

España Cornellà de Llob. Headquarters International Sales +34 93 480 44 10 Domestic Sales 93 480 44 30 Reus Production 93 480 44 30





France

33 472 67 02 74

Deutschland

0211 52808563

Belgique-België +34 93 480 44 10

Panamá +507 3971572

infoweb@lidering.com

an **EPI INDUSTRIES** family of companies





















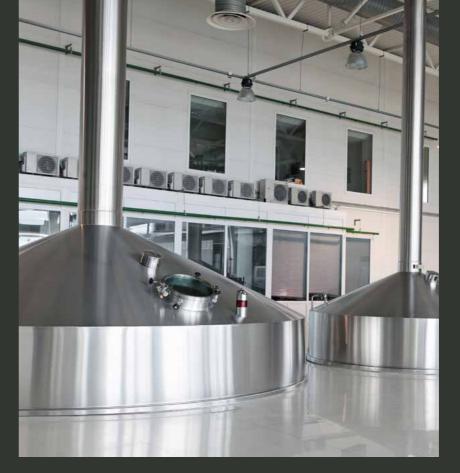


















Industria Cervecera

Caracteristicas del sector

La elaboración de la cerveza, requiere procesos automatizados y fiables, que garanticen un producto estandarizado que no se vea alterado en ninguna de las etapas de la producción. El uso de elementos que aseguren una perfecta estanqueidad, en todos los pasos de la elaboración, resulta de vital importancia.

Si se produce cualquier contaminación, ya sea del mosto, del agua utilizada en las diferentes partes del proceso o en el producto final, la línea de producción se ve paralizada.

Es importante disponer de productos en materiales que sean resistentes químicamente (procesos CIP o SIP), y al mismo tiempo, que cumplan con las diferentes normativas alimentarias: FDA, CE 1935, NSF, etc.

Nuestro conocimiento del sector y la extensa gama de productos de nuestro portafolio, nos permite cubrir las necesidades de estanqueidad de las diferentes etapas.

Juntas Planas

En materiales resistentes a altas temperaturas (intercambiadores de calor ubicados en las diferentes etapas de enfriamiento).





Juntas Tóricas y Clamp

En materiales especiales resistentes a

productos alcalinos y a altas temperaturas.

Fuelles

Protección de la maquinaria contra la suciedad ambiental y las salpicaduras.



Sellos Mecánicos

Sellos instalados en bombas centrífugas de los diferentes procesos CIP, y mezcladores, sellos de diseños especiales utilizados para los procesos de filtrado (eliminación de la levadura).



Reparación de sellos mecánicos estándar y de diseño especial . Reparación de bombas y motores en talleres concertados, con experiencia contrastada.



Retenes y Rodamientos

Utilizados en la operación de malteado y molienda, y en la maquinaria de la etapa de cocción.



Correas y Cadenas

La maquinaria de las diferentes áreas de la fábrica, en especial las de transporte de palets, precisan correas, acoplamientos y cadenas.



5. Ebullición Lupulado. 1.Malteado. El mosto se lleva hasta la La cebada se germina 4. Filtración. ebullición (aprox 1 hora) y en (con agua) y se tuesta para En dos operaciones de ese momento se añade el obtener la malta. filtrado, se separa la parte lúpulo. Este componente es sólida (Bagazo) de la parte el que aporta un grado de líquida (Mosto). 6. Clarificación de mosto. amargor a la cerveza. El Bagazo es un subpro-El mosto se remueve por ducto utilizado para centrifugado (Whirpool), sepiensos.abono, etc. parando el lúpulo del mosto El mosto pasa a la mas claro siguiente fase de ebullición. 7. Enfriamiento. Los intercambiadores de calor enfrían rápidamente el mosto. 2.Molienda. El grano de malta se quiebra con molinos de rodillos cilíndricos. 3. Macerado. El objetivo es convertir el almidón de la malta en 8. Fermentación. azúcares solubles y Proceso anaeróbico que se fermentables. Esto se inicia cuando se añade levadura, consigue mezclando que transforma los azucares en la malta con agua etanol y CO₂. La fermentación caliente. genera calor, por lo que los CERVEZA TERMINADA depósitos deben ser refrigerados 10. Filtración **ENVASADO** 9. Maduración Se "guarda" la cerveza durante un periodo de unas 3 semanas para mejorar sus cualidades.

Empaquetadura Trenzada

Utilizada en los agitadores ubicados en las etapas de maceración o mezcla.



Productos Químicos

Grasas lubricantes aptas para estar en contacto directo con alimentos (NSF H1 y NSF H2). Limpiadores de superficies metálicas.



Resinas Anaeróbicas

Para la fijación de todo tipo de tornillería.



Tornillería

Fijaciones en calidad BUMAX 88 y BUMAX 109, equivalentes en cuanto a resistencia a las calidades 8.8 y 10.9 de los Aceros.

