AEB BREWING

RESALTANDO
EL GUSTO

TECNOLOGÍAS DE PROCESO PARA LA INDUSTRIA DE LA CERVEZA

WWW.AEB-GROUP.COM

ÍNDICE

BIOTECNOLOGÍA P. 3

CORE	1.0	TRATAMIENTO DEL AGUA DE MACERACIÓN Y DEL MOSTO	4
	1.1	REGULACIÓN DEL pH DEL AGUA DE MACERACIÓN Y DEL MOSTO	4
	2.0	SALA DE COCCIÓN	5 → 7
	2.1	PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN DEL MOSTO CALIENTE	5
	2.2	ENZIMAS EN SALA DE COCCIÓN	6
	3.0	CLARIFICACIÓN DEL MOSTO	8
	4.0	FERMENTACIÓN	9 → 20
	4.1	NUTRIENTES PARA LEVADURA	9
	4.2	LEVADURAS DE BAJA FERMENTACIÓN	11
	4.3	LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN	13
	4.4	FERMENTACIÓN EN BOTELLA	19
	4.5	ENZIMAS DE FERMENTACIÓN	20
	5.0	ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	21
INDUSTRIAL		ENZIMAS EN SALA DE COCCIÓN	22
		ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	23
SPECIFIC NEEDS		AGENTES ANTIESPUMA	24
		ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	24

ÍNDICE

FILTRACIÓN P. 25

CORE	ELEMENTOS FILTRANTES	26 → 27
	HOUSINGS	28
	POST-FILTRACIÓN	29
INDUSTRIAL	COADYUVANTES DE FILTRACIÓN	30 → 32
	POST-FILTRACIÓN	32
SPECIFIC NEEDS	POST-FILTRACIÓN	33

DESINFECCIÓN/DETERGENCIA P.35

CORE	DETERGENTES ALCALINOS Y CLORADOS	36 → 38
	DETERGENTES ÁCIDOS	38
	ADITIVOS	39
	DETERGENTES ENZIMÁTICOS	39
	DETERGENTES ESPUMOGENOS	40 → 42
INDUSTRIAL	LUBRICANTES	43
	DESINFECTANTES	43 → 44

MAQUINARIA & EQUIPOS P.45

CORE	46 → 47
INDUSTRIAL	48
SPECIFIC NEEDS	48

BIOTECNOLOGÍA

UNA GAMA COMPLETA DE ESTABILIZANTES, CLARIFICANTES, ENZIMAS, TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS, LEVADURAS, NUTRIENTES Y TANINOS DESDE LA SALA DE COCCION HASTA EL EMBOTELLADO.

N.I.: Las dosis recomendadas pueden variar según las condiciones de proceso seguidas en planta. Los formatos pueden variar según el país de origen. Para conocer exactamente las dosis de uso y confecciones, contactar con los técnicos-comerciales de las filiales de AEB de referencia.

REGULACIÓN pH DEL AGUA DE MACERACIÓN Y DEL MOSTO

ACID PFG

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Agente acidificante para regular el pH del agua de maceración y del mosto. Mejora la eficacia del macerado, el rendimiento de cocción reduce la extracción de polifenoles durante el macerado y proporciona una fuente de fósforo fácil de usar para las levaduras. Se añade al agua 10/15 minutos después del macerado o directamente al mosto.

DOSIS RECOMENDADA	SEGÚN EL pH DEL AGUA DE MACERADO, LA MEZCLA Y EL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO. PRODUCTO SENSIBLE A LA CRISTALIZACIÓN. MANTENER EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 10°C.

LACTIC ACID

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Ácido Láctico es un agente acidificante para ajustar el pH del agua de maceración, la mezcla de maceración y el mosto. Mejora la eficacia del macerado, el rendimiento de cocción reduce la extracción de polifenoles durante el macerado. Añadir tan pronto como esté constituida la maceración o directamente al mosto.

DOSIS RECOMENDADA	SEGÚN EL pH DEL AGUA DE MACERADO, LA MEZCLA Y EL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO. PRODUCTO SENSIBLE A LA CRISTALIZACIÓN. MANTENER EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 10°C.

MIX ACID CL

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Agente acidificante para ajustar el pH del agua de maceración, la mezcla de maceración y el mosto. Mejora la eficacia del macerado, el rendimiento de cocción reduce la extracción de polifenoles oxidables durante el macerado y prolonga la estabilidad de los aromas de la cerveza. Añadir tan pronto como esté constituida la maceración o directamente al mosto.

DOSIS RECOMENDADA	SEGÚN EL pH DEL AGUA DE MACERADO, LA MEZCLA Y EL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO. PRODUCTO SENSIBLE A LA CRISTALIZACIÓN. MANTENER EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 10°C.

ANTIOXIN SBT

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Antioxidante de nueva generación para dosificar en la mezcla de maceración en la sala de cocción. Inhibe la actividad de LOX (lipoxigenasa), enzimas responsables de la oxidación de los lípidos, la formación de aldehídos (trans-2-nonenal) y otros componentes oxidables presentes en el mosto. Permite prolongar la estabilidad aromática de la cerveza.

DOSIS RECOMENDADA	5-10 g/hL DE MOSTO EN LA MEZCLA DE MACERACIÓN O AL FINAL DE LA COCCIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

GALLOBREW

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Galotanino de extrema pureza capaz de reducir la turbidez provocada por proteínas y actividades enzimáticas (lacasa, lipoxigenasa, etc.) mejora la clarificación y evita la oxidación del mosto. No altera el color de la cerveza y elimina todo rastro de aromas no deseados gracias al secuestro de metales pesados.

DOSIS RECOMENDADA	7,5-10 g/hL DEL MOSTO DURANTE EL MACERADO O DESPUÉS DE LA COCCIÓN DEL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

ENZIMAS EN SALA DE COCCIÓN

ENDOZYM® ALPHAMYL SB1

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Alfa-amilasa termoestable de origen bacteriano. Se utiliza a temperaturas altas durante la maceración para facilitar la hidrólisis del almidón en maltosa, dextrinas solubles y glucosa. Entre las principales ventajas se encuentran la rápida reducción de la viscosidad del mosto y la optimización de la eficiencia de las operaciones de la sala de cocción.

TEMPERATURA	65 - 105°C
pH	5.0 - 7.0
DOSIS RECOMENDADA	200-300 g/T DE MALTA UTILIZADA DURANTE LA MACERACIÓN O DE LOS CEREALES SIN MALTEAR DURANTE SU COCCIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y SIN OLORES, Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

ENDOZYM® AMG

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Preparación enzimática de amiloglucosidasa capaz de hidrolizar los enlaces alfa-1,4 y alfa-1,6 del almidón. Su uso permite la conversión completa del almidón licuado en glucosa. Se puede utilizar para la elaboración de cervezas ligeras o cervezas con bajo contenido en azúcares residuales.

TEMPERATURA	50 - 65°C
pH	4.5 - 6.0
DOSIS RECOMENDADA	500-1000 g/T DE MALTA UTILIZADA DURANTE LA MACERACIÓN O CEREALES SIN MALTEAR DURANTE SU COCCIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y SIN OLORES, Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

ENDOZYM® BREWMIX PLUS

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Preparación enzimática que permite superar la mayoría de los defectos de calidad de las materias primas (malta y otros cereales). Las actividades beta-glucanasa y celulasa garantizan la filtrabilidad de la mezcla. La alfa-amilasa logra la sacarificación completa del almidón, por lo tanto, mejora el desempeño de las operaciones en la sala de cocción; la actividad de la proteasa neutra permite la producción de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) para la nutrición de la levadura.

TEMPERATURA	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSIS RECOMENDADA	300-800 g/T DE CEREALES UTILIZADOS DURANTE LA MACERACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y SIN OLORES, Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA <20°C.

ENDOZYM® GLUCACEL UHT

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

β-glucanasa termoestable con pentosanasa, celulasa, xilanasa y arabanasa.
Permite reducir el tiempo requerido para la filtración de la mezcla de maceración y reduce la viscosidad del mosto, optimizando así el rendimiento de las operaciones de la sala de cocción y el rendimiento de la filtración.

