

## Microbirrerie: l'igiene al servizio della qualità



Per ulteriori informazioni prego contattare

Diversey S.p.A. - Via Milano, 150 - 20093 Cologno Monzese (MI) - Tel. 00 39 02 25801 - Fax 00 39 02 25802396

[www.diversey.com](http://www.diversey.com)

## Relazione fra qualità ed igiene in microbirreria



La nascita ed il progressivo sviluppo del fenomeno "microbirrerie" mira a soddisfare la crescente richiesta dei consumatori sempre più esigenti in fatto di tipicità e qualità di bevande quali la birra appunto. L'attenzione alla qualità della propria birra spinge giustamente i produttori artigianali a curare anche in modo maniacale tutte le diverse fasi produttive dalle materie prime sino al prodotto finale. In quest'ottica diventa fondamentale la cura dell'igiene degli ambienti e soprattutto degli impianti di produzione (cottura, fermentazione, maturazione, stoccaggio e spillatura).

La qualità e le caratteristiche che rendono "unica" una birra artigianale possono essere garantite solamente mantenendo gli impianti di produzione in perfette condizioni igieniche; non è raro infatti che la contaminazione organica e microbiologica delle superfici a contatto con la bevanda possa provocare il deterioramento organolettico della birra prodotta con tutte le conseguenze negative del caso (perdita di immagine, perdita di clienti, prodotto da scartare, ...).

L'esperienza che Diversey (settore Food & Beverage) ha maturato, affiancando i maggiori produttori del settore birrario, ha permesso di selezionare una gamma di prodotti specifici che possono soddisfare tutte le esigenze di un produttore artigianale, assicurando i più elevati standards igienici. Le applicazioni che vi proponiamo consentono di risparmiare tempo e semplificare il processo di sanificazione al fine di potervi permettere di concentrarvi sulla produzione e sul miglioramento della vostra birra.

Diversey, inoltre, vi può assistere tecnicamente per quanto attiene i processi di sanificazione ed aiutarvi a validare quelle procedure più idonee a garantire la miglior igiene possibile sui vostri impianti.



Impianto Superficie	Fase	Prodotto	Conc. d'uso	Applicazione
SUPERFICI ESTERNE PARTI SMONTABILI PAVIMENTI SERVIZI	Pulizia manuale Pulizia a spruzzo	SU 890 Jarclean VC79	2 - 4%	Utilizzare a spuzzo, manualmente o per immersione
	Pulizia a schiuma	Enduro Super VE3 Enduro Eco VE9	1 - 3%	Utilizzare il prodotto a schiuma, attendere il tempo necessario e risciacquare
BICCHIERI	Lavaggio manuale bicchieri in acqua fredda	Shurclean Plus VK9	1 - 2%	Lavaggi a spruzzo ed a immersione con scovolini meccanici
IMPIANTO DI SPILLATURA	Detergenza e disinfezione in ciclo unico	Divosan TC86 Reg. Min. Sal. n. 18858	1,5 - 4,2%	Circolare una soluzione di disinfettante per almeno 5-30 minuti a freddo in funzione della concentrazione
DISINFEZIONE PARTI SMONTABILI E PICCOLE ATTREZZATURE	Disinfezione per immersione/ammollo	Divosan Plus VT53 Reg. Min. Sal. n. 19001	0,5%	Dopo aver deterso le superfici immergere in soluzioni fresche di disinfettante per almeno 20 minuti
		Suredis VT1 Reg. Min. Sal. n. 18931	1,5%	

Impianto Superficie	Fase	Prodotto	Conc. d'uso	Applicazione
IMPIANTO DI COTTURA (tanks e tubazioni)	Alcalina C.I.P.	Quattro Plus VC74 (acque 0-20°C) Voldar VC98 (acque 20-40°C)	2 - 4%	Il prodotto alcalino viene dosato a caldo (60°C) per un tempo di almeno 20-30 minuti. L'utilizzo di Booster VB31 può migliorare il risultato di pulizia
	Acida C.I.P.	Super Dilac VA4 Bruspray Acid VA19	1 - 2%	Il prodotto acido viene dosato periodicamente per rimuovere i residui calcarei e la pietra da birra per un tempo di almeno 10-30 minuti
IMPIANTO DI FERMENTAZIONE E MATURAZIONE (tanks e tubazioni)	Alcalina C.I.P.	Quattro Plus VC74 Venture VC97	2 - 3%	Se dai tanks della birra viene fatta fuoriuscire la CO <sub>2</sub> è possibile detergere utilizzando uno specifico detergente alcalino. L'utilizzo di Booster VB31 può migliorare il risultato di pulizia
	Acida / Acida sanificante C.I.P.	Super Dilac VA4 Bruspray Acid VA19 Diverflow OSA-PVA57	1 - 2%	Se invece, come più probabile, la CO <sub>2</sub> non viene scaricata è opportuno detergere in ciclo unico utilizzando un detergente acido o un acido sanificante
	Disinfezione Sanitizzazione C.I.P.	Divosan Plus VT53 Reg. Min. Sal. n. 19001 Divosan C	0,4 - 0,8%	Il prodotto disinfettante viene usato di norma qualora si utilizzi un prodotto acido non sanificante; oppure dopo il passaggio alcalino
IMPIANTO DI STOCCAGGIO BIRRA FILTRATA	Detergenza e sanificazione C.I.P.	Diverflow OSA-PVA57	1 - 2%	In questo caso si raccomanda un ciclo unico di detergenza e sanificazione a freddo



Come si può vedere il piano prevede differenti soluzioni tecnologiche che possono essere utilizzate anche in base al ciclo produttivo del singolo cliente ed alle modalità operative con cui sono previsti i lavaggi; la fase di cottura prevede sempre un lavaggio con un detergente caustico forte per eliminare tutti i residui organici.

Il lavaggio, normalmente a perdere, viene accompagnato con periodicità da definire (durezza dell'acqua, prodotto utilizzato, ...) da uno specifico passaggio acido per rimuovere la pietra da birra che si forma durante la cottura.

Le altre fasi C.I.P. (fermentazione, maturazione, stoccaggio birra filtrata, ...) nelle microbirrerie, sono quasi sempre deterse con tecnologie che prevedono l'utilizzo di prodotti acidi o acidi disinfettanti per le seguenti ragioni:

- non vengono neutralizzati dalla CO<sub>2</sub> e quindi se ne riduce il consumo ed il rischio di implosione dei serbatoi
- rimuovono efficacemente la pietra da birra
- sono più facilmente risciacquabili degli alcalini
- riducono il consumo di acqua
- agiscono a temperatura ambiente
- non richiedono un dispendio di energia termica.

L'utilizzo di acidi detergenti ad azione sanificante consente poi di ridurre il tempo di sanificazione concentrando tre fasi in un'unica fase a tripla funzione (detergente, disincrostante e sanificante). Tutti i lavaggi di una microbirreria normalmente a perdere.

Naturalmente tutti i lavaggi C.I.P. sono preceduti e seguiti da fasi di risciacquo con abbondante acqua a perdere.

