



Soluciones de Alta Calidad para Bebidas de Alta Calidad

Cuenta con eso. El control de
calidad de Sartorius establece
nuevos estándares.

Simplifying Progress

SARTORIUS



Control de Calidad Eficiente Para lo Mejor en Bebidas

Las soluciones de control de calidad de Sartorius lo ayudan a centrarse en la seguridad del consumidor y en el sabor único de su marca. Porque el sabor es la clave.

Detección de Deterioro

A pesar de las propiedades antimicrobianas intrínsecas de la cerveza y de tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), la contaminación aún puede ocurrir en muchas etapas de su proceso de elaboración. Los principales contaminantes incluyen: *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus lindneri* y *Pediococcus damnosus*, así como mohos, levaduras salvajes y especies de *Saccharomyces*, todos los cuales pueden sobrevivir a condiciones hostiles.

Prueba de Agua

Aunque las ciudades realizan rutinariamente monitoreo microbiológico y químico del agua, puede ocurrir la contaminación del agua utilizada en las cervecerías durante el proceso de producción. Dado que la calidad del agua empleada tiene un impacto directo sobre las propiedades organolépticas de la cerveza, es necesario realizar pruebas periódicas de este recurso al igual que de puntos críticos de proceso

Control de Calidad Analítica

Para garantizar que su cerveza cumpla con los más altos estándares de calidad, deben realizarse controles de calidad de materias primas, producto intermedio al igual que del producto terminado.

Para ejecutar cualquier prueba analítica o sensorial, necesita las herramientas adecuadas para la preparación de muestras, como: pipetas, balanzas de laboratorio, agua ultrapura, filtros de jeringas y papel filtro.

Producto Destacado:

Juegos de Almohadillas con Nutrientes*

Producto Destacado:

Microsart® Manifold*

Producto Destacado:

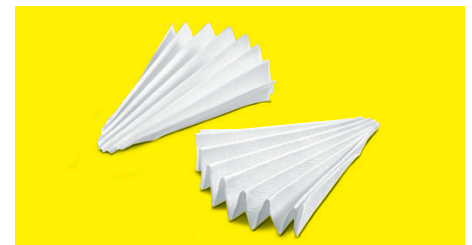
Papeles Filtro*



Una alternativa atractiva a las placas de agar para el control de calidad microbiológica de las muestras de agua y bebidas que ahorra tiempo.



Los procedimientos microbiológicos diarios se facilitan. Elección de diferentes tamaños.



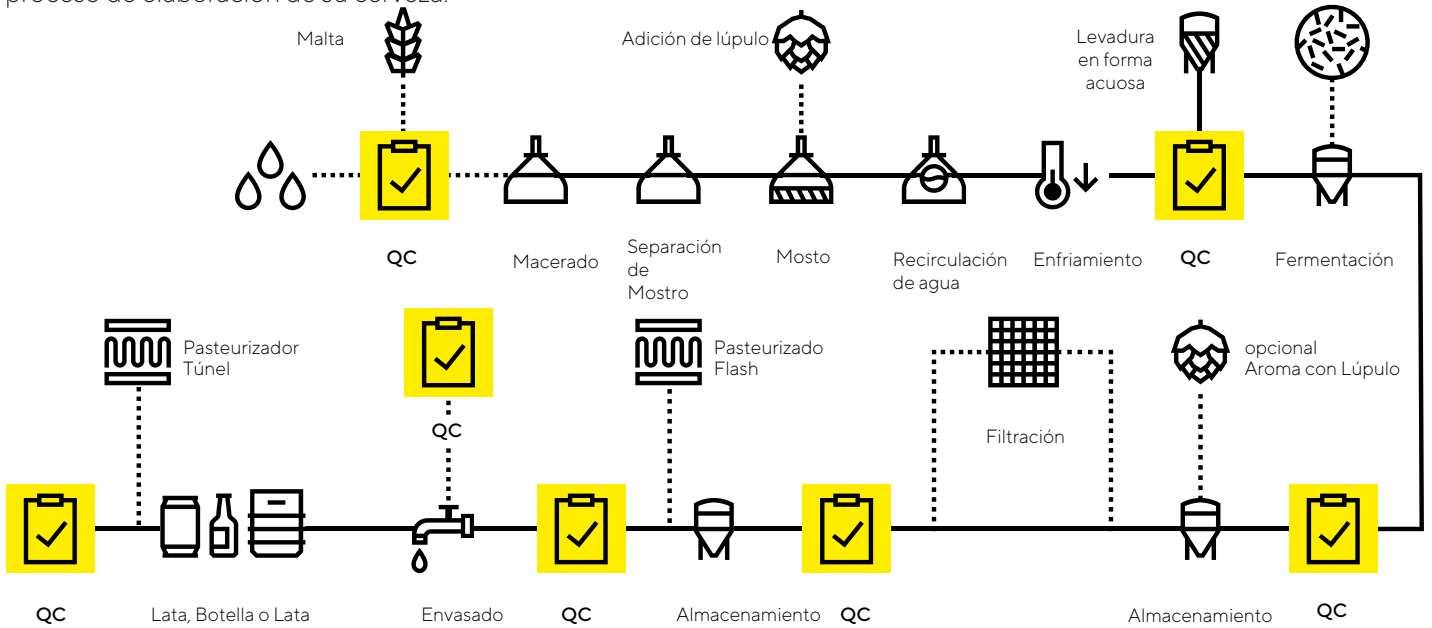
Para un paso de filtración antes del procedimiento se debe procesar la muestra y eliminar las células de levadura después de la fermentación.

🌐 Conozca más

Para mas información, visite www.sartorius.com/beer-qc

Diagrama de Flujo General del Proceso de Cerveza

En cada punto crítico, Sartorius ofrece aplicaciones y soluciones para realizar pruebas de control de calidad durante el proceso de elaboración de su cerveza.



