



## Soluzioni eccellenti per bevande di alta qualità

Potete contarci. Sartorius definisce  
nuovi standard nel controllo qualità

Simplifying Progress

**SARTORIUS**



## Controllo qualità efficiente per una birra sempre al meglio

Le soluzioni Sartorius per il controllo qualità vi permettono di concentrarvi sulla sicurezza del cliente e il gusto unico della vostra birra. Perché il gusto è fondamentale.

### Rilevazione del deterioramento

Malgrado le intrinseche proprietà antibatteriche della birra, e pur applicando un sistema HACCP, una contaminazione può comunque verificarsi durante molte fasi del vostro processo produttivo. I principali contaminanti includono: *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus lindneri* e *Pediococcus damnosus*, oltre a muffe, ceppi di lieviti selvaggi e specie di *Saccharomyces*, tutti in grado di sopravvivere in condizioni ostili.

#### In evidenza:

Cartoni nutrienti\*



Un'interessante alternativa alle piastre di agar per risparmiare tempo nelle analisi microbiologiche di campioni di acqua e birra.

### Analisi dell'acqua

Sebbene le aziende sanitarie cittadine effettuino routinariamente il monitoraggio microbiologico e chimico delle acque, l'eventuale contaminazione durante il processo produttivo dell'acqua usata nei birrifici può influire su qualità e gusto della birra; è quindi essenziale analizzare regolarmente la rete idrica, piping e guarnizioni, e l'acqua da pozzi esterni.

#### In evidenza:

Rampa filtrante Microsart®\*



Facilita le procedure microbiologiche quotidiane. Scelta di diverse dimensioni.

### Controllo qualità analitico

Per far sì che la vostra birra soddisfi i più elevati standard qualitativi è necessario eseguire il controllo qualità dei dati analitici sulle materie prime, durante le fasi intermedie di produzione e prima del rilascio finale. Per eseguire qualsiasi test analitico o sensoriale è necessario disporre degli strumenti giusti per la preparazione del campione, come pipette, bilance da laboratorio, acqua ultrapura, filtri per siringa e carte da filtro.

