DOSAGE DE LEVURE

www.sera-web.com

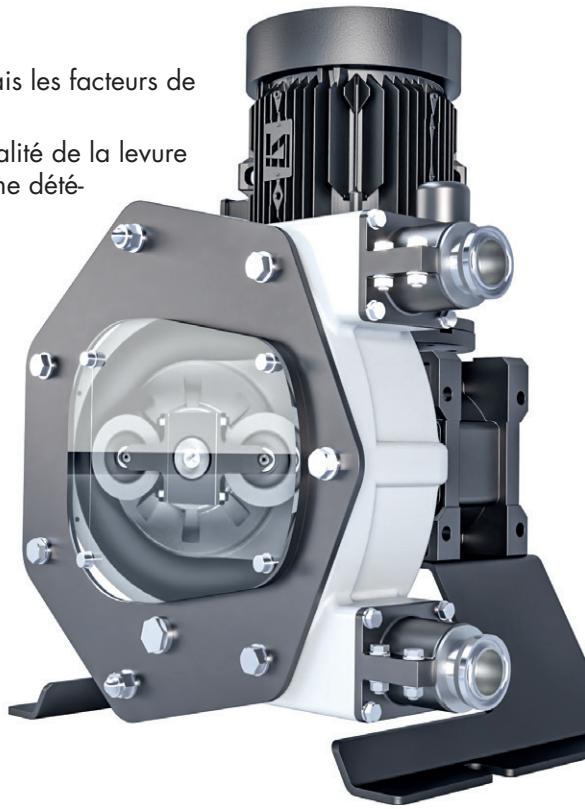
DES POMPES PÉRISTALTIQUES POUR UNE QUALITÉ DE BIÈRE OPTIMALE

La levure, le plus important collaborateur de la brasserie

«La levure est l'employé le plus important dans une brasserie» – une devise que connaissent de nombreux brasseurs et maîtres brasseurs. En effet, même la meilleure bière n'est pas bonne si la fermentation est entravée par une levure de mauvaise qualité. Résultat: une bière qui ne répond pas aux normes de qualité souhaitées.

Les défis du dosage des levures

- Les brasseries utilisent généralement des suspensions de levure liquides, mais les facteurs de stress peuvent avoir un impact négatif sur la qualité de la levure.
- Les influences mécaniques, appelées forces de cisaillement, réduisent la vitalité de la levure et augmentent la proportion de cellules de levure mortes, ce qui entraîne une détérioration de la tenue de la mousse.
- Conséquences : fermentation insuffisante, mauvaise formation de mousse, pertes de qualité et formation d'arômes indésirables.



Pompes péristaltiques de sera – Dosage délicat des levures

- **Faibles forces de cisaillement:** transport en douceur grâce à la marche lente des rouleaux.
- **Aucune vanne nécessaire:** pas de contrainte mécanique supplémentaire.
- **Matériaux de qualité alimentaire:** conformes au règlement (CE) 1935/2004 et aux normes de la FDA.
- **Manipulation simple:** les tuyaux peuvent être changés rapidement.
- **Raccordement hygiénique au processus:** raccords vissés pour tuyaux de lait ou raccords Tri-Clamp.
- **Durée de vie prolongée:** le fonctionnement lent des pompes réduit la sollicitation du tuyau et permet ainsi une durée de vie prolongée.

Classes de puissance flexibles

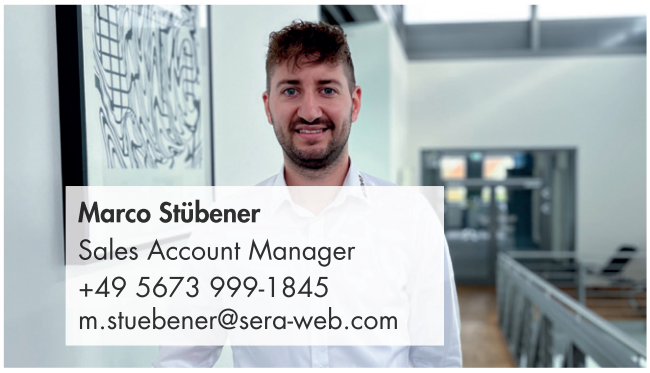
Les pompes péristaltiques sont disponibles en différentes versions:

- Débit: de 4 l/h à 13 000 l/h
- Pression de service max.: 10 bar
- Températures de nettoyage jusqu'à 80 °C

Pour un dosage fiable, hygiénique et délicat de la levure – avec les pompes péristaltiques de **sera**.

Vos contacts

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 DOSAGE DE LEVURE FR 02/2025 **sera** est une marque déposée de **sera GmbH**.
Sous réserve de modifications. **sera** décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou de fautes d'impression.