Es posible que este flujo de trabajo no represente exactamente el flujo de trabajo de su cervecería, solo generaliza los puntos de muestreo para control de calidad (QC).

Determinación de humedad

Conocer la humedad de sus materiales evitará la disminución de la calidad durante el almacenamiento y optimizará el proceso de extracción.

Además, para obtener el máximo de sus subproductos de elaboración, puede vender su grano consumido como alimento para el ganado o en una destilería. Probar el contenido de humedad es fundamental para evitar la contaminación por hongos y garantizar que obtenga el mejor costo de producción

Producto Destacado:

Analizador de Humedad MA160*



Un todoterreno flexible que ofrece un análisis de humedad rápido y confiable para la más amplia variedad de muestras.

Comprobar Pesaje

La comprobación de peso es un gran socio durante el proceso de llenado.

El uso del programa Check Weighing con límites definidos y ayudas visuales significa que puede controlar con precisión sus contenidos reales o pesos brutos nominales. Con el sensor de temperatura integrado o el autoajuste controlado por tiempo, la precisión está garantizada siempre, Independiente a las condiciones ambientales.

Producto Destacado:

Entris® II Balanza de Laboratorio*



Con isoCAL, tecnología táctil LED y 12 aplicaciones integradas.

Monitoreo Ambiental

La higiene del proceso es crítica en la producción de cerveza y saber qué microorganismos están presentes en su cervecería es el primer paso para garantizar una operación libre de contaminación. La introducción de contaminantes en cualquier etapa de su proceso de preparación puede causar cambios en el sabor y el olor, así como oxidación y deterioro, lo que resulta en una cerveza de baja calidad insegura para su consumo.

Producto Destacado:

MD8 Airport*



Un dispositivo portátil para monitorear la calidad microbiológica del aire en el área de producción y en la línea de llenado.

* Vea una descripción general de los productos en la página 12 y 13..



Donde el Arte de Hacer Vino Cumple con el Control de Calidad

Desde la bodega, pasando por la botella, en general toda la bodega: Las soluciones especializadas de control de calidad de Sartorius para la evaluación del vino, lo ayudan a crear la cosecha perfecta para las siguientes generaciones

Detección de Deterioro

Detección de deterioro. A pesar de tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), la contaminación aún puede ocurrir en varias etapas de su producción de vino.

Los principales contaminantes del vino incluyen: *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, levaduras y mohos. Estos microorganismos pueden afectar el sabor, aromas, sensación en la boca de su vino y afectar la reputación de su marca

Determinación de Humedad

Al final de la producción, puede aprovechar al máximo su orujo de uva reciclando o vendiendo como alimento para ganado, a una destilería o un fabricante de cosméticos. Probar el contenido de humedad de su orujo es fundamental para prevenir la contaminación por hongos y garantizar que está vendiendo orujo con un contenido de humedad conocido.

Producto Destacado:

Juego de almohadillas nutritivas*



Una alternativa atractiva a las placas de agar para el control de calidad microbiológica de las muestras de agua y bebidas que ahorra tiempo

Producto Destacado:

Microsart® Manifold*



Se facilitan los procedimientos microbiológicos diarios. Elección de diferentes tamaños.

Producto Destacado:

Analizador de humedad MA160*



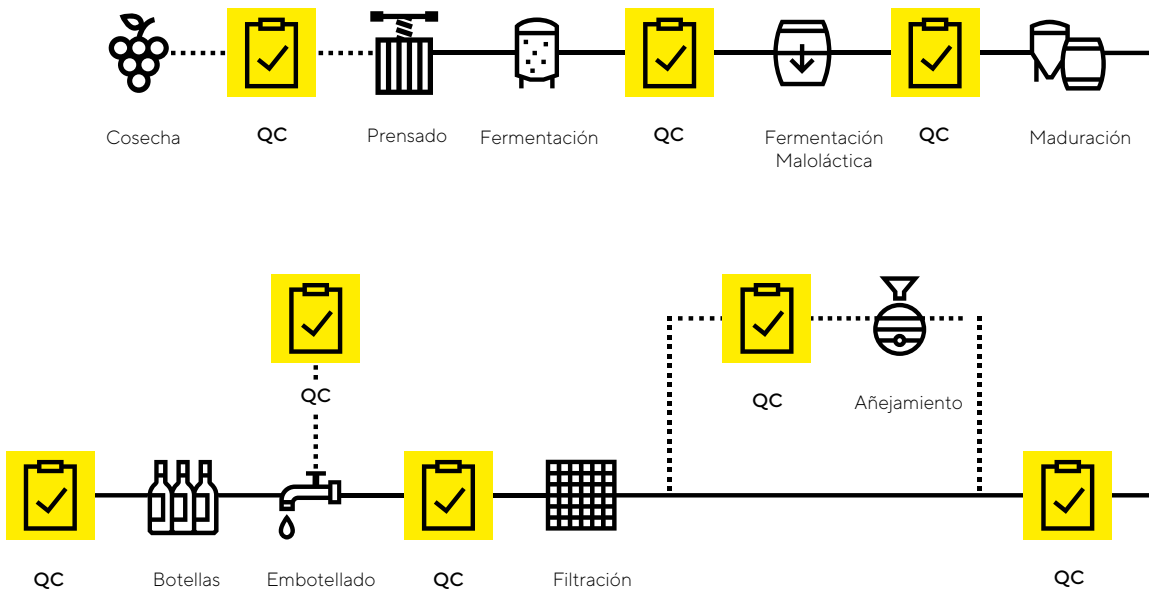
Un modelo económico para usuarios que requieren un analizador rápido y 100% confiable para muestras recurrentes que sea fácil de operar.

🌐 Conozca más

Para más información, visite www.sartorius.com/wine-qc

Diagrama de Flujo del Proceso de Vino

En cada punto Crítico, Sartorius ofrece aplicaciones y soluciones para realizar pruebas durante el proceso de vinificación.