TEMPERATURA	50 - 75°C
pH	4.5 - 7.0
DOSIS RECOMENDADA	200-300 g/T DE MALTA UTILIZADA DURANTE EL MACERADO O DE CEREALES NO MALTEADOS DURANTE LA COCCIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

CLARIFICACIÓN DEL MOSTO

POLYGEL BH

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Clarificante para mostos, actúa tanto sobre polifenoles como sobre proteínas de peso molecular medio, previniendo también el fenómeno del enturbiamiento por frío (chill haze). Conserva el color, aroma y gusto de la cerveza. Producto a dosificar en la tina de cocción al final de la fase de sacarificación.

DOSIS RECOMENDADA	10-40 g/hL DE MOSTO.
CONSERVACIÓN	AL SER UN PRODUCTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

SPINDASOL SB1

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Solución de sílice coloidal cuyas características técnicas específicas como superficie, tamaño de partícula y carga se optimizan para obtener la mayor adsorción posible del turbio, facilitando su separación del mosto o cerveza.

DOSIS RECOMENDADA	15-30 mL/hL DE MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO. MANTENER ALEJADO DEL FRIO (7°C MIN).

FERMOCEL SB

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Regulador biológico y físico-biológico, activador de la fermentación del mosto de cerveza. Fermocel SB aporta los elementos minerales esenciales y las vitaminas necesarias para el desarrollo, crecimiento y actividad biológica de la levadura.

DOSIS RECOMENDADA	25-100 g/hL DE MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

FERMOPLUS® FRUITY

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Fermoplus Fruity es un nutriente para levaduras enriquecido con aminoácidos de origen natural, ideal para la elaboración de cerveza con un marcado perfil aromático frutal que realza sinérgicamente el aroma de frutas tropicales de los lúpulos aromáticos.

DOSIS RECOMENDADA	20-40 g/hL DURANTE EL ENFRIAMIENTO DEL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

NUTRIENTE PARA LEVADURAS

FERMOPLUS® FRAGRANCE

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Fermoplus Fragrance es un nutriente para levaduras, enriquecido con aminoácidos de origen natural, ideal para la elaboración de cerveza con un marcado perfil aromático floral que realza sinérgicamente el aroma herbáceo y floral de los lúpulos aromáticos.

DOSIS RECOMENDADA	20-40 g/hL DURANTE EL ENFRIAMIENTO DEL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

FERMOPLUS® GSH

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Nutriente con acción antioxidante para mejorar la estabilidad aromática de la cerveza. Fermoplus GSH es un nutriente formulado con preparados de paredes celulares y autolisado de levadura y tiamina (vitamina B1), contiene de forma natural 120 mg/kg de zinc, elemento esencial para mejorar la vitalidad de la levadura.

DOSIS RECOMENDADA	25-100 g/hL DURANTE EL ENFRIAMIENTO DEL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

FERMOPLUS® INTEGRATEUR SB

Apariencia
Polvo

CARACTERÍSTICAS

La formulación equilibrada de Fermoplus Integrateur SB, mejora la vitalidad de la levadura y el rendimiento fermentativo, evitando posibles problemas de defectos organolépticos. Este nutriente está formulado con preparados de paredes celulares de levadura, fosfato de amonio bibásico, sales de amonio, tiamina (vitamina B1), contiene de forma natural 130 mg/kg de zinc, elemento esencial para mejorar la vitalidad de la levadura.

DOSIS RECOMENDADA	25-50 g/hL DURANTE EL ENFRIAMIENTO DEL MOSTO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

FERMOLAGER BERLIN

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces pastorianus*	

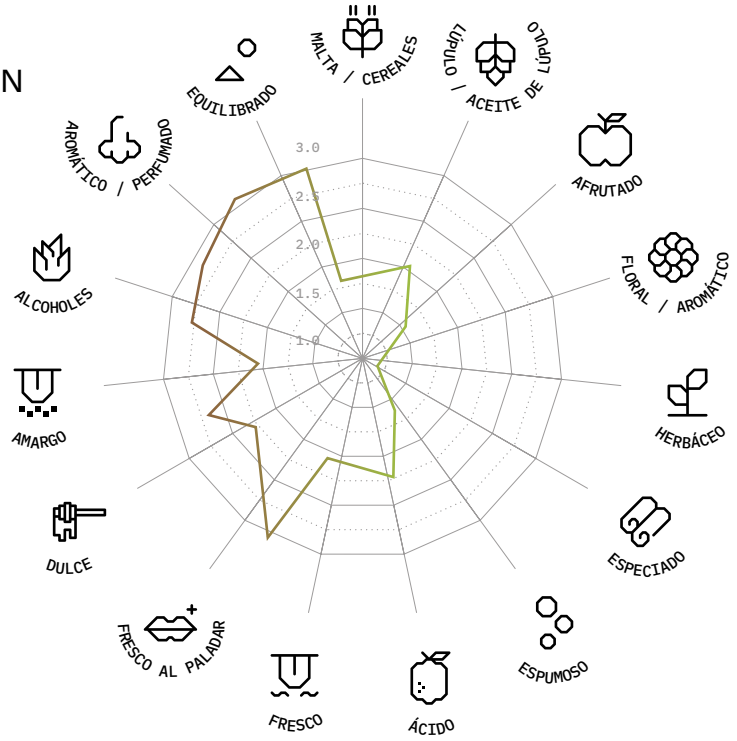
Levadura de fermentación baja, de origen alemán, seleccionada por la Universidad Técnica de Berlín. Es una levadura que confiere un perfil aromático neutro, con ligeras notas de ésteres afrutados y un cuerpo suave y redondo. Ideal para la elaboración de una amplia gama de cervezas lager como por ejemplo Pils, Helles, Dark Lager, Bock y Doppelbock.

ESTILOS DE CERVEZA	TODOS LOS TIPOS DE CERVEZAS LAGER (DE BAJA Y ALTA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA) Y CALIFORNIA COMMON.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 3 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	10-22°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	MUY ALTA

DOSIS RECOMENDADA	80-100 g/hL DE MOSTO FRÍO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOLAGER BERLIN

(SEGÚN ASBC & DLG) 12°P 12°C



LEVADURAS DE BAJA FERMENTACIÓN

FERMOLAGER W

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces pastorianus*	

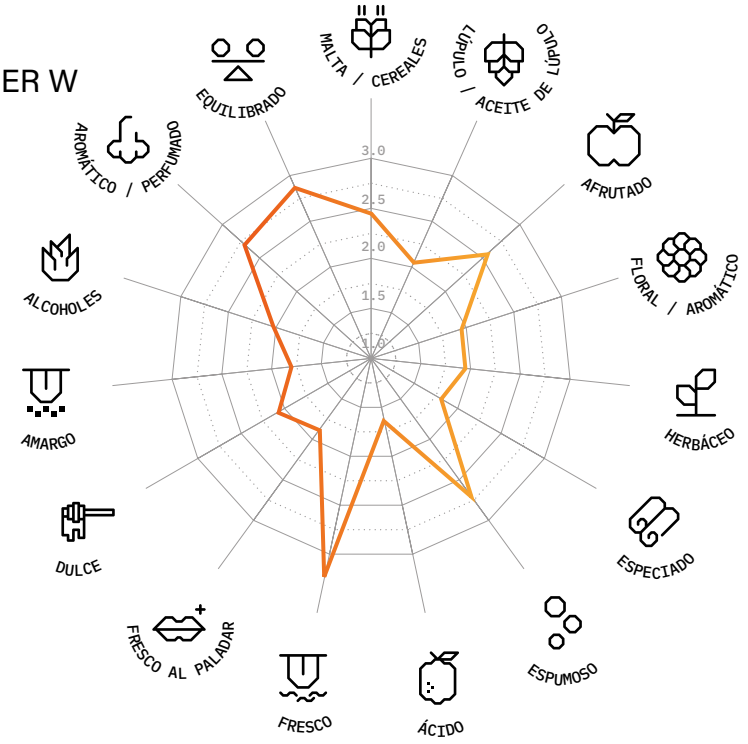
Levadura de fermentación baja, de origen alemán, seleccionada por la Universidad Weihenstephan de Munich. Esta levadura le da un perfil aromático neutro, afrutado y muy equilibrado, además es capaz de flocular y reabsorber el diacetilo muy rápidamente.

