungenügende Hefequalität beeinträchtigt wird. Das Ergebnis: Ein Bier, das nicht den gewünschten Qualitätsstandards entspricht.

## Herausforderungen in der Hefedosierung

- Brauereien setzen meist flüssige Hefesuspensionen ein, doch Stressfaktoren können die Hefequalität negativ beeinflussen.
- Mechanische Einflüsse, sogenannte Scherkräfte, mindern die Hefevitalität und erhöhen den Anteil toter Hefezellen, was eine Verschlechterung der Schaumhaltbarkeit mit sich bringt.
- Folgen: Ungenügende Gärung, schlechte Schaumbildung, Qualitätsverluste und Bildung von Fehlparomen.

## Schlauchpumpen von sera – Schonende Hefedosierung

- **Geringe Scherkräfte:** Schonende Förderung durch langsamen Lauf der Rollen.
- **Keine Ventile nötig:** Vermeidung zusätzlicher mechanischer Belastung.
- **Lebensmittelechte Materialien:** Entsprechen Verordnung (EG) 1935/2004 und FDA-Standards.
- **Einfache Handhabung:** Schläuche lassen sich schnell wechseln.
- **Hygienische Prozessanbindung:** Milchröhrverschraubungen oder Tri-Clamp-Verbindungen.
- **Längere Standzeiten:** Der langsame Lauf der Pumpen sorgt für eine reduzierte Belastung des Schlauchs und ermöglicht dadurch längere Standzeiten



## Flexible Leistungsklassen

Die Schlauchpumpen sind in verschiedenen Varianten erhältlich:

- Förderleistung: 4 l/h bis 13.000 l/h
- Max. Betriebsdruck: 10 bar
- Reinigungstemperaturen bis 80 °C

Für eine zuverlässige, hygienische und schonende Hefedosierung – mit den Schlauchpumpen von **sera**.

## Ihre Ansprechpartner

