DOSAGGIO DEI PRODOTTI LIQUIDI A BASE DI LUPPOLO

www.sera-web.com

DOSAGGIO PRECISO DELL'ESTRATTO DI LUPPOLO E DEGLI OLI DI LUPPOLO

Dosaggio preciso per una qualità costante della birra

I prodotti liquidi a base di luppolo garantiscono una qualità ottimale della birra: gli estratti di luppolo assicurano un amaro equilibrato, mentre gli oli di luppolo conferiscono l'aroma caratteristico. È fondamentale un dosaggio preciso e affidabile. Allo stesso tempo, tutti i componenti devono soddisfare i più elevati standard igienici ed essere conformi alle norme alimentari.

Problemi legati al dosaggio preciso del luppolo

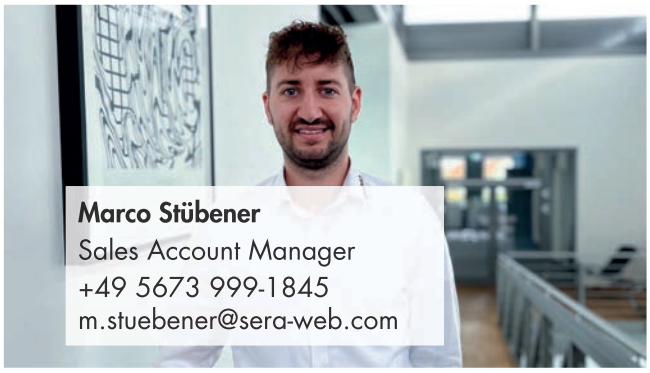
- Un dosaggio impreciso o variabile dei prodotti liquidi a base di luppolo compromette la qualità della birra e causa variazioni tra i lotti.
- Ricette diverse richiedono impostazioni di dosaggio diverse.
- Gli spazi morti e le superfici ruvide rendono difficile la pulizia e la disinfezione dei componenti.
- Le pompe dosatrici a contatto con gli alimenti devono resistere in modo affidabile alle temperature di pulizia e disinfezione.
- Tutti i componenti a contatto con i fluidi devono essere conformi alle norme alimentari e alle disposizioni di legge.
- L'ampia gamma di prodotti a base di luppolo pone requisiti diversi in termini di dosaggio. La densità, la viscosità e le proprietà reologiche variano a seconda del prodotto.

La soluzione di sera

- **Adattamento della ricetta:** ampi campi di regolazione consentono dosaggi in base alla ricetta.
- **Design igienico:** struttura ottimizzata per ridurre gli spazi morti, per una pulizia facile e senza residui.
- **Finitura superficiale:** componenti in acciaio inossidabile lisci ed elettrolucidati impediscono l'adesione di residui e facilitano la pulizia.
- **Conformità dei materiali:** materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo il regolamento (CE) 1935/2004, il regolamento (CE) 10/2011 e la FDA.
- **Collegamento sicuro al processo:** scelta tra raccordi Tri-Clamp o raccordi a vite per tubi del latte per la massima igiene.
- **Viscosità elevate:** con le pompe peristaltiche come alternativa è possibile anche il trasporto di fluidi ad alta viscosità.
- **Integrazione nel processo:** i collegamenti flessibili e il collegamento sicuro al processo facilitano l'integrazione negli impianti di produzione esistenti.

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 200900 Dosaggio di prodotti liquidi a base di luppolo IT 02/2026 **sera** è un marchio registrato della **sera GmbH**.
Con riserva di modifiche. **sera** non si assume alcuna responsabilità per errori o refusi.+