

INDUSTRIA CERVECERA

Higiene eficiente para la industria cervecera

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN PARA CADA ETAPA DEL PROCESO

Mosto, proteínas, levaduras, residuos de cocción y depósitos minerales pueden quedar en hervidores, maceradores, fermentadores, tanques, mangueras y líneas. La limpieza debe remover el residuo antes de sanitizar.



En cervecería, limpiar correctamente significa remover residuos antes de la sanitización.

Problemas que una cervecería reconoce

01 Residuos de proceso

Mosto, proteínas, levaduras y residuos de cocción pueden adherirse a hervidores, fermentadores, tanques y circuitos.

ENFOQUE: limpieza alcalina

02 Piedra de cerveza

Depósitos minerales como el oxalato de calcio requieren una química distinta de la utilizada para remover materia orgánica.

ENFOQUE: limpieza ácida

03 Riesgo microbiológico

Fermentadores, mangueras, válvulas, líneas y accesorios deben quedar limpios antes de la etapa de sanitización.

ENFOQUE: sanitización

04 Líneas y puntos difíciles

Válvulas, enfriadores, cañerías, líneas de servido o envasado pueden acumular residuos y exigir procedimientos específicos.

ENFOQUE: método correcto

SOLUCIONES PARA INDUSTRIA CERVECERA

Una necesidad. Una familia de solución.

Relacionamos residuo, equipo y material con la química adecuada para limpieza y sanitización.

RESIDUO ORGÁNICO
 Limpieza alcalina

INCRUSTACIONES
 Limpieza ácida

SANITIZACIÓN
 Oxidante

REMOCIÓN ORGÁNICA



Limpiador Alcalino CIP

Remueve grasas y materia orgánica en instalaciones y maquinarias de industria alimenticia. Aplicación según equipo, residuo y material.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

REMOCIÓN MINERAL



Desincrustante Ácido CIP

Para depósitos de hierro y otros compuestos inorgánicos. OXIDIAL lo indica para sistemas CIP por su baja espuma.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

SANITIZACIÓN



Ácido Peracético OXIDIAL

Sanitización oxidante para industria alimenticia. El fabricante informa regulación por SENASA e INAL para este uso.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

Soluciones específicas que también integran la línea cervecera OXIDIAL:

PLC: metales blandos (cobre y aluminio) y residuos de cocción. OXILINE: limpieza de líneas de servido de cerveza.

Para recomendar la solución adecuada necesitamos conocer:

Cinco datos simples ayudan a orientar el producto, el procedimiento y la documentación técnica.

01 EQUIPO

Hervidor, macerador, fermentador, tanque, cañería o línea.

02 RESIDUO

Mosto, levadura, proteína, residuo de cocción o depósito mineral.

03 PROCESO

Manual, inmersión, circulación, CIP o limpieza de línea.

04 MATERIAL

Acero inoxidable, cobre, aluminio, plástico u otro material.

05 ETAPA

Cocción, fermentación, acondicionamiento, envasado o servido.

Contanos qué necesitás limpiar.

Analizamos residuo, equipo, material y etapa antes de recomendar la solución.

WhatsApp 3854140013