Es posible que este flujo de trabajo no represente exactamente el flujo de trabajo de su bodega, solo generaliza los puntos de muestreo para control de calidad (QC).

Control de Calidad Analítico

Para asegurar que la calidad y las propiedades organolépticas de su vino cumplan con los altos estándares exigidos por sus clientes es necesario realizar pruebas analíticas de control de calidad. Con el fin de garantizar la alta calidad de sus resultados es necesario disponer de las herramientas adecuadas para la preparación de muestra. Para tal fin, Sartorius puede ser su aliado clave al disponer de pipetas, balanzas de laboratorio, filtros de jeringas, papel de filtro y sistemas de purificación de agua

Producto Destacado:

Arium® mini UV*



Un sistema compacto de agua ultrapura especialmente diseñado para laboratorios con requisitos de hasta 15 litros por día.

MonitoAmbiental

Durante la producción de vino conocer los microorganismos presentes en el entorno productivo es fundamental ya que el vino presenta mayor riesgo de contaminación debido al alto contenido de azúcar propiciando la proliferación de microorganismos. Al ocurrir la contaminación del vino durante algún punto del proceso productivo se verá afectada la estabilidad del mismo y será perceptible la alteración de las propiedades organolépticas reduciendo significativamente la vida útil del producto.

Producto Destacado:

MD8 Airport*



Un dispositivo portátil para monitorear la calidad microbiológica del aire en el área de producción y en la línea de llenado.

Comprobar Pesaje

Determinar con precisión el llenado de las botellas es un paso crítico para garantizar la calidad del producto y lograr mantener la reputación de la marca. Empleando el programa Check Weighing (Check Weighing en *italics*) le permitirá controlar el peso de las botellas llenas de manera precisa y rentable.

Producto Destacado:

Entris® II Balanza de Laboratorio*



Con isoCAL, tecnología táctil LEDy 12 aplicaciones integradas.

* Vea una descripción general de los productos en la página 12 y 13.



Las soluciones de control de calidad de alto rendimiento para agua embotellada.

Los sistemas de control de calidad inteligentes y listos para usar de Sartorius proporcionan todo lo que necesita para cumplir con estos requisitos.

Rápido y conveniente: para la calidad del agua más pura.

Prueba de Agua

El agua potable debe cumplir con ciertos estándares para poder ser empleada para la producción de agua embotellada.

La contaminación de la misma puede ocurrir tanto en la fuente como en distintos puntos de proceso, fuente de agua y/o durante el proceso de tratamiento y embotellado.

Es por esto que resulta crucial realizar pruebas microbiológicas periódicas en los distintos puntos críticos de proceso con el fin de garantizar la calidad y seguridad tanto de los procesos como del producto final.

Producto Destacado:

Biosart® 250 Embudo*

Producto Destacado:

Microsart® Manifold*

Producto Destacado:

Microsart® e.Motion Dispenser*



El embudo reutilizable con un volumen de 250 ml se adapta a un filtro de membrana de nitrato de celulosa en el colector Microsart® Manifold.



Se facilitan los procedimientos microbiológicos diarios. Elección de diferentes tamaños.



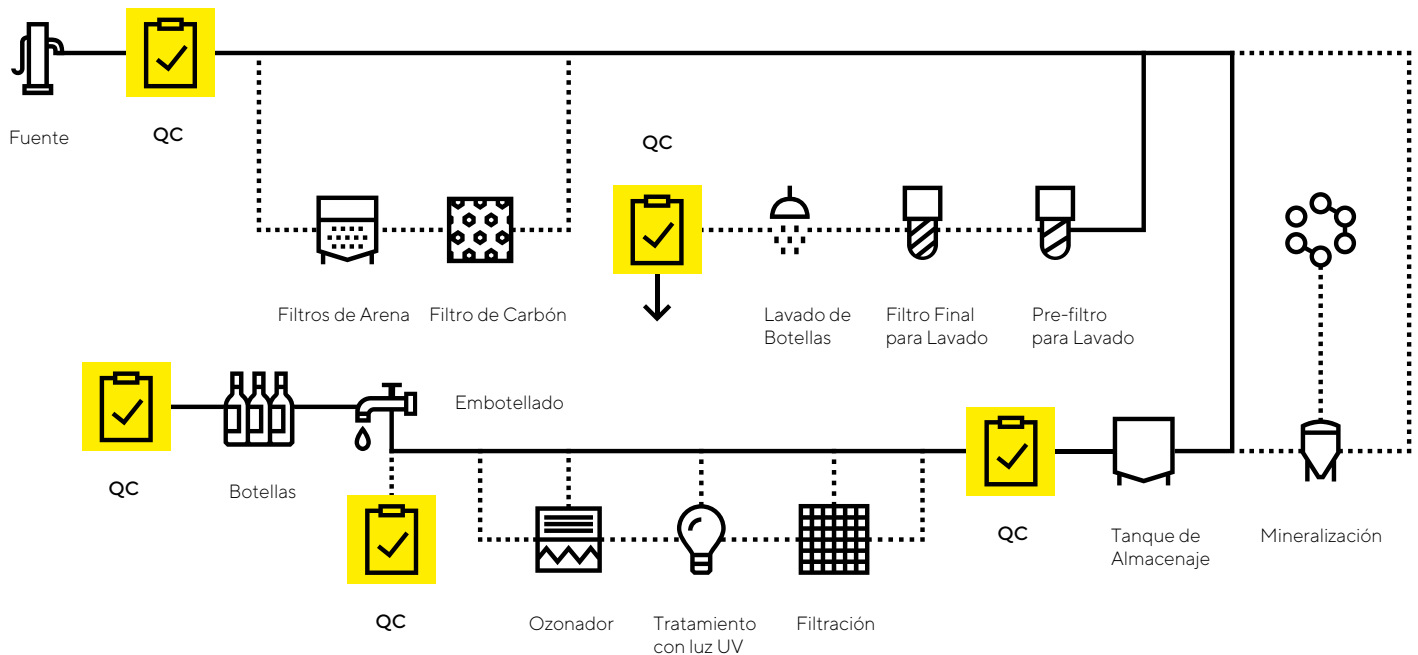
Un dispensador automático de membranas filtrantes con solo tocar un botón o mediante un dispositivo de manos libres.

