

## **PROGRAMA DE LIMPIEZA PARA CERVECERIAS ARTESANALES**

### **Preparación del mosto:**

Para la limpieza de los recipientes donde se preparará el mosto, es decir macerador/filtro de heces y hervidor, que en las cervecerías artesanales se realizan en un solo recipiente a lo sumo dos, se recomienda el plan de limpieza siguiente:

- ↑↑ Al final de cada utilización de los maceradores es conveniente realizar una limpieza con KODIAK a una concentración de 3 a 5%. Mejora la efectividad si lo realizamos con una solución en caliente para soltar las probables incrustaciones de la harina de malta sobre la superficie de calefacción. La temperatura es lo más caliente que se pueda. La aplicación se puede hacer por cepillado o bien por recirculación, depende las instalaciones disponibles.

### **Fermentadores:**

Previo a la utilización y luego de terminado el proceso de fermentación/maduración se recomienda usar el procedimiento siguiente:

- ↑↑ Limpieza en frío con una solución de HABOS al 2 - 3%, sea por recirculación o por cepillado manual.
- ↑↑ Enjuague con agua abundante.
- ↑↑ Limpieza de neutralización con DISSOL 24 a la misma concentración que usamos para el HABOS, con el mismo sistema.
- ↑↑ Enjuague con agua abundante.
- ↑↑ Aplicar una solución al 0,8%- 1 % de PERBAK, bactericida a base de ácido peracético. Luego de aplicado el producto no es necesario enjuagar.

### **Resto de los elementos.**

Aquí se entiende las mangueras, cañerías, tomamuestras, llenadoras de botellas, etc. Para ello es conveniente incorporar mangueras y cañerías a la limpieza de los recipientes fermentadores, aplicando el mismo sistema explicado en el paso anterior.

Sugerimos dejar las mangueras sumergidas en un recipiente apropiado con agua y PERBAK al 0,2% mientras no se usan. Al necesitarlas se sacan , se conectan y SIN ENJUAGARLAS se realiza otra elaboración.

Quedamos a disposición para aclaraciones y/o ampliación de esta información.