



ATTREZZATURE AUSILIARIE EQUIPO AUXILIAR

Idratatore-propagatore Lieviti/ Hidratador-propagador de Levadura

Reidratatore Lieviti/ Rehidratador Levadura

Dosatore Aromi, Zucchero e Lieviti/ Dosificador de Aromas,
Azúcar y Levadura

Dry Hopping/ Dry Hopping



Idratatore - Propagatore Lieviti / Hidratador-propagador de Levadura



CARATTERISTICHE

Macchina progettata per **aumentare la quantità di lievito**, partendo da una minima quantità di secco, post coltura in laboratorio.

- 1) La quantità di acqua necessaria ad idratare il lievito secco viene portata alla temperatura di sterilizzazione.
- 2) Il sistema poi raffredda l'acqua alla temperatura corretta.
- 3) Il lievito viene introdotto manualmente.
- 4) Il PLC gestisce la miscelazione, i ricircoli e l'introduzione di alimenti per il lievito, nonché l'ossigenazione al fine di far riprodurre le cellule del lievito fino alla quantità desiderata (tutto a temperatura controllata) tramite apposita sonda posizionata nel serbatoio.
- 5) CIP di lavaggio autonomo.
- 6) Utilizzabile anche per recupero di lieviti freschi e dosaggio in quantità corretta.

Il PLC gestisce una pompa e, attraverso un contaltri, riporta la quantità di lieviti freschi recuperati e poi stoccati in temperatura controllata. Sempre dal PLC è possibile monitorare il dosaggio degli stessi nell'inoculo dei mosti in fermentazione. È dotata di serbatoio di stoccaggio lieviti da 200 litri e di serbatoio per zuccheri da dosare per la propagazione. Per la corretta gestione dei tempi di lavoro e propagazione nonché sanificazione della macchina, le valvole sanitarie a farfalla sono pneumatiche, controllate da PLC. Finitura interna dei serbatoi lucida a specchio.

CARACTERÍSTICAS

Máquina diseñada para **aumentar la cantidad de levadura**, a partir de una mínima cantidad de producto seco, después del cultivo en laboratorio.

- 1) La máquina lleva a la temperatura de esterilización la cantidad de agua necesaria para hidratar la levadura seca.
- 2) El sistema enfría el agua a la temperatura indicada.
- 3) La levadura se introduce de forma manual.
- 4) El PLC gestiona la mezcla, las recirculaciones y la introducción de alimentos para la levadura, así como la oxigenación para la reproducción de las células de la levadura hasta la cantidad deseada (todo a temperatura controlada) a través de la sonda colocada en el depósito.
- 5) CIP de lavado autónomo.
- 6) Se puede usar también para recuperar levadura fresca y para dosificar en cantidad indicada.

El PLC gestiona una bomba y, a través de un caudalímetro, reproduce la cantidad de levadura fresca recuperada y después almacenada en temperatura controlada. El mismo PLC controla su dosificación en la introducción en los mostos en fermentación. Tiene un depósito de almacenamiento de levadura de 200 litros y un depósito para los azúcares que hay que dosificar para la propagación. Para la gestión correcta de los tiempos de trabajo y propagación, así como de la desinfección de la máquinas, las válvulas sanitarias de mariposa son neumáticas, controladas desde el PLC. Acabado interior de los depósitos brillante de espejo, exterior scotch brite.



Reidratatore Lieviti/ Rehidratador de Levadura



CARATTERISTICHE

Il sistema di **Reidratazione Lievito** è un monoblocco montato su ruote (può essere fornito nella configurazione a 1 vaso oppure a 2 vasi) contenente un sistema integrato concepito per gestire in maniera **automatica o manuale la fase di reidratazione e di attivazione di lievito** da inoculare nel mosto in fermentazione. Inoltre, il Reidratatore si può utilizzare come serbatoio di stoccaggio a bassa temperatura per il **lievito recuperato** da precedente fermentazione di birra.

Questa apparecchiatura è disponibile in varie versioni e capacità:

- **Mod. con 1 serbatoio** in pressione, di capacità 100 lt. o 200 lt. con apertura manuale delle valvole, dotato di agitatore, valvola di carico CO₂, linea CIP di lavaggio, finitura interna a specchio.
- **Mod. con 2 serbatoi** di capacità 200 lt. o 500 lt. apertura pneumatica delle valvole, dotato di pompe, misuratori di portata, mixer, per una gestione automatica dei lieviti.



CARACTERÍSTICAS

El sistema de **Rehidratación de la Levadura** es un monobloque montado sobre ruedas (se puede suministrar en configuración de 1 o 2 recipientes) contiene un sistema integrado diseñado para gestionar de modo **automático o manual la fase de rehidratación y de activación de levadura**, para ser inoculado en el mosto en fermentación. Además, el rehidratador se puede utilizar como un depósito de almacenamiento a baja temperatura para la **levadura recuperada** de una fermentación anterior de la cerveza.

Este equipo está disponible en diferentes versiones/ capacidad:

- **Mod. con 1 tanque** en presión, capacidad 100 lt o 200 lt, apertura manual de las válvulas, equipado con mixer, valvula de carga CO₂, linea de lavado CIP, acabado interior pulido espejo.
- **Mod. con 2 tanques** capacidad 200 lt o 500 lt, apertura neumática de las válvulas, equipado con bombas, mixer, medidor de flujo, para una gestión automática de la levadura.