ESTILOS DE CERVEZA	TODO TIPO DE LAGER
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 3 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	10-22°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

DOSIS RECOMENDADA	80-100 g/hL DE MOSTO FRÍO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOLAGER W

(SEGÚN ASBC & DLG) 12°P 12°C



FERMOALE

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Fermoale es una levadura de alta fermentación de origen escocés para la producción de Ale. Es capaz de dar un perfil aromático muy afrutado y cítrico, y se caracteriza por una baja capacidad floculante. También se recomienda su uso para la elaboración de sidras con perfiles organolépticos innovadores.

ESTILOS DE CERVEZA	TODO TIPO DE ALE Y SIDRAS.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 8 DÍAS A 22°C, 16 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-25°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	MEDIO-ALTA

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C

LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN

FERMOALE AY3

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Levadura de alta fermentación de origen inglés. Es capaz de conferir un perfil aromático afrutado, cítrico y bien equilibrado, con ligeras notas de ésteres, con un cuerpo suave y redondo. Ideal para fermentaciones a altas temperaturas y para mostos con concentraciones de azúcares medio-bajas.

ESTILOS DE CERVEZA	TODOS LOS ESTILOS ALE INGLESES, IRLANDESES, BELGAS Y FRANCESES. MUY VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 7 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-22°C
ATENUACIÓN APARENTE	87%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE AY3

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C

FERMOALE AY4

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Levadura de alta fermentación de origen americano. Confiere un perfil aromático muy neutro, muy equilibrado, con un perfil fresco y elegante. Ideal para fermentaciones a altas temperaturas, es capaz de potenciar la aromaticidad de las materias primas (malta y lúpulo). Recomendado para la producción de IPA americanas.

ESTILOS DE CERVEZA	TODOS LOS TIPOS DE ALE AMERICANAS. MUY VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 7 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-28°C
ATENUACIÓN APARENTE	89%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE AY4

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C

LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN

FERMOALE BEL-ABBEY

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

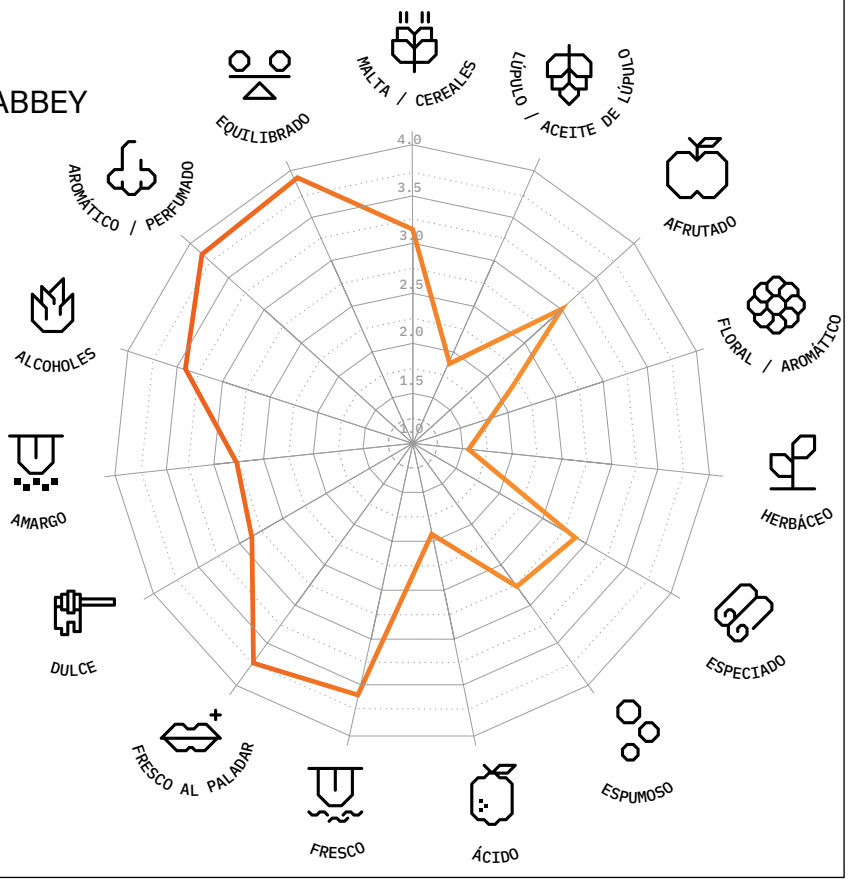
Fermoale Bel-Abbey es una levadura de alta fermentación, seleccionada para la producción de una amplia gama de Ales de estilo belga, como las cervezas Abbey (Enkel, Dubbel, Tripel y Quadrupel), Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde y Pale Ale. Esta cepa de levadura aporta aromas afrutados y fenólicos que recuerdan los frutos secos como higos, pasas, ciruelas y dátiles que combinan a la perfección con el perfil malteado y la graduación alcohólica de los estilos de referencia.

ESTILOS DE CERVEZA	ALES DE ESTILO BELGA, POR EJEMPLO, CERVEZAS DE ABADIA (ENKEL, DUBBEL, TRIPEL Y QUADRUPEL), BELGIAN PALE, DARK STRONG ALE, BELGIAN BLONDE Y PALE ALE.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	16-24°C
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	MEDIA

DOSIS RECOMENDADA	40-80 g/hL A 16-24°C
VIABILIDAD	> 0.5 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE BEL-ABBEY

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C



FERMOALE D'LA GRANGE

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*	

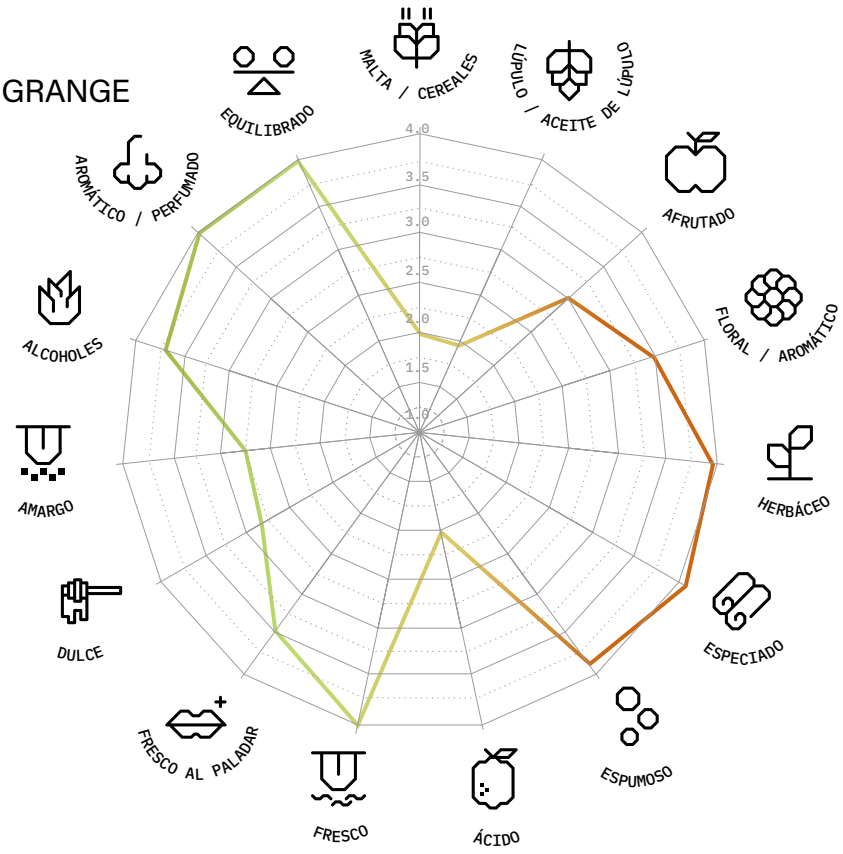
Fermoale D'la Grange es una levadura versátil seleccionada para la elaboración de cervezas estilo Saison de origen francés y belga, pero también para la elaboración de Bière de Garde. Esta levadura de elevada atenuación confiere notas aromáticas ligeramente afrutadas, cítricas, fenólicas y especiadas. Fermoale D'la Grange permite elaborar cervezas de cuerpo medio y con un perfil fresco y amable.