🌐 Conozca más

Para más información, visite www.sartorius.com/water-qc

Diagrama de Flujo del Proceso de Agua

En cada punto de control de calidad, Sartorius ofrece aplicaciones y soluciones para realizar pruebas durante el proceso de embotellado de agua.



Es posible que este flujo de trabajo no represente exactamente el suyo, solo generaliza los puntos de muestreo para control de calidad (QC).

Control de Calidad Analítico

Con el fin de asegurar la calidad del agua embotellada producida es necesario realizar ensayos analíticos. Para obtener los mejores resultados es menester disponer de las mejores herramientas disponibles para la preparación de muestras.

Producto Destacado:

Minisart® Syringe Filters*



Optimizado para líquidos y disolventes acuosos y es compatible con DMSO, otras amidas, cetonas, ésteres y éteres.

Monitoreo Ambiental

El análisis de puntos críticos de control es esencial cuando se embotella agua y conocer los microorganismos presentes en el área productiva garantiza una operación libre de contaminación. La contaminación puede ocurrir durante el tratamiento de agua al igual que en el proceso de llenado de la botella, lo que lleva a que proliferen microorganismos en el agua, lo que puede implicar un riesgo para los consumidores.

Producto Destacado:

MD8 Airport*



Un dispositivo portátil para monitorear la calidad microbiológica del aire en el área de producción y en la línea de llenado.

Comprobar Pesaje

La comprobación de peso es un gran socio durante el proceso de llenado. Usando el programa Check Weighing con límites definidos y ayudas visuales significa que puede controlar con precisión sus contenidos reales o pesos brutos nominales. Con el sensor de temperatura integrado o el autoajuste controlado por tiempo, la precisión está garantizada siempre, independiente a las condiciones ambientales.

Producto Destacado:

Cubis® II Premium Balanza de Laboratorio Balance*



Una cartera de hardware y software de balanza de laboratorio completamente configurable y de alto rendimiento.

*Vea una descripción general de los productos en la página 12 y 13.



Control de Calidad Confiable para Gaseosas

Las soluciones de control de calidad de Sartorius le ayudan a centrarse en la seguridad del consumidor y a mantener la integridad del producto.

Prueba de agua

Junto con los concentrados, sabores, jarabes y ácido fosfórico, el agua es un ingrediente clave para producir sus refrescos. Por lo tanto, el agua que use debe cumplir con los estándares de pureza esperados del agua potable, ya que sus clientes esperan que sus gaseosas tengan el mismo sabor y sean seguros para beber en todo el mundo.

Detección de Deterioro

Con niveles más altos de nutrientes microbianos, menor acidez y un nivel de carbonatación más suave, así como menos conservantes químicos, las gaseosas de hoy en día corren el riesgo de contaminación y deterioro de una gama más amplia de microorganismos que nunca. Los contaminantes microbianos incluyen además de levaduras y mohos, *Acetobacter*, *Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Saccharobacter*, *Zymobacter* and *Zymomonas*.

Control de calidad analítico

Para asegurar la calidad de su agua embotellada, debe realizar pruebas analíticas. Para obtener los mejores resultados de sus pruebas, necesita las mejores herramientas para la preparación de muestras, como pipetas, balanzas de laboratorio, filtros de jeringas, papel filtro y sistemas de purificación de agua.

Producto Destacado:

Microsart® e.Motion Dispenser*



Un dispensador automático de membranas filtrantes que se activa con solo tocar un botón o mediante un dispositivo de manos libres.

Producto Destacado:

Microsart® Manifold*



Los procedimientos microbiológicos diarios se facilitan. Elección de diferentes tamaños.

Producto Destacado:

