DOSIFICACIÓN DE CLORURO DE CALCIO Y SULFATO DE CALCIO

www.sera-web.com

CALIDAD ÓPTIMA DEL AGUA DE ELABORACIÓN LA CLAVE PARA UNA CERVEZA PERFECTA

Con una dosificación controlada de calcio para obtener un resultado de elaboración perfecto

La adaptación específica de la calidad del agua de elaboración es decisiva para el proceso de elaboración y la calidad de la cerveza terminada. Una dosificación precisa de cloruro cálcico ($CaCl_2$) y sulfato cálcico ($CaSO_4$) -también conocido como yeso cervecero- optimiza el valor de pH en el macerado. Esto da como resultado una mejor actividad enzimática y un sabor más fresco de la cerveza terminada.

Desafíos en el tratamiento del agua de elaboración de cerveza

- Un exceso de alcalinidad residual influye en el pH del macerado y, por consiguiente, afecta a la actividad enzimática.
- Un contenido de calcio demasiado bajo puede afectar negativamente al comportamiento de sedimentación de la levadura y perturbar la fermentación.
- El resultado es un amargor desagradable y una falta de frescura en la cerveza terminada.
- Un color más oscuro puede ser consecuencia de un tratamiento insuficiente del agua de elaboración.

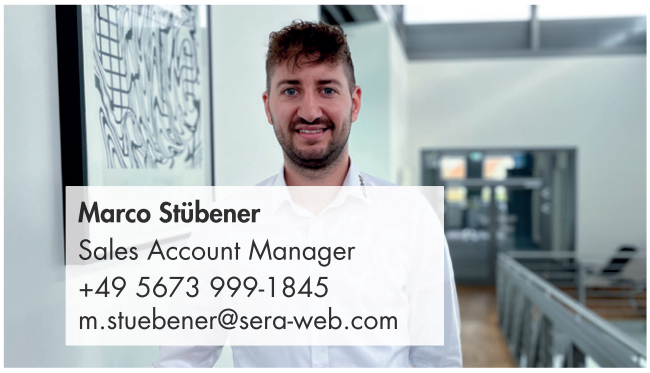
La solución de sera

- **Dosificación eficiente:** Nuestros sistemas permiten la dosificación precisa y segura de cloruro de calcio ($CaCl_2$) y sulfato de calcio ($CaSO_4$) para el tratamiento del agua de elaboración de cerveza. De esta forma se consigue un aroma suave y redondo en la cerveza terminada.
- **Construcción robusta:** Los sistemas de dosificación están fabricados en polipropileno (PP) resistente al calor, ya que el $CaCl_2$ es agresivo con el acero inoxidable.
- **Suspensión óptima:** Un agitador integrado mantiene la suspensión de yeso cervecero en suspensión y garantiza la distribución uniforme de las partículas.
- **Manejo práctico:** un fondo cónico permite vaciar completamente los restos, mientras que un embudo facilita la adición de sustancias.

Con los sistemas de dosificación de alta precisión de **sera**, optimizará el tratamiento del agua de elaboración de cerveza y se beneficiará de una solución fiable y fácil de usar.

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 200400 Dosificación de $CaCl_2$ y $CaSO_4$. ES 03/2025 **sera** es una marca registrada de **sera GmbH**. Sujeto a cambios. **sera** no asume ninguna responsabilidad por errores u omisiones.