

PRODUCTOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA

BETELENE® DB30



Potente detergente **alcalino** para CIP y lavado automático.

DESINCRUSTACIÓN

BETELENE® NS160



Desincrustante para la eliminación de depósitos inorgánicos y piedras de cerveza.

DESINFECCIÓN

BETELENE® OX50



Desinfectante altamente eficaz a base de **ácido peracético**, para tratamientos de desinfección de tanques, tuberías y otros equipos.

ESPECIALES

ADITIVOS DE LIMPIEZA

ANTIESPUMANTE

ADITIVO SX25



Aditivo antiespumante para soluciones alcalinas.

Dependiendo de cada caso particular, puede ser necesario el uso de productos adicionales.



FEEL SAFE WITH US



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con tu responsable técnico de BETELGEUX de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

C-PR-CERVEZA-01



Distribuidor Oficial

ESACA S.L.

Cuesta del Molino, 1 - Puente Genil (Córdoba) - info@esaca.es
Teléfono: 957 968 507 - www.esaca.es



FEEL SAFE WITH US

HIGIENE EN CERVECERAS ARTESANALES

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DESINCRUSTACIÓN

ADITIVOS DE LIMPIEZA

LUBRICACIÓN CINTAS DE TRANSPORTE

PREVENCIÓN DE BIOFILMS



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

HIGIENE EN CERVECERAS ARTESANALES

La cerveza artesanal está en auge. Por toda Europa, incluso en países tradicionalmente consumidores de vino como Francia, España e Italia, están apareciendo pequeñas empresas elaboradoras de cerveza artesana. Todas estas cerveceras intentan buscar su hueco en el mercado, ofreciendo una cerveza única con un aroma específico y un sabor especial.



LA HIGIENE ES CLAVE

No solamente malta, lúpulo y levadura afectan de manera importante a la calidad de la cerveza. Igualmente importante son un proceso de producción adecuada y una perfecta **higiene y desinfección**.

La elaboración de cerveza es un proceso crítico en términos de higiene. El mínimo error en los procedimientos de higiene pueden desembocar en un mal sabor, olor o acidificación.

ACTIVIDAD MICROBIANA

Lo más frustrante de la elaboración de cerveza es que un lote entero se puede dañar debido a una contaminación microbiana. La microbiología es inherente al proceso de elaboración de cerveza, pero mientras que las actividades microbianas controladas son beneficiosas para el proceso, otras representan una amenaza para la calidad, el sabor e incluso la seguridad del producto.

Lactobacillus y *Pediococcus*, por ejemplo, pueden darle a la cerveza un sabor ácido o "grasoso". Y la contaminación de la levadura natural puede enturbiar, o incluso hacer que sepa a huevo podrido.

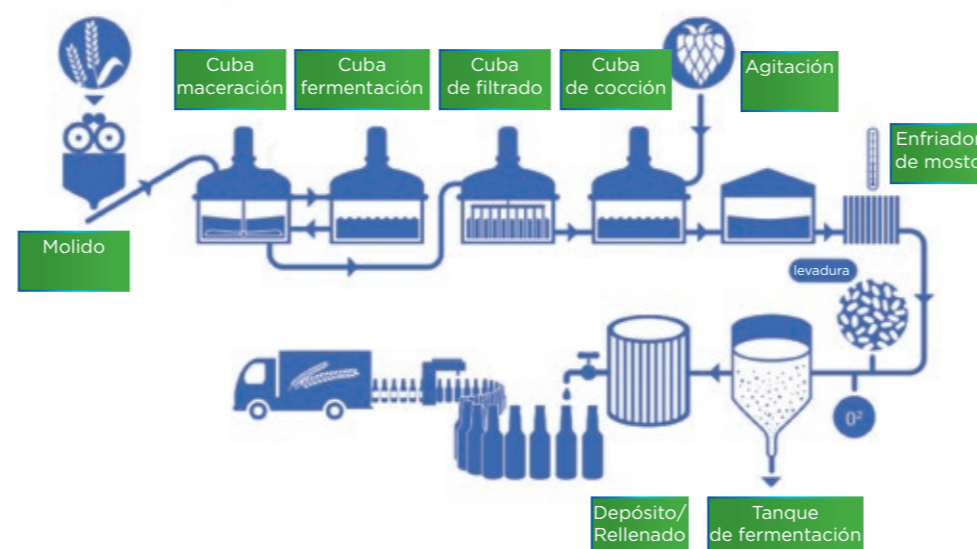
La extensión del uso de lúpulos y azúcares puede llevar a la formación de biofilms que pueden inducir a contaminación por cepas microbianas dañinas. Se recomienda una limpieza anual a fondo de las instalaciones.

En consecuencia, implementar procedimientos de higiene apropiados en cada etapa del proceso de elaboración es crucial para prevenir el crecimiento de microbios no deseados y para salvaguardar la calidad y seguridad del producto final.

BETELGEUX-CHRISTEYNS puede ayudar con los productos químicos adecuados y el conocimiento del proceso.

MÁXIMA PREVENCIÓN

Los pasos del proceso posteriores a la cocción son especialmente delicados en términos de contaminación. En cerveceras grandes tanto, el proceso de producción como el de limpieza y desinfección, tienen lugar casi completamente en un circuito cerrado, para prevenir riesgos de infección. Para cerveceras más pequeñas esto no siempre es posible. Aún así, se puede hacer mucho por limitar los riesgos.



APLICACIONES PRINCIPALES EN PEQUEÑAS CERVECERAS

	OPC (Limpieza de espuma)	CIP	Limpieza a fondo	Desincrustación	Uso de aditivos	Lubricación de cintas	Desinfección
1. Planta de elaboración	✓	✓	✓	✓	✓		✓
2. Fermentación y maduración	✓	✓	✓	✓	✓		✓
3. Filtrado		✓	✓	✓	✓		✓
4. Tanques de almacenamiento		✓	✓	✓	✓		✓
5. Llenado de botellas	✓		✓	✓	✓	✓	✓

CONTAMINACIÓN EN CERVECERAS

Contaminación	Productos químicos						
	Alcalinos	Enzimáticos	Oxidantes	Tensoactivos	Secuestradores	Ácidos	Desinfectantes
Proteínas	●	●	●	●		●	
Carbohidratos	●			●			
Taninos	●		●				
Azúcares	●			●			
Piedra de cerveza	●					●	●
Hierro						●	●
Microorganismos	●		●	●		●	●

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En general, los procedimientos de limpieza y desinfección para las industrias elaboradoras de cerveza son los siguientes:

TIEMPOS	ACCIONES	PRODUCTO
Después de cada producción	• Pre-enjuagar las instalaciones con agua.	BETELENE® DB45
	• Limpiar con detergente alcalino. • Enjuagar con agua. • Desinfectar con ácido peracético. • Enjuagar otra vez con agua.	BETELENE® OX50
1x/mes (dependiendo de la dureza del agua)	• Pre-enjuagar su instalación con agua.	BETELENE® DB45
	• Limpiar con un detergente alcalino. • Enjuagar con agua.	BETELENE® NS160
	• Desincrustar con detergente ácido para eliminar la piedra de la cerveza. • Desinfectar con ácido peracético. • Enjuagar otra vez con agua.	BETELENE® OX50

Para procedimientos de limpieza y desinfección más detallados por zona de producción, incluyendo tiempo y dosis, por favor consulte con su responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS.