Dosatore Aromi, Zucchero e Lieviti / Dosificador de Aromas, Azúcar y Levadura



CARATTERISTICHE

Permette di preparare e dosare in linea e in automatico, soluzioni di prodotti destinati alla **personalizzazione** della birra. Inoltre, permette di dosare con grande precisione la quantità di **sostanza zuccherina** da aggiungere alla birra per la **rifermentazione in fusto** o in **bottiglia**.

Disponibile a 1, 2 tini a seconda dei prodotti da dosare.

CARACTERÍSTICAS

Permite preparar y dosificar en línea y de modo automático soluciones de productos destinados a la **personalización** de la cerveza. Además, permite dosificar de forma precisa la cantidad de **azúcar** o **sustancia similar** a añadir en la cerveza para la **refermentación en barril**.

Disponibile a 1, 2 tinas según los productos a dosificar.



ACCESSORI / ACCESORIOS

Dry-Hopping



CARATTERISTICHE

MODELLI DISPONIBILI: VOL. 100L - 200L - 400L.

Macchina progettata per **effettuare il dry-hopping con luppolo in pellet**. Il sistema garantisce:

- Estrazione aromatica e di oli essenziali dal luppolo in minor tempo e con risultati paragonabili ad un ciclo effettuato per infusione o gettata libera: 12 ore contro 4/5 giorni di elaborazione tradizionale.
- Perdite di prodotto praticamente nulle.
- **Parziale chiarificazione della birra** in quanto il luppolo è alloggiato in un cesto che impedisce il passaggio di foglie e pellets, trattenendo, in parte, anche i lieviti presenti.
- Ottimizzazione nell'estrazione degli aromi grazie **all'entrata tangenziale della birra**, che tiene in movimento tutto il luppolo per l'intero ciclo.
- Possibilità di utilizzo di frutta e spezie idonei a tale lavorazione.
- Nessuna ossidazione del prodotto: il ciclo prevede la saturazione della macchina con CO₂ e funzionamento in pressione.
- Semplici operazioni di pulizia e sanificazione grazie alla possibilità di **estrazione totale del cesto** e al circuito CIP autonomo.

CARACTERÍSTICAS

MODELOS DISPONIBLES: VOL. 100L - 200L - 400L.

Sistema diseñado para realizar el **dry-hopping con lúpulo en pellets**. El sistema garantiza:

- Extracción de aromas y aceites esenciales de lúpulo en menor tiempo y con mejores resultados en comparación con el ciclo hecho por infusión o tiro libre: 12 horas en lugar de 4/5 días de procesamiento tradicional.
- Pérdidas de producto prácticamente nulas.
- **Clarificación parcial de la cerveza** porque el lúpulo está puesto en una cesta que impide el paso de hojas y pellets. También retiene parte de posibles levaduras presentes.
- Optimización en la extracción de aromas gracias a la **entrada tangencial de la cerveza**, que mantiene en movimiento el lúpulo durante el ciclo.
- Posibilidad de uso de frutas y especias adecuadas para el proceso.
- Ninguna oxidación del producto: el ciclo incluye la saturación de la máquina con CO₂ y el funcionamiento a presión.
- Facilidad de limpieza y desinfección gracias a la posibilidad de **extracción total del cesto** y al circuito CIP independiente.

I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché la differenza tra una birra mediocre ed una grande, indimenticabile Birra c'è.

Si vede. Si sente.

Per ottenere una vera Birra noi mettiamo a disposizione i migliori strumenti: impianti di qualità curati in ogni dettaglio, personalizzati e progettati su misura per ogni esigenza, che sia questa produttiva o di spazio.

Perché noi vogliamo essere una componente attiva del vostro progetto, un partner strategico per il vostro successo: i vostri traguardi diventano i nostri traguardi. Per questo non lasceremo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la vostra stessa passione e la stessa ricerca della perfezione, per poter realizzare una Birra unica, armonica, vera. Per dare valore aggiunto ai sogni e concretezza ai desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

Facciamoci una Birra insieme.



Los detalles siempre son lo más importante.

Porque la diferencia entre una cerveza a una excelente, auténtica e inolvidable está ahí.

Si ves, se oye.

Para obtener una cerveza auténtica ofrecemos los mejores equipos: sistemas de calidad con atención a cada detalle, personalizados y diseñados para cada necesidad, productiva o de espacio.

Porque queremos ser un componente activo de su proyecto, un partner estratégico para su éxito: tu objetivo es nuestro objetivo.

Por eso nunca dejaríamos nada, ni siquiera la improvisación, al azar.

Porque compartimos tu misma pasión, y la misma búsqueda de la perfección, para crear una cerveza única, armoniosa y auténtica.

Para dar valor agregado a los sueños y concreción a los deseos, tenemos los equipos adecuados.

Vamos a tomar una cerveza juntos!

EasyBräu-Velo è
un marchio TMCI Padovan
EasyBräu-Velo es
una marca TMCI Padovan

Via dell'Artigianato, 4
36030 - Sarcedo (VI) - Italy
Tel +39 0445 361638

easybrauvelo@tmcigroup.com
www.easybrau-velo.com