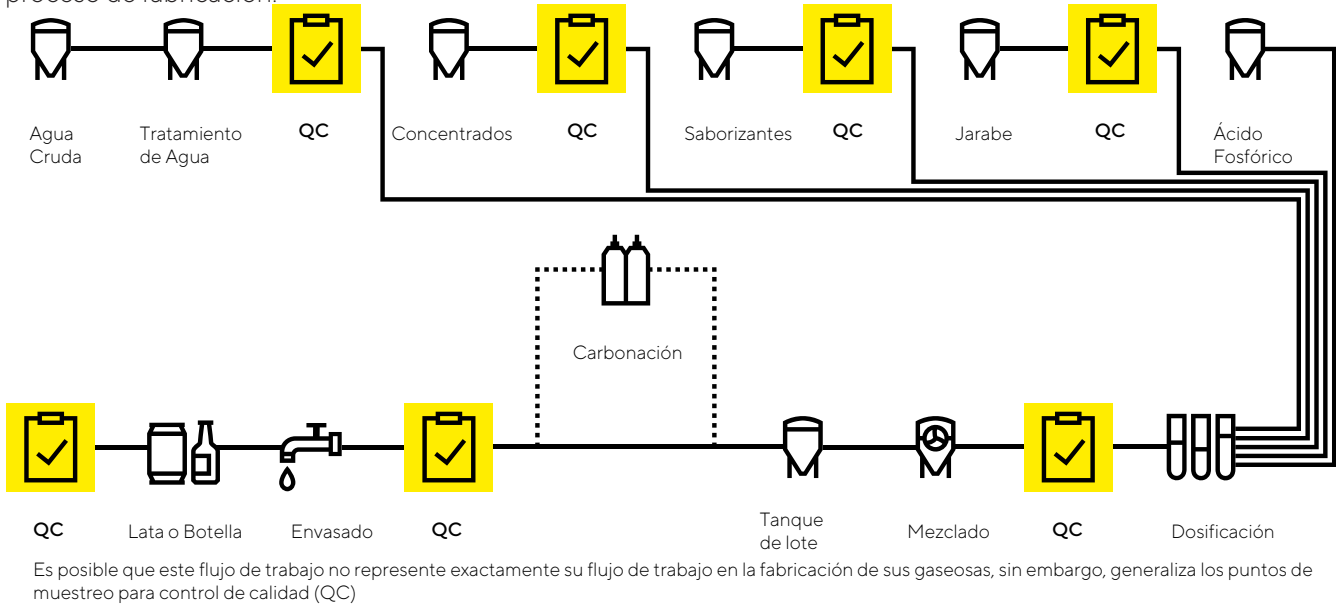
Tacta® Pipetas*



Excelente confort y fiabilidad incomparable para lograr una variación mínima durante todo el día de trabajo.

Diagrama de flujo de su proceso de gaseosas

En cada punto de control de calidad, Sartorius ofrece aplicaciones y soluciones para realizar pruebas durante su proceso de fabricación.



Monitoreo Ambiental

Al producir sus gaseosas, el Análisis de Puntos Críticos de Control es indispensable, al igual que saber qué microorganismos están presentes en su entorno de producción. Sus refrescos tienen mayor riesgo de contaminación cuando las botellas están abiertas y llenas de producto, ya que el azúcar en las bebidas actúa como medio de crecimiento para muchos microorganismos presentes en el ambiente.

Comprobar pesaje

Nuestras balanzas le brindan un método confiable para verificar el peso de sus latas o botellas de refrescos. Con el programa Check Weighing con límites definidos y medios visuales de pesaje, puede controlar el contenido de su refresco o el peso bruto nominal de manera precisa y rentable.

Producto Destacado:

MD8 Airport*



Un dispositivo portátil para monitorear la calidad microbiológica del aire en el área de producción y en la línea de llenado.

Producto Destacado:

Cubis® II Balanzas de Laboratorio Premium



Una cartera de hardware y software de balanza de laboratorio completamente configurable y de alto rendimiento.

Conozca más
Para más información, visite
www.sartorius.com/softdrink-qc

* Vea una descripción general de los productos en la página 12 y 13.



Soluciones de Control de Calidad para Bebidas Destiladas

Las pruebas de rutina en diferentes puntos de la producción son clave; desde materias primas hasta producción y pruebas de agua a través del ambiente en el área de embotellado. Confíe en que la calidad de su bebida espirituosa, esta garantizada mediante las pruebas de control de calidad con equipo Sartorius

Prueba de Agua

Para evitar que se produzca contaminación en su destilería, se recomiendan pruebas semanales de los suministros de agua. La calidad del agua debe ser de un estándar de pureza apropiado semejante a la del agua potable, de otra manera existe el riesgo de que aparezca turbidez que pueda llevar a la formación de un precipitado debido a floculación de contaminantes químicos o una biopelícula microbiana.

Determinación de Humedad

Para garantizar la consistencia y la calidad de sus bebidas espirituosas, debe tener confianza en la calidad de sus materias primas. Para hacer esto, debe evitar la contaminación por hongos en sus materias primas al verificar su contenido de humedad antes de comenzar la fermentación y la destilación.

Detección de deterioro

A pesar de las propiedades antimicrobianas de las bebidas espirituosas y de tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), la contaminación microbiana puede ocurrir antes de la destilación y en el agua de prueba.

Esto puede conducir a la formación de flóculos o turbidez en su bebida, lo que puede afectar la estabilidad de su producto y la vida útil del mismo al igual que la confianza del cliente en su marca.

Producto Destacado: Microsart® Manifold*



Se facilitan los procedimientos microbiológicos diarios. Elección de diferentes tamaños.

Producto Destacado: Analizador de Humedad MA160*



Un modelo económico para usuarios que requieren un analizador rápido y 100% confiable para recurrentes muestras que son fáciles de operar.

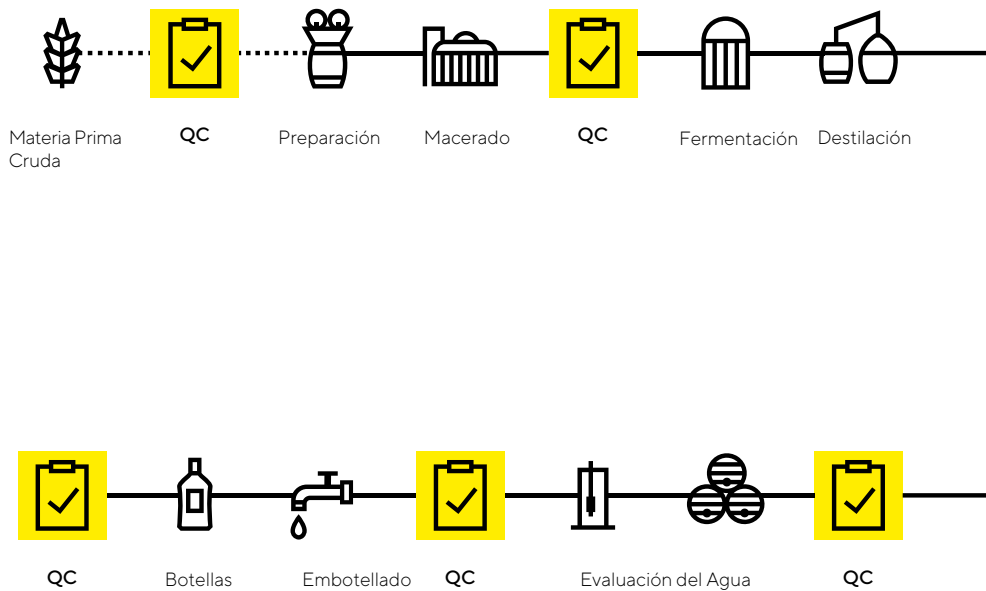
Producto Destacado: Biosart® 100 Monitores*



Unidad de filtración estéril lista para usar en un volumen de 100 ml. Combine un embudo, una tapa, una base de filtro, un filtro de membrana cuadrículada y una almohadilla de celulosa en una unidad.