ESTILOS DE CERVEZA	SAISON FRANCESA, SAISON BELGA Y BIÈRE DE GARDE. MUY VERSATIL.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	16-24°C
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	BAJA

DOSIS RECOMENDADA	40-80 g/hL A 16-24°C
VIABILIDAD	> 0.5 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE D'LA GRANGE

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN

WEISS AROME+

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Levadura de alta fermentación para la elaboración de cervezas de trigo como Blanche, American Wheat y Weiss. Weiss Arome+ posee una excelente capacidad de fermentación y baja floculación, por lo que puede permanecer en suspensión incluso en el producto terminado.

ESTILOS DE CERVEZA	CERVEZAS DE TRIGO (WITBIER, WEISSBIER- / HEFEWEIZEN, KRISTALLWEIZEN.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 10 DÍAS A 12°C, 5 DÍAS A 25°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-25°C
ATENUACIÓN APARENTE	95%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	BAJA

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 18°C
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON WEISS AROME+

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C

FERMO R03

APARIENCIA	CARACTERÍSTICAS	CEPA DE LEVADURA	SABOR DE LA CERVEZA
Polvo	GMO FREE · ALLERGEN FREE	*Saccharomyces cerevisiae*	

Fermo R03 es una levadura seleccionada específicamente para la fermentación en botellas y barriles. Posee una buena resistencia al alcohol, una dinámica de fermentación rápida y alta predisposición a la sedimentación. Fermo R03 metaboliza solo los azúcares simples, lo que facilita la dosificación de azúcares y la estandarización de la cerveza refermentada. Permite mantener inalterado el perfil aromático de la cerveza.

ESTILOS DE CERVEZA	TODO TIPO DE CERVEZAS REFERMENTADAS.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 10 DÍAS A 12°C, 5 DÍAS A 22°C POR 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-25°C
ATENUACIÓN APARENTE	95%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	MUY ALTA

DOSIS RECOMENDADA	CERVEZA FILTRADA: 2-7 g/hL DE CERVEZA CERVEZA NO FILTRADA: 4-5 g/hL DE CERVEZA CERVEZA MUY ALCOHÓLICA (>6,0% ABV) >7,5%: 8-10 g/hL DE CERVEZA
VIABILIDAD	> 1 X 10^{10} CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

ENZIMAS DE FERMENTACIÓN

ENDOZYM® AGP 120

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Endozym AGP 120 es una preparación enzimática que contiene amiloglucosidasa, alfa-amilasa y pululanasa. Se utiliza para el tratamiento de la cerveza durante la fermentación.
Promueve la hidrólisis de las dextrinas en azúcares fermentables.

TEMPERATURA	10-20°C
pH	4.0-5.5
DOSIS RECOMENDADA	5-15 g/hL DE MOSTO AL INICIO DE LA FERMENTACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

ENDOZYM® PROTEASE GF

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Endozym® Protease GF es una formulación enzimática basada en actividades proteolíticas.
Es muy eficaz en la degradación de proteínas incluido el gluten, sin afectar la retención de la espuma (NIBEM).

- Actividad proteolítica: > 450 U/g (EC N° 232-642-4)
- Origen: *Aspergillus niger* and *Bacillus subtilis*

TEMPERATURA	10-25°C
pH	4.5-7.0
DOSIS RECOMENDADA	2-6 g/hL DE MOSTO AL INICIO DE LA FERMENTACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

POLYGEL PS30

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Estabilizador de proteínas y polifenoles. Este producto a base de PVPP y gel de sílice permite unir establemente las sustancias polifenólicas y absorber las proteínas presentes en la cerveza. Conserva el color, aroma, gusto y la estabilidad de la espuma.

DOSIS RECOMENDADA	30-70 g/hL DE CERVEZA AL FINAL DE LA FERMENTACIÓN, AÑADIMOS DIRECTAMENTE DENTRO DEL TANQUE O EN LA UNIDAD DE DOSIFICACIÓN DURANTE O ANTES DE LA FILTRACIÓN DE LA CERVEZA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

SPINDASOL SB3

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Es un producto a base de sol de sílice para dosificar en los tanques de maduración o acondicionamiento de la cerveza, favorece la sedimentación de la levadura. Este producto es mucho más eficaz que el sol de sílice normal, ya que tiene una alta afinidad de unión con las células de levadura y acelera su sedimentación al reducir la cantidad de levadura en suspensión en las etapas posteriores de filtración y clarificación.

DOSIS RECOMENDADA	20-40 ML/hL DE CERVEZA AL FINAL DE LA FERMENTACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, MANTENER ALEJADO DEL FRIO (7°C MIN).

ENZIMA EN SALA DE COCCIÓN

ENDOZYM® PROTEASE NP

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Preparación enzimática obtenida de una cepa seleccionada de Bacillus subtilis. Contiene altas concentraciones de actividad peptidasa que provoca la liberación de aminoácidos y péptidos. Se añade durante la maceración para permitir la producción de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) para la nutrición de la levadura.

TEMPERATURA	45-55°C
pH	5-8,5
DOSIS RECOMENDADA	30-50 g/T DE MALTA AÑADIDO DURANTE LA MACERACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

POLYGEL PLUS

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Producto a base de PVPP puro para la estabilización polifenólica de la cerveza. Permite la absorción de complejos polifenólicos, contrarrestando el fenómeno del enturbiamiento por frío (chill haze).

DOSIS RECOMENDADA	5-50 g/hL
CONSERVACIÓN	AL SER UN PRODUCTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

PAPAYNASE NA

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Enzima de origen vegetal porque se extrae del látex de papaya. Degrada parcialmente las sustancias proteicas y los micro polipéptidos responsables de la inestabilidad coloidal. Se utiliza durante la maduración de la cerveza. Se requiere un tratamiento térmico (por ejemplo, pasteurización) antes del embotellado para detener la actividad de la enzima en el producto terminado.

TEMPERATURA	10-25°C
pH	5.0-8.5
DOSIS RECOMENDADA	0.5-1 g/hL
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

SILIGEL S

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Siligel S es un producto a base de gel de sílice puro, con humedad controlada para la estabilización coloidal de la cerveza, también se puede utilizar en asociación con estabilizadores coloidales a base de PVPP. Es capaz de secuestrar las proteínas responsables de la inestabilidad coloidal reteniéndolas en la fase de filtración. Siligel S también se puede utilizar antes de la filtración, preferiblemente a 20°C, para facilitar la floculación de la levadura.

DOSIS RECOMENDADA	10-100 g/hL
CONSERVACIÓN	AL SER UN PRODUCTO HIGROSCÓPICO, CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

AGENTE ANTIESPUMA

BATFOAM SB1

APARIENCIA
Líquido

CARACTERÍSTICAS

Antiespumante siliconico indicado para inhibir la formación de espuma durante la cocción del mosto o durante las primeras fases de fermentación tumultuosa, permitiendo maximizar el llenado de los tanques de fermentación. Batfoam SB1 es reabsorbido por la levadura en las últimas etapas de la fermentación.

DOSIS RECOMENDADA	3-5 mL/hL
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA

