



Línea

# Higiene industrial



## Industria cervecera

## HIGIENE COMO PRIORIDAD

La higiene y desinfección en la fabricación de cerveza es tan importante como el proceso en sí.

Una limpieza deficiente puede traer aparejado un mal sabor, olor o acidificación en el producto final.



## MICROORGANISMOS EN LA PRODUCCIÓN CERVECERA

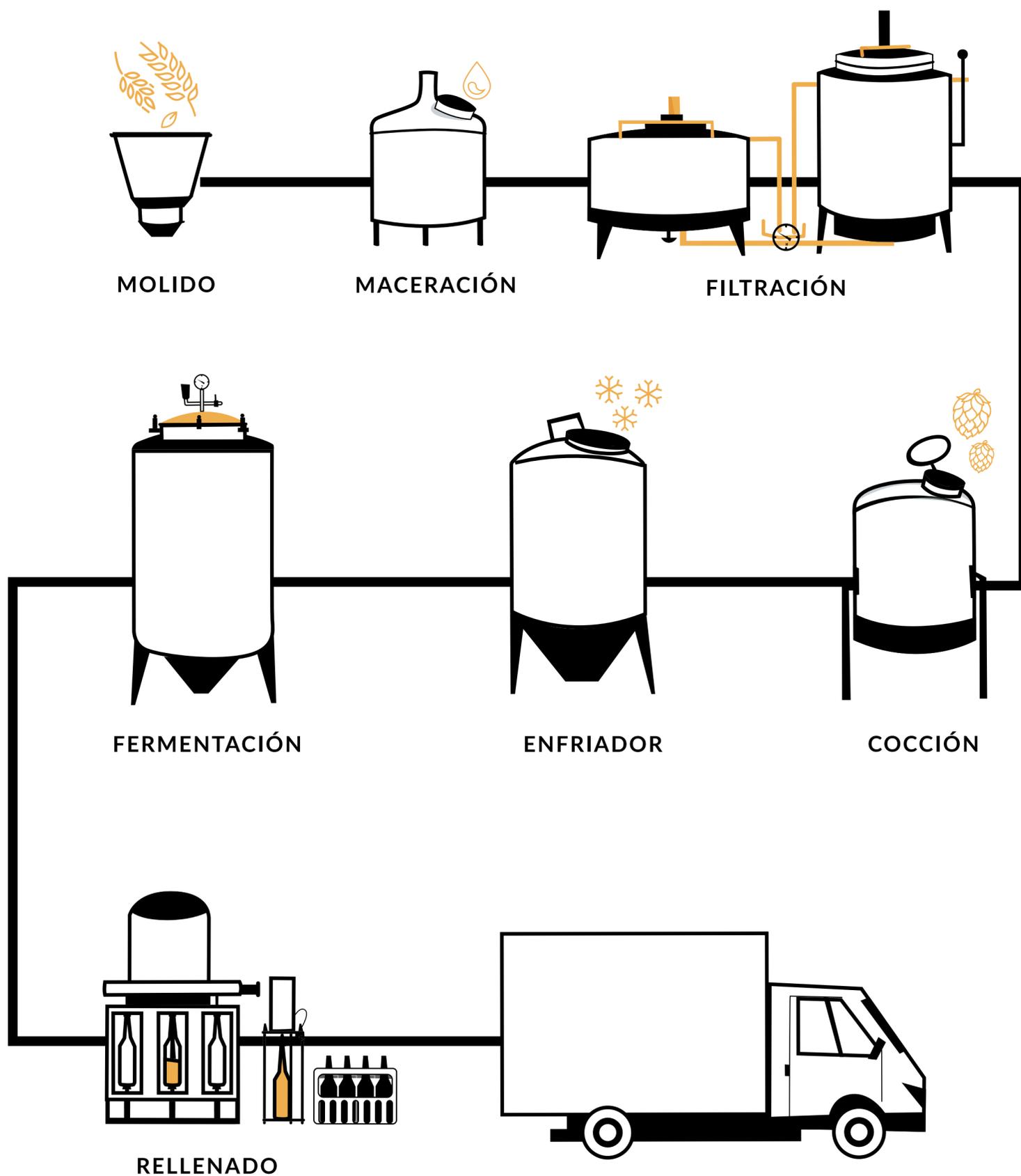
La microbiología es propia y necesaria en la elaboración de cerveza, siempre y cuando sean las actividades buscadas y controladas. Otras representan una amenaza para la calidad, el sabor e incluso la seguridad del producto. *Lactobacillus* y *Pediococcus*, por ejemplo, pueden darle a la cerveza un sabor ácido o "grasoso" y la contaminación de la levadura natural puede enturbiar, o incluso influir en el aroma.