Diagrama de Flujo Del Proceso de Bebidas Destiladas

En cada punto de control de calidad, Sartorius ofrece aplicaciones y soluciones para realizar pruebas durante el proceso de fabricación.



Es posible que este flujo de trabajo no represente exactamente el flujo de trabajo de su destilería, sin embargo, generaliza los puntos de control de CC.

Control de Calidad Analítico

Ayudará a perfilar sus bebidas para cumplir con los altos estándares de sus clientes. Para garantizar la alta calidad de sus resultados, necesita las herramientas adecuadas para la preparación de muestras, como pipetas, balanzas de laboratorio, filtros de jeringas, papeles de filtro y sistemas de purificación de agua.

Comprobar Pesajes

Determinar con precisión si sus botellas de alcohol están llenas es un paso crítico para garantizar la calidad del producto y mantener la reputación de su marca con los clientes. El uso del programa Check Weighing significa que con un entrenamiento mínimo, su personal puede controlar el peso de las botellas de alcohol de manera más precisa y rentable de lo que lo haría con un sistema de pesaje incorporado para su línea de producción.

Producto Destacado:

Arium® mini UV*



Un sistema compacto de agua ultrapura especialmente diseñado para laboratorios con requisitos de hasta 15 litros por día.

Producto Destacado:

Cubis® II Balanzas Premium de Laboratorio



Una cartera de hardware y software de balanza de laboratorio completamente configurable y de alto rendimiento.

Conozca más

Para más información, visite www.sartorius.com/spirit-qc

* Vea una descripción general de los productos en la página 12 y 13.

Descripción de Producto

Soluciones de alta calidad para bebidas de alta calidad

La seguridad es lo primero: cualquier bebida que produzca (cerveza, vino, agua embotellada, gaseosas o destilados) no puede permitirse comprometer la calidad. Sartorius lo ayuda a enfrentar los crecientes desafíos de la industria con niveles cada vez mayores de seguridad, optimización de procesos y control de calidad, así como demandas de legislación.

Fácil de usar, actualizado y listo para usar: mantenemos su negocio en marcha. Descubra la variedad de soluciones de productos que Sartorius ofrece para las aplicaciones en su proceso de control de calidad.

Monitoreo Ambiental

Categoría	Producto
Monitoreo Ambiental	MD8 Airport

Control de Calidad Analítico

Categoría	Producto
Sistema de purificación de agua	Arium® mini UV
Filtro	Filter papers
Balanza de laboratorio	Cubis® II
Balanza de laboratorio	Quintix®
Dispensador de botellas	Prospenser
Pipeta	Tacta®
Puntas de pipeta	Optifit tips
Filtros de Jeringa	Minisart®
Sistema de filtración	Claristep®

Pesaje

Categoría	Producto
Balanza de laboratorio	Cubis® II
Balanza de laboratorio	Quintix®
Balanza de laboratorio	Entris® II



Determinación de humedad

Categoría	Producto
Analizador de humedad	MA160
Analizador de humedad	MA37

Detección de deterioro

Categoría	Producto
Filtros de membrana	e.motion Dispenser Membrane filters
Dispensador automático de membrana	Microsart® e.motion Dispenser
Coletores de filtración	Microsart® Manifolds
Bomba de transferencia de líquido	Microsart® e.jet pump
Embudos reutilizables	Biosart® 250 funnels
Embudos de Single-Use	Microsart® 250 funnels
Dispositivo de filtración de Single-Use	Microsart@filter
Almohadillas de medios deshidratados	Nutrient Pad Sets (NPSs)
Monitores	Biosart® 100 Monitors
Caldo de medio nutriente	Biosart® 100 Nutrient Media
Dispensador de botellas	Prospenser

Prueba de Agua

Categoría	Producto
Filtros de Membrana	e.motion Dispenser Membrane filters
Dispensador Automático de Membrana	Microsart® e.motion Dispenser
Coletores de filtración	Microsart® Manifolds
Bomba de transferencia de líquido	Microsart® e.jet pump
Embudos reutilizables	Biosart® 250 funnels
Embudos de Single-Use	Microsart® 250 funnels
Dispositivo de Filtración de Single-Use	Microsart@filter
Almohadillas de Medios Deshidratados	Nutrient Pad Sets (NPSs)
Monitores	Biosart® 100 Monitors
Medio de Cultivo	Biosart® 100 Nutrient Media
Dispensador de membrana	Prospenser Plus