ENDOZYM® PECTOFRUIT

APARIENCIA
Líquido

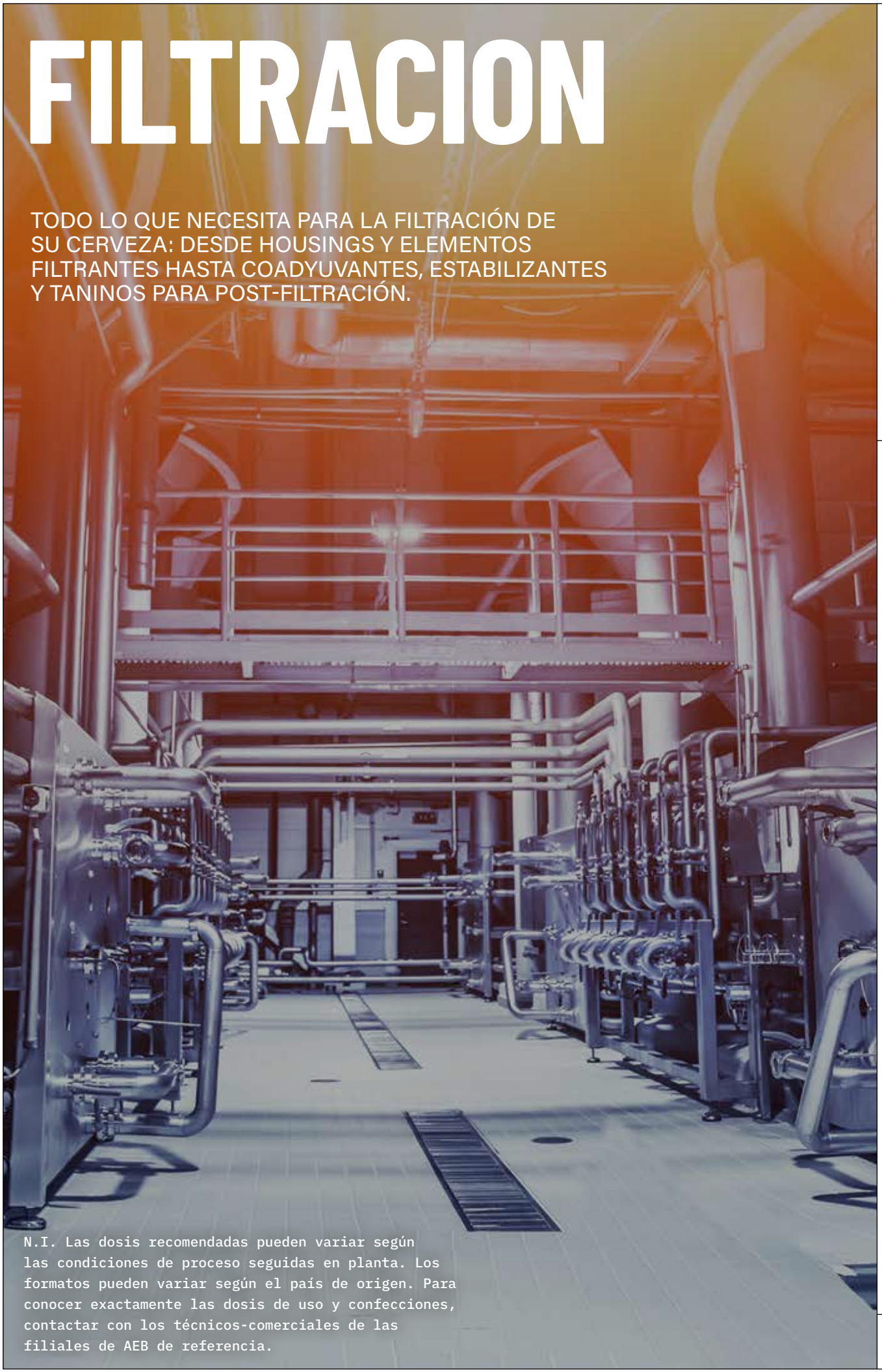
CARACTERÍSTICAS

Preparación enzimática con alto contenido en pectinasa seleccionada para aumentar la clarificación de cervezas afrutadas y sidras.

TEMPERATURA	10-25°C
pH	3.0-6.0
DOSIS RECOMENDADA	2-5 mL/hL EN CERVEZA SIN FILTRAR.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

FILTRACION

TODO LO QUE NECESITA PARA LA FILTRACIÓN DE SU CERVEZA: DESDE HOUSINGS Y ELEMENTOS FILTRANTES HASTA COADYUVANTES, ESTABILIZANTES Y TANINOS PARA POST-FILTRACIÓN.



N.I. Las dosis recomendadas pueden variar según las condiciones de proceso seguidas en planta. Los formatos pueden variar según el país de origen. Para conocer exactamente las dosis de uso y confecciones, contactar con los técnicos-comerciales de las filiales de AEB de referencia.

ELEMENTOS FILTRANTES

ELEMENTOS FILTRANTES DANMIL

FABRICADO POR

DANMIL

FASE DEL PROCESO

Tratamiento del agua de proceso y enjuague

NOMBRE DEL PRODUCTO	APLICACIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CAUDAL (CANTIDAD Y TAMAÑO DE LOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW-PURE es un cartucho o bolsa de pre-filtro [1-5 µm].	Garantizar la calidad microbiológica del agua de maceración. Dependiendo de la ubicación y la calidad del agua, es posible que se necesiten filtros de carbón para adsorber el cloro.	Opcional: • Desinfección con rayos ultravioletas.	20 hL/h – Mini bolsa 2L 50 hL/h – Bolsa 7" x 1L 100 hL/h – Bolsa 7" x 1L 150 hL/h – Bolsa 7" x 2L 200 hL/h – Bolsa 7" x 2L **En cuanto al diseño UV, DANMIL ofrece diversas opciones en función de las necesidades del cliente o del lugar.**

FASE DEL PROCESO

Filtración abrillantante de la cerveza

NOMBRE DEL PRODUCTO	APLICACIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CAUDAL (CANTIDAD Y TAMAÑO DE LOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW SHINE PP es cartucho multicapa en PP con gradiente progresivo, fácil de aclarar y regenerar para asegurar una larga vida.	Asegurar una cerveza perfectamente límpida. 3 µm para cervezas Ale * 1 µm para Lager * * Hay otras opciones disponibles según los requisitos del cliente.	• Medio filtrante en polipropileno termosellado, sin carga eléctrica • Porosidad 1, 3, 5, 10 µm, con grado absoluto de partículas ≧ 5000 • Amplia compatibilidad con productos regenerantes y desinfectantes • Conforme a las normativas para el contacto con los alimentos. • Configuración adecuada para la regeneración química frecuente.	20 hL de cerveza/h – 3 x 20" 50 hL de cerveza/h – 3 x 30" 100 hL de cerveza/h – 8 x 30" 150 hL de cerveza/h – 12 x 30" **Referencia de tamaño: 4 hL de cerveza/h para 10".**

FASE DEL PROCESO

Envasado de cerveza (latas, botellas, barriles)

NOMBRE DEL PRODUCTO	APLICACIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CAUDAL (CANTIDAD Y TAMAÑO DE LOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW FREE C es un cartucho con medio filtrante especial diseñado específicamente para la pre-filtración (también llamada filtración debastante) para reducir los niveles de turbidez y levadura en la cerveza antes de la filtración final estéril en frío.	Prefiltración de la cerveza (también llamada filtración debastante).	• Filtro en polipropileno termosellado con tabique multicapa, sin carga eléctrica • Porosidad ≤ 0,6 µm, con grado absoluto de partículas ≧ 5000 • Amplia compatibilidad con productos regenerantes y desinfectantes • Conforme a las normativas para el contacto con alimentos • Configuración adecuada para la regeneración química frecuente.	20 hL de cerveza/h – 3 x 20" 50 hL de cerveza/h – 3 x 30" 100 hL de cerveza/h – 8 x 30" 150 hL de cerveza/h – 12 x 30" **Referencia de tamaño: 4 hL de cerveza/h para 10".**

FASE DEL PROCESO

Envasado de cerveza (latas, botellas, barriles)

NOMBRE DEL PRODUCTO	APLICACIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CAUDAL (CANTIDAD Y TAMAÑO DE LOS ELEMENTOS FILTRANTES)
BREW FREE PES es un cartucho para la filtración final estéril en frío. Es muy recomendable para producción de cervezas sin alcohol en el caso de utilizar el método de fermentación interrumpida/limitada.	Asegurar la estabilización biológica de la cerveza.	• Membrana de polietersulfona hidrófila con estructura de poro asimétrica, sin carga eléctrica • Porosidad absoluta 0,45 µm, el grado microbiológico se define con microorganismos específicos • La integridad de la membrana se puede probar repetidamente • Amplia compatibilidad con productos regenerantes y desinfectantes • Conforme a las normativas para el contacto con alimentos • Configuración adecuada para la regeneración química frecuente.	20 hL de cerveza/h – 3 x 20” 50 hL de cerveza/h – 3 x 30” 100 hL de cerveza/h – 8 x 30” 150 hL de cerveza/h – 12 x 30” **Referencia de tamaño:** **4 hL de cerveza/h para 10”.**

Los productos filtrantes DANMIL también se pueden utilizar para otras aplicaciones: aire comprimido en el punto de empleo, enjuague de botellas, oxigenación del mosto, purga del tanque de almacenado, filtración de vapor y CO_2. También está disponible una gama completa de productos filtrantes para carcasas y skid automáticos de filtración.

