

YEAST-BOOSTER

ES

YEAST-BOOSTER

Compacto y móvil

Para reproducción óptima, hidratación y estimulación de cultivos puros de levaduras



ANGELO COIMBRA & CA. LDA.

Zona Industrial da Maia I, Sector IV
Apartado 6110
4476 - 908 Maia, Portugal
t.l.: + 351 229479240/8 | f.x.: + 351 229479249
www.angelocoimbra.pt
geral@angelocoimbra.pt

Rua Vale Cartaxo, 21 Ap. 35
2384-908 Vila-Moreira, Portugal
t.l.: + 351 249890547 | f.x.: + 351 249890638
alcanena@angelocoimbra.pt

The word "KREYER" in a bold, blue, serif font with a white outline, set against a dark blue background.

YEAST-BOOSTER

El Yeast Booster es un dispositivo compacto, móvil y muy fiable para la preparación óptima, revitalización y propagación de levaduras de fermentación.

Para alcanzar estos objetivos, el Yeast Booster cuenta con las siguientes características:

- Control suave del calentamiento y enfriamiento
- Gestión de la nutrición de las levaduras
- Oxigenación durante el proceso

Las ventajas:

- Temperatura y condiciones óptimas para la mezcla y propagación de levadura
- Las levaduras activadas, una vez añadidas, inducen inmediatamente la fermentación del depósito de mosto.
- Facilita el trabajo y ahorra tiempo al automatizar el proceso
- Reducción de costes
- Aumenta la calidad de fermentación, reduciendo el riesgo de paradas; asegura la inversión implantando la levadura utilizada
- Sencillo repetir el proceso al guardar la programación realizada
- Uso sencillo, menú simple e intuitivo

YEAST-BOOSTER PRO & YEAST-BOOSTER MAX

Características:

- El **Yeast-Booster PRO** puede activar hasta 2 kg de levadura por lote, el **Yeast-Booster MAX** hasta 10kg de levadura por lote.
- El tanque de mezcla del **Yeast-Booster PRO** es de 110 litros, el tanque del **Yeast-Booster MAX** es de 450 litro; ambos dejando espacio suficiente para la espuma.
- Una única conexión sirve para mover el mosto hacia y desde el contenedor, así como para bombear la mezcla al tanque de mosto y también realizar el ciclo de limpieza.
- La oxigenación se realiza durante todo el proceso de recirculación y mezcla, enriqueciendo el medio de trabajo y evitando trabajar en un ambiente anaerobio.
- Una cubierta de acero inoxidable y el filtro integrado contribuyen a evitar contaminación proveniente del ambiente.
- Su diseño en acero inoxidable favorece la limpieza y operación higiénica.
- Está equipado con ruedas para facilitar su movimiento.

Fases de operación:

Llenado

El **Yeast Booster** se puede llenar automáticamente con el volumen inicial indicado.

Modo calor

Calienta la cantidad inicial hasta alcanzar la temperatura inicial. En ese momento muestra una señal luminosa en la pantalla. Como opción se puede incluir una señal sonora.

Fermentación

Tras añadir la levadura, la mezcla se pondrá suavemente en movimiento. Cada 15 minutos se añade mosto desde el depósito objetivo para nutrir la levadura y hasta alcanzar el volumen final indicado. Durante este proceso se añade oxígeno para enriquecer el mosto y se va enfriando la mezcla gradualmente hacia la temperatura final.

Vaciado

Cuando la mezcla está lista, se bombea hacia el depósito objetivo de mosto. En pantalla se indica el volumen que se ha bombeado.

Limpieza

Este proceso tarda aproximadamente 10 minutos. 12 litros de agua de un cubo separado circularán en varios pasos por todas las partes del Yeast Booster que han entrado en contacto con la mezcla (válvulas, bomba, tubería, etc.). Al concluir la limpieza, el agua se vuelve a bombear al cubo externo. En ese momento el Yeast Booster se pone en modo 'stand-by'.

OTROS MODELOS DISPONIBLES

Yeast-Booster ECO

Variante compacta (ver fig.), se puede utilizar también para dosificar suavemente otros agentes clarificantes, etc. (6lt / min). Para tratar hasta 2 kg de levadura por lote.



Yeast-Booster ECO