Conozca más

Para más información, visite nuestras páginas de control de calidad en bebidas:

www.sartorius.com/beer-qc

www.sartorius.com/wine-qc

www.sartorius.com/water-qc

www.sartorius.com/softdrink-qc

www.sartorius.com/spirit-qc



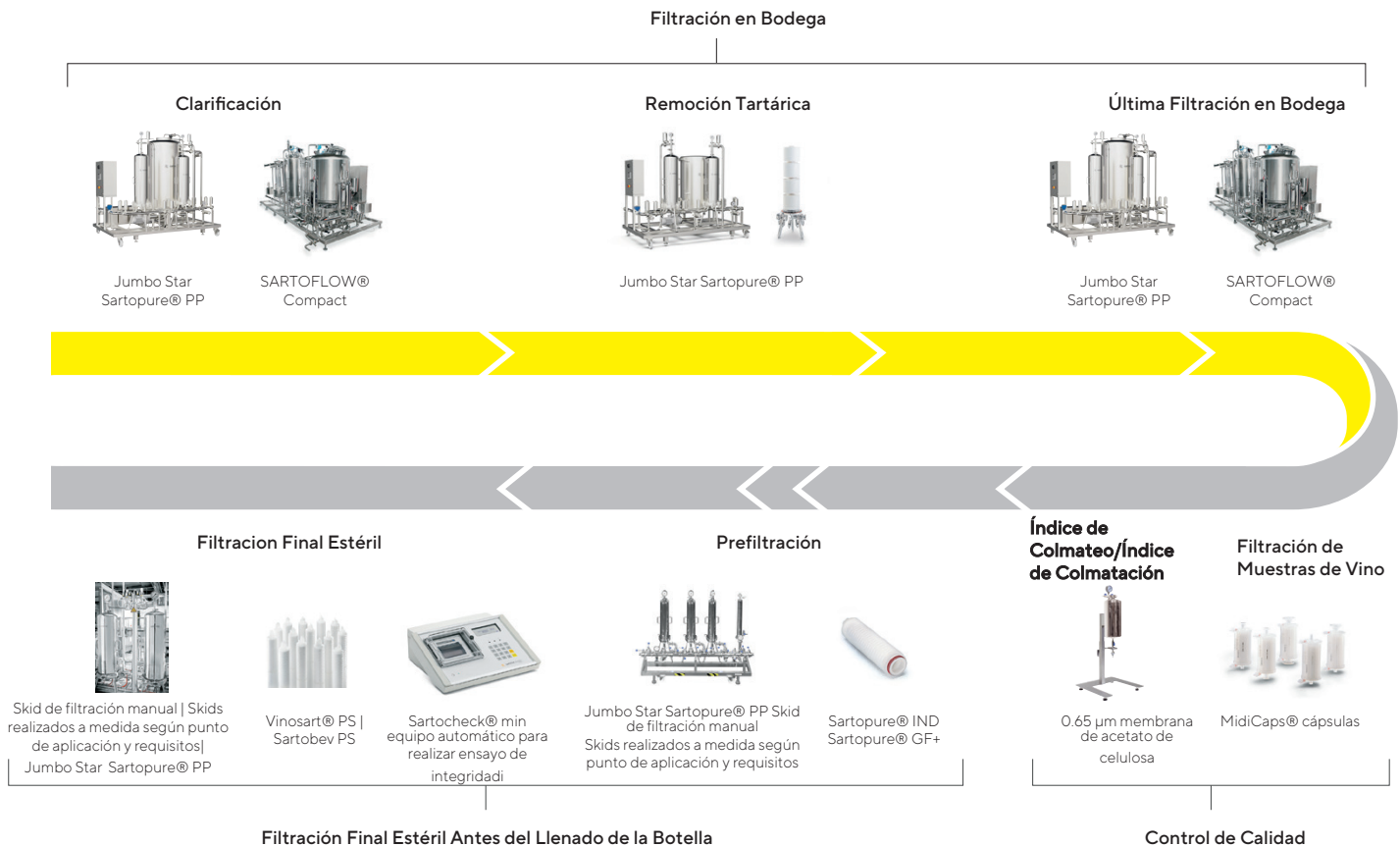
Filtración de Bebidas

Sartorius cuenta con décadas de experiencia en el mercado de bebidas y ha desarrollado una gama de productos específicos, abordando los pasos de clarificación, filtración y control microbiológico a lo largo de las diferentes cadenas de procesos de la industria de bebidas, ofreciendo soluciones desde la materia prima hasta el producto final terminado. Junto a las soluciones para el control de calidad, Sartorius ofrece diversos equipos para el proceso de producción en su entorno de bebidas.

Filtración de Vino para Una Calidad Pura y Superior

Hemos diseñado nuestros cartuchos para que la filtración no afecte el cuerpo, el aroma o el sabor de sus vinos. Nuestros sistemas cerrados evitan cualquier contacto con oxígeno. Puede limpiar, esterilizar y reutilizar nuestros cartuchos varias veces, lo que ayuda a mantener bajos costos de producción eliminando el riesgo de oxidación del producto. Puede usarlos para hacer una filtración fina (clarificación) hasta la retención total de microorganismos si es necesario. Cada producto proporciona un alto rendimiento con un funcionamiento 100% libre de errores. Seguro, confiable y preciso, el diseño inteligente de la gama combina sistemas manuales y automatizados. Combina y mejora tu propia experiencia en la fabricación de vinos.

Proceso de Producción de Vino (Aplicaciones & Productos)



¿Por qué utilizar nuestros consumibles de filtración?

Específicamente diseñado para el vino, nuestras gamas de productos dedicados proporcionan una solución óptima para cada paso de filtración hasta la filtración final.

Ayudan a preservar el carácter organoléptico de sus vinos, lo ayudan a controlar y repetir con éxito sus procesos.