BREW SHINE PP

BREW FREE C

BREW FREE PES

HOUSINGS

HOUSINGS DE FILTRACION FLM & FHC

FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

Los housings constan de una combinación de sistemas y accesorios para el alojamiento y gestión de diferentes tipos de cartuchos y módulos lenticulares. Todos los materiales están certificados conforme a las normativas para un uso con total seguridad.

MODELO	NUMERO DE MÓDULOS/CARTUCHOS PARA HOUSINGS	RANGO DE ALTURA DEL ELEMENTO
FLM (para módulo lenticular) FHC (para elementos filtrantes)	De 1 a 4 De 1 a 30	De 12" a 16" De 10" a 40"

HOUSING FLM

HOUSING FHC

MÓDULO LENTICULAR

ELEMENTOS FILTRANTES

ANTIOXIN SB

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Estabilizante especialmente diseñado por AEB, para proteger la cerveza de la oxidación. Es la mejor protección posible frente al oxígeno, para preservar la estabilidad aromática de la cerveza, alargando así la vida útil del producto en el tiempo.

DOSIS RECOMENDADA	2-4 g/hL EN LA CERVEZA DURANTE LA MADURACIÓN, ANTES DEL EMBOTELLADO O AL FINAL DE LA FILTRACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y SIN OLORES, AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

TAN WBT

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

TAN WBT es un tanino seleccionado por AEB para cervezas de trigo de estilo alemán y belga: permite mantener estable la turbidez. Compuesto exclusivamente por tanino natural, este coayudante tecnológico se aplica entre la maduración y el embotellado, TAN WBT procede de la madera sometida a molienda, posteriormente se extrae con agua a 100°C y finalmente se concentra y se seca por atomización. Es el resultado de una producción controlada que permite aportar estabilidad polifenólica a la cerveza. Este producto no aporta sensaciones amargas ni astringentes.

DOSIS RECOMENDADA	2-15 g/hL DE CERVEZA ANTES DEL EMBOTELLADO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

COADYUVANTES DE FILTRACION

FIBROXCEL 10 Y 30

APARIENCIA
Polvo

Coadyuvantes de filtración químicamente inertes utilizados durante la filtración de la cerveza para la formación de precapas. El producto está formado por una mezcla de perlitas y celulosa, que forma una estructura de panal que permanece constante durante toda la duración de la filtración. Estos coadyuvantes de filtración tienen una alta capacidad de adsorción durante todo el ciclo de filtración.

DOSIS RECOMENDADA	**FIBROXCEL 10:** 500-1000 g/M² EN LA FORMACIÓN DE PRECAPA; 50-500 g/hL DE CERVEZA DURANTE LA FILTRACIÓN EN ALUVIONADO CONTINUO. **FIBROXCEL 30:** 800-1000 g/M² EN LA FORMACIÓN DE PRECAPA; 10-20 g/hL DE CERVEZA DURANTE LA FILTRACIÓN EN ALUVIONADO CONTINUO.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

FIBROXCEL UNI

APARIENCIA
Polvo

Precapa única para reducir el volumen total de coadyuvantes que necesita la precapa, que corresponde como media al 30% en g/hL. El volumen específico de la precapa única, permite reducir el tiempo de preparación del filtro hasta en un 50%. La calidad de la filtración mejora gracias a la presencia de celulosa en la composición de la precapa única. Los ciclos de filtración serán más largos gracias a una mejor disponibilidad del volumen disponible para el aluvionado.

DOSIS RECOMENDADA	700-1000 g/M² EN LA FORMACIÓN DE LA PRECAPA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

SILITE

APARIENCIA
Polvo

La gama Silite está formada por coadyuvantes de filtración químicamente inertes. Utilizados en aluvionado continuo, los coadyuvantes de filtración permiten retrasar la obstrucción de la capa filtrante, formando una estructura porosa que permanece estable durante todo el período de filtración. Los coadyuvantes de filtración se combinan profundamente con las partículas albergando al turbio y manteniendo una precapa incompresible.

Silite Mini Speed es una perlita muy fina de baja velocidad de flujo que se utiliza para filtraciones cerradas, especialmente del tipo abrillantador.
Silite Normal Speed tiene una permeabilidad media, está indicada para todas aquellas filtraciones que no presentan dificultades particulares. Se utiliza para filtraciones normales.
Silite High Speed tiene una alta permeabilidad; se utiliza para la filtración de líquidos muy turbios y con altos porcentajes de sólidos en suspensión. Está clasificado como filtro de desbaste.

DOSIS RECOMENDADA	10-100 g/hL DURANTE LA FILTRACIÓN.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

SPINDACEL N, R, XX

APARIENCIA
Polvo

Los productos de la gama Spindacel se obtienen mezclando perlitas expandidas de diversa granulometría y porosidad, con celulosa especial.
Los Spindacel se caracterizan por un alto peso específico aparente que permite un ahorro de coadyuvante del 20-30% en comparación con las tierras diatomeas tradicional. Los spindacel están completamente libres de cristobalita, por lo que son perfectamente seguros desde el punto de vista de la salud.

Spindacel N se utiliza para filtraciones cerradas.
Spindacel R se utiliza para filtraciones medias.
Spindacel XX se utiliza para filtraciones largas.

DOSIS RECOMENDADA	10-100 g/hL EN LA CERVEZA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

COADYUVANTES DE FILTRACION

SPINDALITE N, R, XX

APARIENCIA
Polvo

El producto Spindalite se caracteriza por una específica granulometría de tierra de diatomeas. Estos coadyuvantes químicamente inertes, filtran por adsorción y pueden cubrir una amplia gama de usos. Permiten alcanzar niveles de turbidez muy bajos, y así obtener una cerveza perfectamente límpida y brillante.

Spindalite N se utiliza para filtraciones cerradas.
Spindalite R se utiliza para filtraciones medias.
Spindalite XX se utiliza para filtraciones largas.

DOSIS RECOMENDADA	10-100 g/hL EN LA CERVEZA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

POST-FILTRATION

ARABINOL® SB5

APARIENCIA
Polvo

CARACTERÍSTICAS

Arabinol SB5 es un polisacárido natural compuesto por complejos de arábanos, galactanos y ácido urónico, en asociación con alginato de propilenglicol, utilizado como coloide hidrófilo para retención de la espuma.

DOSIS RECOMENDADA	1-7 g/hL DE CERVEZA FILTRADA O EMBOTELLADA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

ARABINOL® MULTINSTANT SB

APARIENCIA

Polvo

CARACTERÍSTICAS

GMO FREE

ALLERGEN FREE

Es un polisacárido natural que se usa para estabilizar la retención de espuma y dar cuerpo a la cerveza. Su rendimiento es superior al de otros coadyuvantes a base de goma arábiga líquida. Una vez disuelto en agua, la solución se puede añadir a la cerveza antes del embotellado.

DOSIS RECOMENDADA	5-30 g/hL DE CERVEZA FILTRADA O EMBOTELLADA.
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LA CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLOR Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO.

DETERGENCIA

LA LIMPIEZA ANTE TODO: DETERGENTES ALCALINOS, CLORADOS, ÁCIDOS, ENZIMÁTICOS Y ESPUMOGENOS, PARA GARANTIZAR LA LIMPIEZA TOTAL DE LAS CERVECERAS. ADEMÁS, UNA GAMA COMPLETA DE LUBRICANTES PARA OPERAR CON PLENA SEGURIDAD Y OBTENER EL MEJOR RENDIMIENTO.

N.I.: Las dosis recomendadas pueden variar según las condiciones de proceso seguidas en planta. Los formatos pueden variar según el país de origen. Para conocer exactamente las dosis de uso y confecciones, contactar con los técnicos-comerciales de las filiales de AEB de referencia.

