DOSAGGIO DELLE EFE

www.sera-web.com

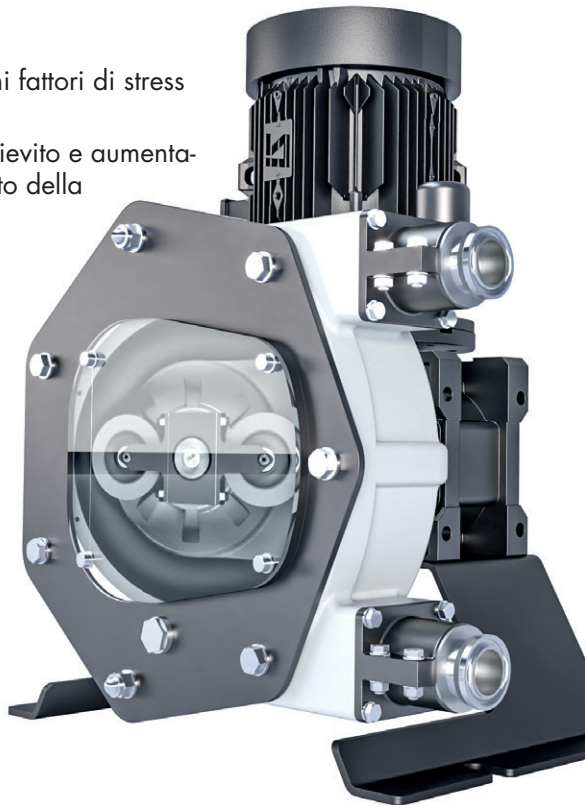
POMPE A TUBO FLESSIBILE PER UNA QUALITÀ OTTIMALE DELLA BIRRA

Lievito: il collaboratore più importante nel birrificio

"Il lievito è il collaboratore più importante in un birrificio": un motto ben noto a molti birrai e mastri birrai. Infatti, anche il miglior mosto è inutile se la fermentazione è compromessa da una qualità insufficiente del lievito. Il risultato: una birra che non soddisfa gli standard di qualità desiderati.

Problemi nel dosaggio del lievito

- I birrifici utilizzano prevalentemente sospensioni liquide di lievito, ma alcuni fattori di stress possono influire negativamente sulla qualità del lievito.
- Gli influssi meccanici, le cosiddette forze di taglio, riducono la vitalità del lievito e aumentano la percentuale di cellule di lievito morte, con conseguente deterioramento della stabilità della schiuma.
- Conseguenze: fermentazione insufficiente, scarsa formazione di schiuma, perdita di qualità e formazione di aromi indesiderati.



Pompe peristaltiche sera – Dosaggio delicato del lievito

- **Forze di taglio ridotte:** trasporto delicato grazie al funzionamento lento dei rulli.
- **Nessuna valvola necessaria:** si evitano ulteriori sollecitazioni meccaniche
- **Materiali idonei al contatto con gli alimenti:** conformi al regolamento (CE) 1935/2004 e agli standard FDA.
- **Facile da usare:** i tubi possono essere sostituiti rapidamente.
- **Collegamento igienico al processo:** raccordi a vite per tubi del latte o raccordi Tri-Clamp.
- **Maggiore durata:** il funzionamento lento delle pompe riduce lo stress sul tubo, consentendo una maggiore durata.

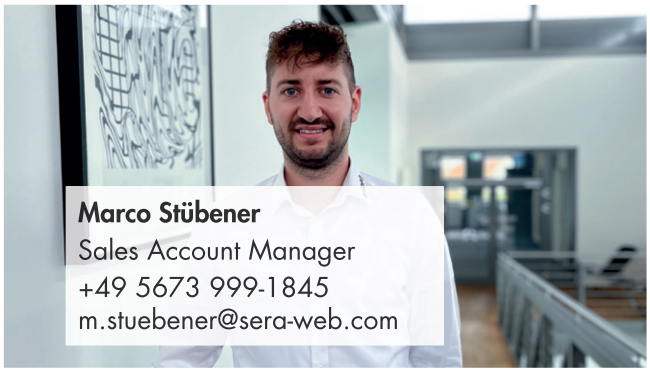
Classi di potenza flessibili

Le pompe peristaltiche sono disponibili in diverse varianti:
- Portata: da 4 l/h a 13.000 l/h
- Pressione massima di esercizio: 10 bar
- Temperature di pulizia fino a 80 °C

Per un dosaggio affidabile, igienico e delicato del lievito - con le pompe peristaltiche di **sera**.

I vostri referenti

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 Dosaggio del lievito IT 02/2025 **sera** è un marchio registrato della **sera GmbH.**
Con riserva di modifiche. **sera** non si assume alcuna responsabilità per errori o refusi.