Implementar procedimientos de higiene apropiados en cada etapa del proceso de elaboración es crucial para prevenir el crecimiento de microbios no deseados y garantizar la calidad y seguridad del producto final. **WEIZUR** puede ayudar con los productos químicos adecuados.



## TIPOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Después de la cocción hay que tener especial cuidado de una posible contaminación. Las industrias cerveceras de mayor tamaño por lo general utilizan sistemas CIP para la limpieza y desinfección. En las más pequeñas esto no siempre es posible, por lo tanto, utilizan métodos manuales de higienización. Pueden cambiar los productos, pero no la eficacia.

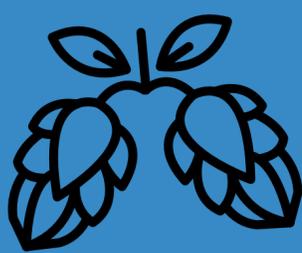


# APLICACIONES PRINCIPALES EN PEQUEÑAS CERVECERAS

	OPC (limpieza de espuma)	CIP	LIMPIEZA A FONDO	DESINCRUSTACIÓN	DESINFECCIÓN
PLANTA DE ELABORACIÓN	✓	✓	✓	✓	✓
FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN	✓	✓	✓	✓	✓
FILTRADO		✓	✓	✓	✓
TANQUES DE ALMACENAMIENTO		✓	✓	✓	✓
LLENADO DE BOTELLAS	✓		✓	✓	✓

## CONTAMINACIÓN EN CERVECERAS

### PRODUCTOS QUÍMICOS



CONTAMINACIÓN	PRODUCTOS QUÍMICOS							
	Alcalinos	Enzimáticos	Oxidantes	Tensioactivos	Secuestradores	Ácidos	Desinfectantes	
Proteínas	✓	✓	✓	✓		✓		
Carbohidratos	✓			✓				
Taninos	✓		✓	✓				
Azúcares	✓			✓				
Piedra De Cerveza	✓				✓	✓		
Hierro					✓	✓		
Microorganismos	✓		✓	✓		✓	✓	

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Después de cada producción

## ACCIONES

- Pre-enjuagar las instalaciones con agua
- Limpiar con limpiador alcalino
- Enjuagar con agua
- Desinfectar con ácido peracético
- Enjuagar otra vez con agua

## PRODUCTOS

ASSISTANCE 2000

NIX30

ZU500

BALDER

S4000

OXICLEAN 5

1 x/mes (dependiendo de la dureza del agua)

## ACCIONES

- Pre-enjuagar su instalación con agua
- Limpiar con limpiador alcalino
- Enjuagar con agua
- Desincrustar con limpiador ácido para eliminar la piedra de la cerveza
- Desinfectar con ácido peracético
- Enjuagar otra vez con agua

## PRODUCTOS

ASSISTANCE 2000

NIX30

ZU500

BALDER

S4000

ACICRUST

ACICRUST FORTE

P-FREE

OXICLEAN 5

● Ácidos

● Desinfectantes

# NUESTROS PRODUCTOS

## LIMPIADORES ALCALINOS

### Productos

### Descripción



#### **ASSISTANCE 2000**

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 38%  
Hidroxido de Potasio 2%