DETERGENTES ALCALINOS Y CLORADOS

REMOVIL LIQUID

APARIENCIA
Líquido

Detergente alcalino de alta causticidad apto para la limpieza de salas de cocción, intercambiadores de calor, tuberías, tanques de fermentación y sistemas de llenado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO MARRÓN CLARO
pH (SOLUCIÓN 1%)	>12
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	20-80°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	1-3%

X5S/S

APARIENCIA
Líquido

Detergente alcalino monofase caracterizado por una alta acción secuestrante, capaz de eliminar la contaminación tanto orgánica como inorgánica de las superficies. La formulación de este producto permite posponer los tratamientos desincrustantes con ácido en el tiempo, incluso en el caso de aguas muy duras; esto ahorra tiempo y costos en los procedimientos de lavado.
Se utiliza para el lavado monofásico de salas de cocción, intercambiadores de calor, tuberías, tanques de fermentación y sistemas de llenado, así como para el lavado extraordinario de tanques de fermentación y tanques de cerveza filtrada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LIMPIO INCOLORO
pH (SOLUCIÓN 3%)	>12
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.30 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	50-80°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	1-3%

NERLIK LIQUID

APARIENCIA
Líquido

Detergente alcalino para el lavado de botellas y kegs de acero inoxidable. Gracias a su alta acción secuestrante también es eficaz en el caso de aguas muy duras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO BEIGE
pH (SOLUCIÓN 1%)	12.5 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.50 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	50-80°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.8–3%

MEMBRAN UF

APARIENCIA
Líquido

Membran UF es un detergente de media alcalinidad, con alta acción secuestrante, apto para la limpieza monofásica de cartuchos filtrantes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARILLO CLARO
pH (SOLUCIÓN 1%)	12.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.25 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	50-60°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.5–1.5%

DETERGENTES ÁCIDOS

CELON SPECIAL

APARIENCIA
Líquido

Detergente desincrustante a base de ácido nítrico y fosfórico para eliminar los depósitos inorgánicos de las superficies. También actúa como agente pasivante para superficies de acero inoxidable y es útil para disolver la “piedra de cerveza” (oxalato de calcio). Celon Special no forma espuma, por lo tanto, es ideal para aplicaciones CIP.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO VERDOSO
pH (SOLUCIÓN 1%)	2.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	20-70°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.8–5%

ADITIVOS

ADDING OX

APARIENCIA
Líquido

Aditivo líquido para soluciones de lavados alcalinos. Adding OX se añade a las soluciones de limpieza para mejorar sus capacidades de lavado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLORO
pH (SOLUCIÓN 0,5%)	7.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	>60°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.2–0.5% (EN SOLUCIÓN ALCALINA)

ADITIVOS

ADIX LIQUID

APARIENCIA
Líquido

Aditivo líquido para lavado de botellas y aplicaciones CIP. Previene las precipitaciones inorgánicas y la formación de espuma de soluciones alcalinas, incluso cuando están saturadas por contaminación orgánica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO ÁMBAR
pH (SOLUCIÓN 6%)	6.50 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.05 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	>50°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	2–6% (DE NAOH EN SOLUCIÓN ALCALINA)

DETERGENTES ENZIMÁTICOS

REMOVIL ZYME

APARIENCIA
Polvo

Removil Zyme es un detergente enzimático en polvo, que se puede utilizar para el lavado de equipos tanto en las salas de cocción como en la planta. Es capaz de eliminar la contaminación orgánica en general y especialmente los componentes más tenaces como proteínas, almidón y celulosa. Removil Zyme se puede utilizar tanto para tratamientos de rutina como para operaciones de limpieza extraordinarias enfocadas a recuperar los niveles óptimos de limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	POLVO GRANULADO BLANCO Y GRIS
pH (SOLUCIÓN 6%)	11.5 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.01 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	30-50°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.1–1.5%

DETERGENTES ESPUMOGENOS

MONOFOAM

APARIENCIA
Líquido

Monofoam es un espumadetergente alcalino con fuerte acción secuestrante, apto para detergencia de superficies abiertas en todos los sectores de la industria alimentaria, embotellado, bebidas. Monofoam elimina fácilmente los residuos orgánicos también los fuertemente adheridos, incluso trabajando en agua con elevado contenido en sales. Este formulado puede reducir en el tiempo las fases de limpieza ácida.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO OPALESCENTE DE COLOR AMARILLO
pH (SOLUCIÓN 1%)	12.1 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.19 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	3–6%

CELOFOAM

APARIENCIA
Líquido

Celofoam es un detergente espumógeno ácido, a base de ácido fosfórico apto para la desincrustación periódica de superficies. La excelente adherencia a las superficies y la capacidad de enjuague, hacen de este producto un detergente muy útil. Celofoam se puede aplicar con una gran variedad de sistemas (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemas de espumación centralizados, etc.). Celofoam es compatible con la mayoría de los materiales que se encuentran en las industrias alimentarias si se utiliza siguiendo la modalidad de usos indicados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO VERDE OLIVA
pH (SOLUCIÓN 6%)	2.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.35 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	3-6%

DETERGENTES ESPUMOGENOS

CELOFOAM SF

APARIENCIA
Líquido

Celofoam SF es un detergente ácido espumógeno, capaz de eliminar por completo todo tipo de contaminación inorgánica. Se utiliza para la desincrustación periódica de superficies.
La excelente adherencia a las superficies y la capacidad de enjuague, hacen de este producto un detergente muy eficaz. Celofoam SF se puede aplicar con una gran variedad de sistemas (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemas de espumación centralizados, etc.). Celofoam SF es compatible con la mayoría de los materiales que se encuentran en las industrias alimentarias si se utiliza siguiendo la modalidad de uso indicados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLORO
pH (SOLUCIÓN 6%)	<2
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	2–6%

LUBRIFICANTES

SINTODRY

APARIENCIA
Líquido

Sintodry es un líquido para la lubricación en seco de cintas transportadoras de plástico para botellas y latas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO BLANCO
pH TAL CUAL	5.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.00 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	TAL CUAL

DESINFECTANTES

IDROSAN

APARIENCIA
Líquido

Desinfectante alcalino clorado con propiedades blanqueadoras, apto para desinfección de BBT, tuberías, llenadoras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARILLO
pH (SOLUCIÓN 1%)	12.0 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	40-60°C
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	1–3%

PERCISAN

APARIENCIA
Líquido

Percisan es un desinfectante de amplio espectro, a base de peroxiácido. Se puede utilizar para la desinfección en CIP de tanques de fermentación, intercambiadores de calor, tuberías, cartuchos de filtración y sistemas de llenado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLORO
pH (1% SOLUTION)	2.95 ± 0.03
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.15 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.8-1%

PERACID FORTE

APARIENCIA
Líquido

Peracid Forte es un desinfectante de amplio espectro, a base de ácido peracético. Se puede utilizar para la desinfección en CIP de tanques de fermentación, intercambiadores de calor, tuberías, cartuchos de filtración y sistemas de llenado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO INCOLORO
pH (SOLUCIÓN 1%)	3.0 ± 4.0
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.12 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	0.2 - 1%

SANIFOAM

APARIENCIA
Líquido

Sanifoam es un espumadetergente-desinfectante espumógeno alcalino clorado para la limpieza diaria de superficies, tiene la capacidad de eliminar todo tipo de contaminación orgánica. La excelente adherencia a las superficies y la capacidad de enjuague, hacen de este producto un detergente muy útil. Sanifoam se puede aplicar con una gran variedad de sistemas (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, sistemas de espumación centralizados, etc.).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ASPECTO FÍSICO	LÍQUIDO LÍMPIDO AMARILLO
pH (SOLUCIÓN 1%)	11.5 ± 0.5
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	1.20 ± 0.05
TEMPERATURA DE USO	TEMPERATURA AMBIENTE
CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	3–6%

EQUIPOS

DESDE LOS EQUIPOS DE LAVADO Y DE GENERACIÓN DE ESPUMA HASTA LOS SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN Y LUBRICACIÓN: PARA CUALQUIER NECESIDAD, TENEMOS LA SOLUCIÓN ADECUADA.

CIP MIXER INOX 1000

FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

CIP MIXER INOX 1000 es un equipo que permite preparar soluciones en diferentes porcentajes y programar ciclos de lavado y posteriores enjuagues, de forma totalmente automática. Su gran ventaja está en su autonomía: se pueden guardar hasta 30 programas de lavado, para que el operario pueda gestionar fácilmente los tanques, y una vez conectadas las cañerías, implementar el programa seleccionado y realizar un enjuague completo.
El pHmetro se utiliza para medir el pH de la solución, gracias a un electrodo colocado en la salida del enjuague. Además, accediendo a la página de trazabilidad, es posible tomar nota de los programas utilizados, de la fecha y la hora de lavado, del operario y otras posibles anotaciones. El histórico de los lavados se puede descargar y archivar.