Producto Destacado:

Vinosart® PS

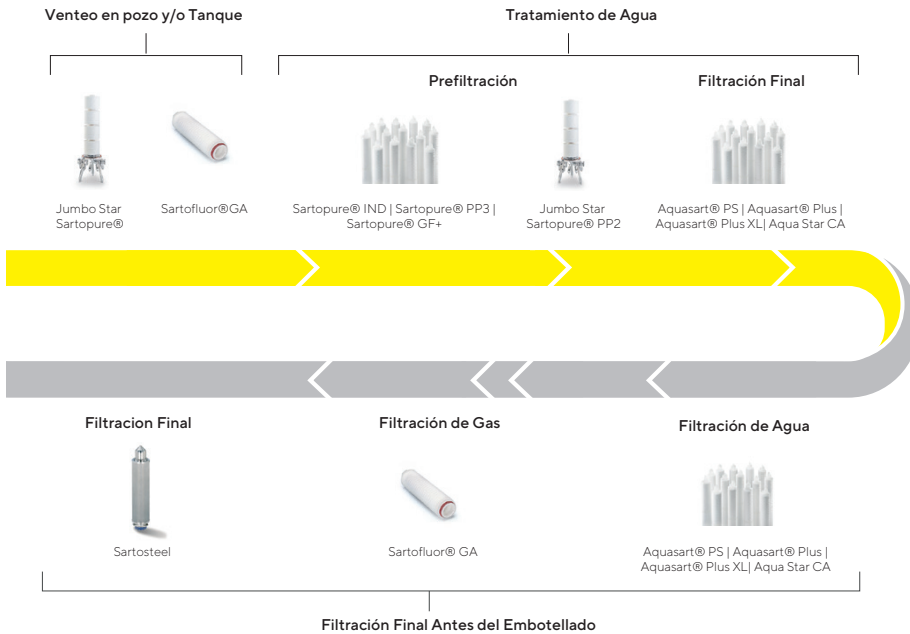


Cartuchos de Filtro de 0.45 µm y 0.65 µm diseñados para la filtración final antes del embotellado de vino y vino espumoso.

Agua Pura Asegurada por Filtración

Nuestros sistemas de filtración, que utilizan pre filtros y filtros finales, aseguran la más alta calidad y pureza microbiológica de su agua, ya sea agua con gas, agua mineral o purificada. Cada producto proporciona un alto rendimiento con un 100% de seguridad para cumplir con sus requisitos específicos. Combina y mejora tu propia experiencia en producción de agua.

Proceso de Producción de Agua (Aplicaciones & Productos)



¿Por qué utilizar nuestros consumibles de filtración?

El agua necesita ser filtrada para garantizar un consumo seguro y cumplir con las estrictas regulaciones sanitarias de todo el mundo. En el caso del agua de proceso, la filtración se utiliza para asegurar el agua no contaminada. Incluso si hay contaminación aguas arriba, nuestros productos de filtración ayudan a garantizar el agua segura.

Producto Destacado:

Aquasart® Plus XL Cartuchs de filtro

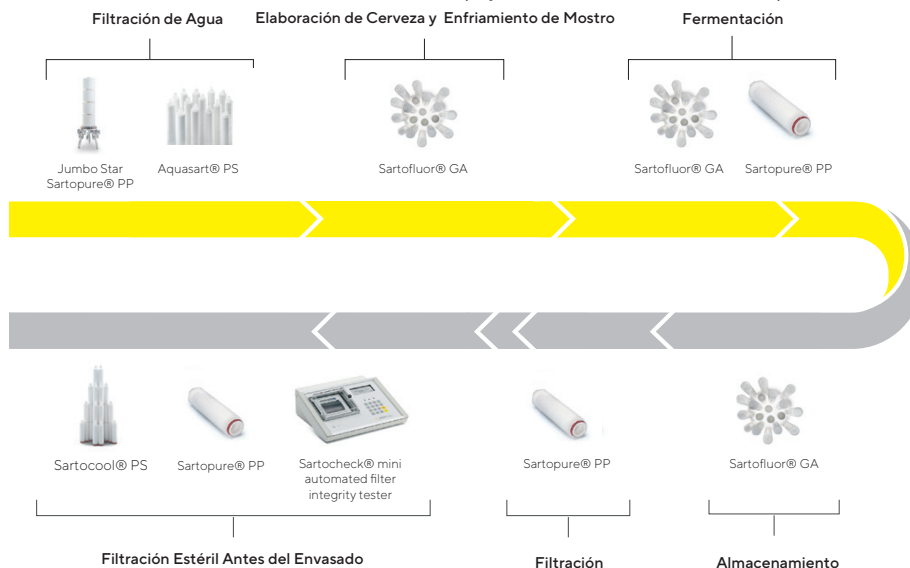


Aquasart® Plus XL logra el máximo rendimiento de vida útil y minimiza los costos de filtración.

Filtración de Cerveza Para el Sabor Más Puro

La elaboración de cerveza es un proceso complejo pero fascinante. Con el aumento de la popularidad de las cervezas artesanales, ha habido muchos nuevos participantes en el mercado. Suministramos sistemas de filtración de cerveza en todo el mundo, ofreciendo un filtro de membrana de clase mundial. Cualquiera de los sistemas que elija, obtendrá un sistema fácil de operar y de bajo mantenimiento brinda la máxima seguridad del proceso. También son fáciles de integrar en los procesos de producción existentes.

Proceso de la Producción de Cerveza (Aplicaciones & Productos)



¿Por qué utilizar nuestros consumibles de filtración?

Desde gran escala hasta micro cervecerías, el objetivo es el mismo: una bebida pura que conserva sus características distintivas de sabor. Nuestra gama de productos puede implementarse en el proceso de elaboración de la cerveza en varias etapas clave.

Producto Destacado:

Filtros Jumbo Star Sartopure® PP con tecnología de plegado terminal



Jumbo Star Sartopure® PP2 5 µm ha demostrado ser un excelente sistema de filtración para la cerveza después de la fase de acondicionamiento, maximizando el rendimiento de producción, al tiempo que reduce el proceso de maduración de la cerveza de 14 a 7 días, asegurando el mismo estándar de calidad de turbidez y concentración de levadura.

Germany

Sartorius Lab Instruments GmbH & Co. KG
Otto-Brenner-Strasse 20
37079 Goettingen
Phone +49 551 308 0

Argentina

Sartorius Argentina S.A
Cuyo 2889
Martínez, Buenos Aires, B1640GIQ
Teléfono: +54 11 3989 8710



Para más contactos, visite

<https://www.sartorius.com/en/products-es>