Uso por circulación o aspersión en la limpieza de equipos en plantas procesadoras de alimentos. Posee amplio poder desengrasante. Baja formación de espuma

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### **NIX30**

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 18,8 %  
Hidroxido de Potasio 10%

Lavado en fase única de circuitos y equipos en plantas procesadoras de alimentos, especialmente donde se procesen alimentos a temperatura. Elimina e inhibe las incrustaciones salinas. No ataca al acero inoxidable.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### **ZU500**

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 48%

Uso por aspersión o circulación en la limpieza de circuitos, equipos y superficies, en instalaciones de establecimientos elaboradores de alimentos.

Tiene baja generación de espuma. No ataca el acero inoxidable, y resulta especialmente apto para el lavado de envases de vidrio.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### **BALDER**

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 25%

Uso por aspersión o circulación en la limpieza de circuitos, equipos y superficies, en instalaciones de establecimientos elaboradores de alimentos. No produce espuma.

No ataca el acero inoxidable y resulta especialmente apto para el lavado de envases de vidrio.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### **S4000**

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 21%  
Hidroxido de Potasio 6%

Uso en circuitos cerrados en la industria alimenticia. Posee amplio poder desengrasante.

Uso en superficies inertes en establecimientos habilitados por SENASA. Es altamente alcalino, adecuado para cualquier tipo de agua.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts

## LIMPIADORES ACIDOS

### Productos

### Descripción



#### ACICRUST

**Principio activo:** Ácido fosforico 12%

Uso en circuitos cerrados y limpieza manual en la industria alimenticia, evitando la formación de las piedras de leche y sedimentación de calcio. No ataca el acero inoxidable ni materiales sintéticos comunes

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### ACICRUST FORTE

**Principio activo:** Ácido fosforico 24%

Uso en circuitos cerrados en la industria alimenticia, evitando la formación de las piedras de leche y agua, originadas por materiales orgánicos y minerales. Mantiene pH. bajos.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### P FREE

**Principio activo:** Ácido nítrico 55%

Elimina la sedimentación de calcio, piedra de leche, así como la grasa y la albúmina en equipos, cañerías, tanques de depósito y transporte. No ataca el acero inoxidable ni aluminio. Es no espumigénico.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts

## DESINFECTANTE

### Productos

### Descripción



#### OXICLEAN 5

**Principio activo:** Peróxido de hidrogeno 22%  
Ácido peracético 5%, Ácido acético 10%

Desinfectante líquido. Germicida con un amplio espectro antimicrobiano. Recomendado para circuitos cerrados de la industria. No deja residuos inhibidores.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts

## ESPUMÍGENOS PARA SUPERFICIES

### Productos

### Descripción



#### EINAR

**Principio activo:** Ácido fosfórico 37%

Limpiador ácido para utilizar con equipos generadores de espuma. Para la limpieza pesada y desincrustado de paredes y superficies de equipos procesadores de alimentos, e instalaciones en general en la industria alimenticia. Puede usarse en superficies de acero inoxidable, azulejos, y metales.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### ELIN

**Principio activo:** Hidróxido de sodio 2,50% Hipoclorito de sodio 4%

Limpiador alcalino clorado para utilizar con equipos generadores de espuma. Limpieza de superficies y equipos de acero inoxidable. Tiene poder desinfectante y desengrasante. Indicado para industrias de bebidas y alimentos en general. NO APTO para equipos que contengan aluminio.

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts



#### ESBEN

**Principio activo:** Hidroxido de Sodio 30%

Limpiador alcalino para utilizar con equipos generadores de espuma. Limpieza profunda de equipos, paredes, pisos e instalaciones en general de la industria alimenticia. Es especialmente adecuado para la remoción de suciedades grasas y proteicas. Produce una espuma fácilmente removible por enjuague con agua. No ataca el acero inoxidable

**Presentación:** 20Lts, 200Lts, 1000Lts

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

f | i | w | g | y | in

 **WEIZUR**