MODELO	BOMBA DE LAVADO
CIP MIXER INOX 10-1000	10 Hp
CIP MIXER INOX 5.5-1000	5.5 Hp

MULTIFOAM INOX

FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

MULTIFOAM es un nebulizador espumógeno de baja presión, que se utiliza para múltiples usos de lavado, en particular para la limpieza con espumadetergentes, el lavado con nebulización de detergentes tradicionales e higiene ambiental con nebulización de desinfectantes. El equipo está disponible íntegramente en acero inoxidable 18/8 AISI 304.

MODELO	CAPACIDAD DE TANQUE
MULTIFOAM INOX 24 LT	24 LT
MULTIFOAM INOX 50 LT	50 LT

EASYFOAM

FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

EASYFOAM es un sistema patentado para aplicar espumadetergentes con aire comprimido. Todos los modelos tienen pequeñas dimensiones, pero garantizan un alto rendimiento y son ideales para limpiar superficies verticales y techos. Gracias a la ausencia total de vaporización, son aptos para su uso con espumadetergente altamente alcalinos y con la máxima seguridad.
EASYFOAM MIX y MIX MÓVIL también permiten dosificar un aditivo de acción desinfectante de forma combinada.
EASYFOAM PRESSURE es un equipo espumógeno capaz de alimentarse de la presión correcta de trabajo, independientemente del tipo de red de agua del sistema.
Todos los modelos de EASYFOAM están disponibles con:
- con manguera de conexión de 15 o 20 metros de largo
- con ruedas.

MODELO	PRODUCTO/S APLICADO/S
EASYFOAM P 15 MT	Espumadetergente
EASYFOAM P 20 MT	Espumadetergente
EASYFOAM MIX P 15 MT	Espumadetergente + aditivo
EASYFOAM MIX P 20 MT	Espumadetergente + aditivo
EASYFOAM PRESSURE 15 MT	Espumadetergente
EASYFOAM PRESSURE 20 MT	Espumadetergente

EASYFOAM P

EASYFOAM MIX

EASYFOAM PRESSURE

LUBIMATIC CONTROL DRY

FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

La gama LUBIMATIC CONTROL DRY incluye 2 modelos, cada uno de los cuales consta de un sistema centralizado para el suministro automático de lubricantes secos, con un sistema temporizador programable. La unidad de control se combina con las estaciones de lubricación neumática antigoteo, capaces de garantizar la nebulización del producto en toda la superficie del tramo de cinta en cuestión. El sistema puede gestionar hasta 80 boquillas.

MODELO	EQUIPOS DISPONIBLES
LUBIMATIC CONTROL DRY ECO LUBIMATIC CONTROL DRY 5 ZONAS	Equipo de pequeña dimensión Equipo de grandes dimensión

DOSAPROP

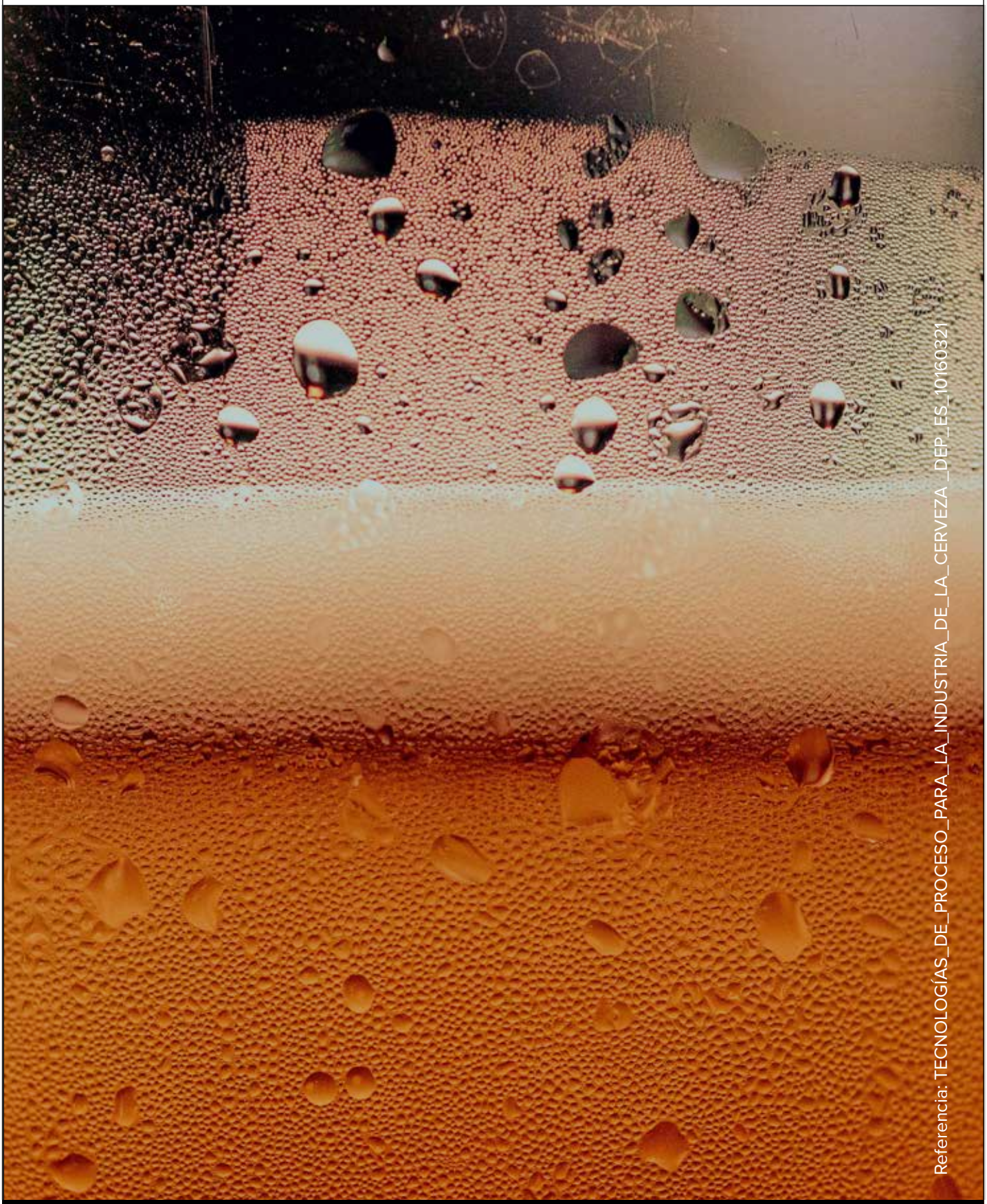
FABRICADO POR

AEB ENGINEERING

Dosaprop es un dosificador que garantiza la adición de coadyuvantes líquidos de modo proporcional al caudal, asegurando una perfecta homogeneización. Su funcionamiento se basa en un sensor que mide la cantidad de líquido que fluye dentro de la tubería, enviando un impulso para la adición del coadyuvante con el sistema de dosificación. La cantidad de producto a dosificar es fácilmente manejable gracias a un panel de micro-pulsantes. Dosaprop puede dimensionarse para satisfacer equipos con caudales horarios de 6 a 60 hL/hora y de 100 a 1200 hL/hora. La dosis de coadyuvantes se puede suministrar con un máximo de 3 bombas y tienen una capacidad de dosificación de 1 a 730 L/hora.

AEB® BREWING

RESALTANDO
EL GUSTO



Referencia: TECNOLOGÍAS_DE_PROCESO_PARA_LA_INDUSTRIA_DE_LA_CERVEZA _DEP_ES_10160321

AEB IBÉRICA S.A.U. - AV. CAN CAMPANYÀ, 13 POL. IND. COMTE DE SERT. 08755 – CASTELLBISBAL, BARCELONA (ESPAÑA)
TEL: +34 937 720 251
AEBIBERICA@AEBIBERICA.ES - WWW.AEB-GROUP.COM