



danielescandola.com

## I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché fanno la differenza tra un mediocre mosto di malto, erbe aromatiche e luppolo, e una grande, autentica, indimenticabile Birra.

Per un musicista l'arte è una questione di talento e di orecchio. Assoluto. Per un mastro birraio è una questione di palato, di olfatto. Soprattutto di cuore.

Lo sai. Lo sappiamo.

Perché siamo come te: veniamo dallo stesso mondo e non lasceremo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la tua stessa passione e la **tua** stessa perfezionistica follia.

Per te che vuoi fare la tua birra: unica, armonica, vera.

Come un distillato di emozioni spillate direttamente alla fonte.

Per dare valore aggiunto ai tuoi sogni e concretezza ai tuoi desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

**Facciamoci una birra insieme.**

## Los detalles son siempre la cosa más importante.

Porque marcan la diferencia entre un mosto de malta, hierbas aromáticas y lúpulo mediocres y una excelente, auténtica e inolvidable cerveza.

Para un músico el arte es una cuestión de talento y de oído. Absoluto. Para un maestro cervecero es una cuestión de paladar, de olfato. Sobre todo, de corazón.

Lo sabes. Lo sabemos.

Porque somos como tú: venimos del mismo mundo y nunca dejamos nada al azar, ni siquiera la improvisación. Porque compartimos tu misma pasión y **tu** misma locura perfeccionista.

Para ti que deseas hacer una cerveza única, armónica y auténtica.

Como un destilado de emociones servido directamente desde una fuente. Tenemos los instrumentos adecuados para dar un valor añadido a tus sueños y concreción a tus deseos.

**Brindemos juntos con una cerveza.**



# SISTEMI ACCESSORI SISTEMAS ACCESORIOS

Reidratatore Lievito / *Rehidratador de levadura*

Dosatore Aromi / *Dosificador de aromas*

Dry-Hopping

Hop-Back







## Reidratatore Lievito Rehidratador de Levadura



Il **sistema di Reidratazione Lievito** è un monoblocco montato su ruote contenente un sistema integrato concepito per **gestire in maniera automatica la fase di reidratazione e di attivazione di lievito** selezionato secco attivo da inoculare nel tank di fermentazione. Inoltre, si può **collegare un serbatoio** per stoccare a bassa temperatura il lievito liquido denso recuperato da precedente fermentazione di birra.

*El sistema de Rehidratación de la Levadura es un monobloque montado sobre ruedas que contiene un sistema integrado concebido para **gestionar de modo automático la fase de rehidratación y de activación de levadura** seleccionada seca activa para inocularla en el depósito de fermentación. Además, se puede **conectar un depósito** para almacenar a baja temperatura la levadura líquida densa recuperada de una fermentación anterior.*



> ACCESSORI / ACCESORIOS

## Dosatore Aromi / Dosificador de Aromas



Permette di preparare e dosare in linea e in automatico, soluzioni di prodotti destinati alla personalizzazione della birra in linea.

*Permite preparar y dosificar en línea y de modo automático soluciones de productos destinados a la personalización de la cerveza en línea.*



> ACCESSORI / ACCESORIOS

## Dry-Hopping



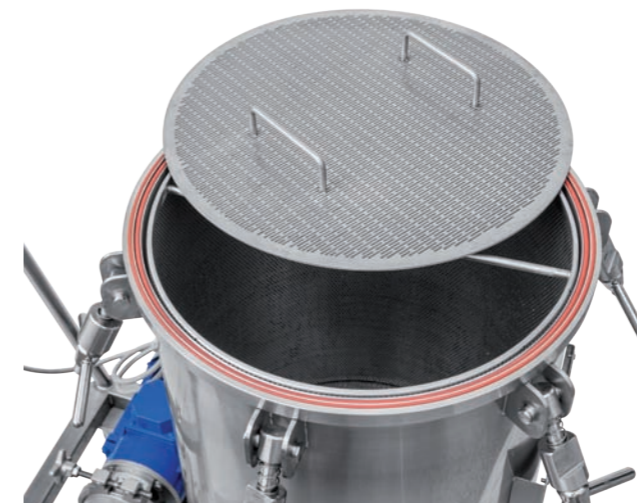
Dry-Hopping esterno concepito per una luppolatura a freddo con pellets o in fiore durante la fase di fermentazione/maturazione.

*Dry-Hopping externo concebido para la lupulatura en frío con pellets o en flor durante la fase de fermentación/maduración.*



> ACCESSORI / ACCESORIOS

## Hop-Back



Hop-Back esterno: concepito per una luppolatura a caldo con pellets o in fiore prima della fase di raffreddamento del mosto in Sala Cottura.

*Hop-Back externo: concebido para la lupulatura en caliente con pellets o en flor antes de la fase de enfriamiento del mosto en la Sala Cocción.*