DOSIFICACIÓN DE LEVADURA

www.sera-web.com

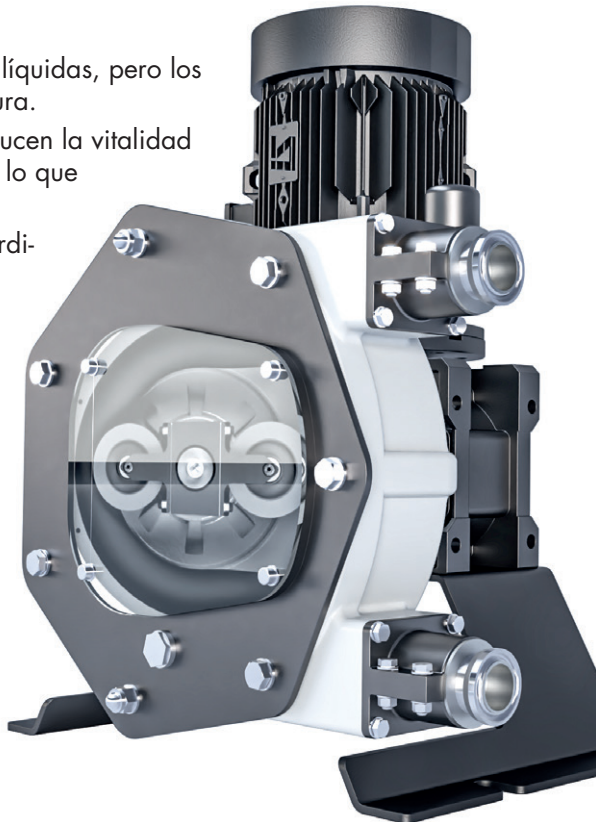
BOMBAS PERISTÁLTICAS PARA UNA CALIDAD ÓPTIMA DE LA CERVEZA

La levadura: el colaborador más importante de la cervecería

«La levadura es el colaborador más importante de una cervecería», un lema que conocen muchos cerveceros y maestros cerveceros. Porque incluso el mejor mosto sirve de poco si la fermentación se ve afectada por una levadura de mala calidad. El resultado: una cerveza que no cumple con los estándares de calidad deseados.

Retos en la dosificación de la levadura

- Las fábricas de cerveza utilizan principalmente suspensiones de levadura líquidas, pero los factores de estrés pueden afectar negativamente a la calidad de la levadura.
- Las influencias mecánicas, las denominadas fuerzas de cizallamiento, reducen la vitalidad de la levadura y aumentan la proporción de células de levadura muertas, lo que conlleva un deterioro de la capacidad de retención de la espuma.
- Consecuencias: fermentación insuficiente, mala formación de espuma, pérdida de calidad y formación de aromas erróneos.



Bombas peristálticas de sera: dosificación suave de la levadura

- **Bajas fuerzas de cizallamiento:** bombeo cuidadoso gracias al funcionamiento lento de los rodillos.
- **No se necesitan válvulas:** se evitan cargas mecánicas adicionales.
- **Materiales aptos para uso alimentario:** cumplen con el Reglamento (CE) 1935/2004 y los estándares de la FDA.
- **Fácil manejo:** las mangueras se pueden cambiar rápidamente.
- **Conexión higiénica al proceso:** racores roscados para leche o conexiones Tri-Clamp.
- **Mayor vida útil:** el funcionamiento lento de las bombas reduce la carga sobre la manguera y, por lo tanto, aumenta su vida útil.

Clases de prestaciones flexibles

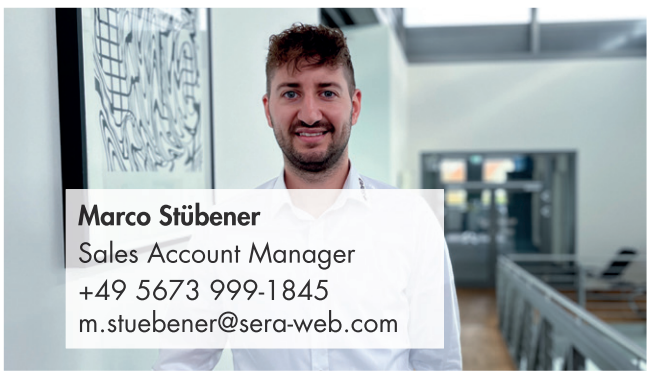
Las bombas peristálticas están disponibles en diferentes versiones:

- Capacidad de bombeo: de 4 l/h a 13.000 l/h
- Presión de servicio máxima: 10 bar
- Temperaturas de limpieza de hasta 80 °C

Para una dosificación de levadura fiable, higiénica y cuidadosa: con las bombas peristálticas de **sera**.

Sus personas de contacto

Frederik Amrhein
Teamlead – Food & Beverage
+49 5673 999-1870
f.amrhein@sera-web.com



Marco Stübener
Sales Account Manager
+49 5673 999-1845
m.stuebener@sera-web.com

FS 200200 DOSIFICACIÓN DE LEVADURA ES 02/2025 **sera** es una marca registrada de **sera GmbH**.
Sujeto a cambios. **sera** no asume ninguna responsabilidad por errores u omisiones.