

SALA DE FERMENTAÇÃO STEINECKER 200 HL

Sala de fermentação Krones-Steinecker

200 hl por fermentação (10 a 12 lotes por dia) – Controlo Proleit (controlador Siemens)

Quantidade de malte: 3800 kg

Pode ser utilizado para preparar infusões e decocções

A instalação foi construída em 2006 e é composta por:

- Cuba de maceração (maceração) 120 hl – aquecida a vapor
- Cuba de matéria-prima (decocção) 120 hl – aquecida a vapor
- Tanque de filtragem tipo Pegasus 200 hl – 16,5 m² (carga até 233 kg/m²)
- Funil de recolha de bagaço (6 m³)
- Tanque Vorlauf com permutador de calor de placas (antes da ebulição)
- Caldeira de ebulição do tipo Stromboli (309 hl) com caldeira externa
- Estação de dosagem de lúpulo com 3 tanques
- Tanque de sedimentos (1900 litros)
- Whirlpool modelo Calypso
- Refrigerador de mosto Alfa Laval
- Aeração do mosto
- 2 tanques de ácido láctico biológico (7 400 litros cada) para a correção do pH
- CIP 4 tanques Gresser (água, cáustico quente x2, ácido) 6288 litros por tanque
- Lonas para água Gresser:
 - Água gelada 1042 hl
 - Água de brassagem 2021 hl
 - Água quente 1042 hl
- Determinação do teor de CaCl₂ e CaSO₄
- Silo de bagaço em aço inoxidável (47 toneladas) com rosca de descarga aquecida