#### In evidenza:

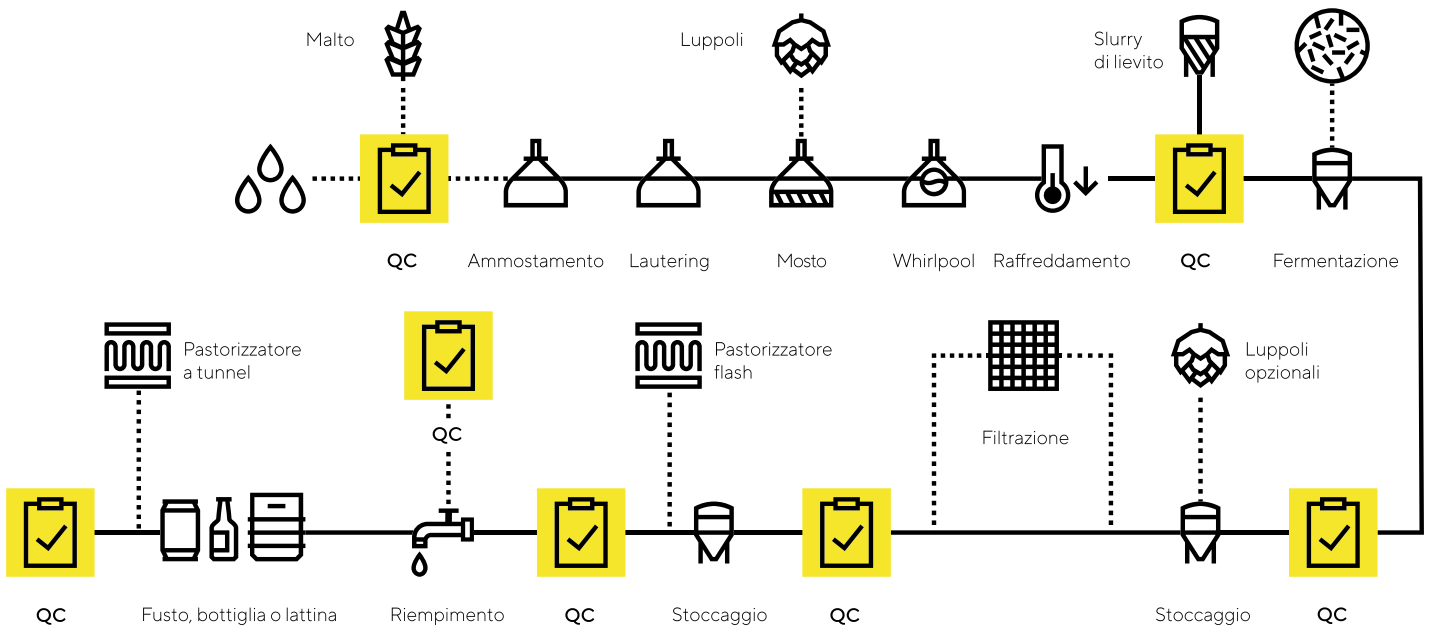
Carte da filtro\*



Per uno step di filtrazione prima della procedura di analisi per pre-trattare il campione e rimuovere le cellule di lievito dopo la fermentazione.

# Schema del ciclo produttivo della birra

Per ciascun punto QC, Sartorius offre applicazioni e soluzioni di controllo durante il processo di produzione della birra



Questo flusso di lavoro potrebbe non riprodurre esattamente il processo di produzione della vostra birra, tuttavia esemplifica i punti di controllo qualità.

## Determinazione dell'umidità

Conoscere l'umidità dei materiali serve a evitare una diminuzione della qualità durante lo stoccaggio e a ottimizzare il processo di estrazione. Inoltre, per ottenere il massimo dai sottoprodotti della birrificazione, è possibile utilizzare le trebbie come mangime per bestiame o nelle distillerie. Per tale scopo l'analisi del contenuto di umidità è cruciale per evitare contaminazioni da funghi ed essere sicuri di ottenere il miglior prezzo.

### In evidenza:

Analizzatore di umidità MA160\*



Strumento flessibile per analisi rapide e affidabili sulla più ampia varietà di campioni.

## Controllo del peso

Le bilance Sartorius sono un grande aiuto nel controllo qualità durante il processo di riempimento. Per mezzo del programma Checkweighing con limiti definiti e segnalazioni visive potete accuratamente verificare il contenuto effettivo o il peso lordo nominale. Con il sensore di temperatura integrato o l'auto-regolazione a tempo controllato, l'accuratezza è sempre garantita indipendentemente dalle condizioni.

### In evidenza:

Bilancia da laboratorio Entris® II\*



Con funzione isoCAL, tecnologia touch a LED e 12 applicazioni incorporate.

## Monitoraggio dell'aria

L'igiene di processo è fondamentale nella produzione della birra e il controllo di quali microrganismi sono presenti nel vostro birrifico è il primo passo per escludere ogni contaminazione. La contaminazione in una qualsiasi fase del vostro processo produttivo può causare cambiamenti nel gusto e nell'odore, come pure ossidazione e deterioramento, compromettendo la qualità della birra che potrebbe non essere sicura da bere.

### In evidenza:

MD8 Airport\*



Apparecchio portatile per monitorare la qualità microbiologica dell'aria negli ambienti produttivi e sulla linea di riempimento.

\* Panoramica di tutti i prodotti alle pagine 12 e 13.





## Dove l'arte di fare un buon vino e il controllo qualità si incontrano

Dalla vite alla botte, alla bottiglia, alla cantina – le soluzioni Sartorius dedicate al controllo qualità per l'analisi del vino vi aiutano a creare il perfetto vino d'annata per le generazioni future.

### Rilevazione del deterioramento

Pur applicando un sistema HACCP, la contaminazione può sempre verificarsi in una qualsiasi fase del vostro processo di vinificazione.

I principali contaminanti del vino includono: *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, lieviti e muffe. Questi microrganismi possono influenzare l'aroma, l'odore e il gusto del vostro vino e avere conseguenze sulla reputazione del vostro marchio.

### Determinazione dell'umidità

Alla fine della produzione potete ottenere il massimo dalle vinacce riciclandole o utilizzandole come mangime per animali, o per la produzione di distillati o come produzione di eccipienti nel settore cosmetico. L'analisi del contenuto di umidità è fondamentale per prevenire la contaminazione da funghi assicurandovi di avere delle vinacce con un contenuto di umidità dichiarato.

#### In evidenza:



Un'interessante alternativa alle piastre di agar per risparmiare tempo nelle analisi microbiologiche di campioni di vino.

#### In evidenza:



Facilita le procedure microbiologiche quotidiane. Scelta di diverse dimensioni.

#### In evidenza:

Analizzatore di umidità MA160\*

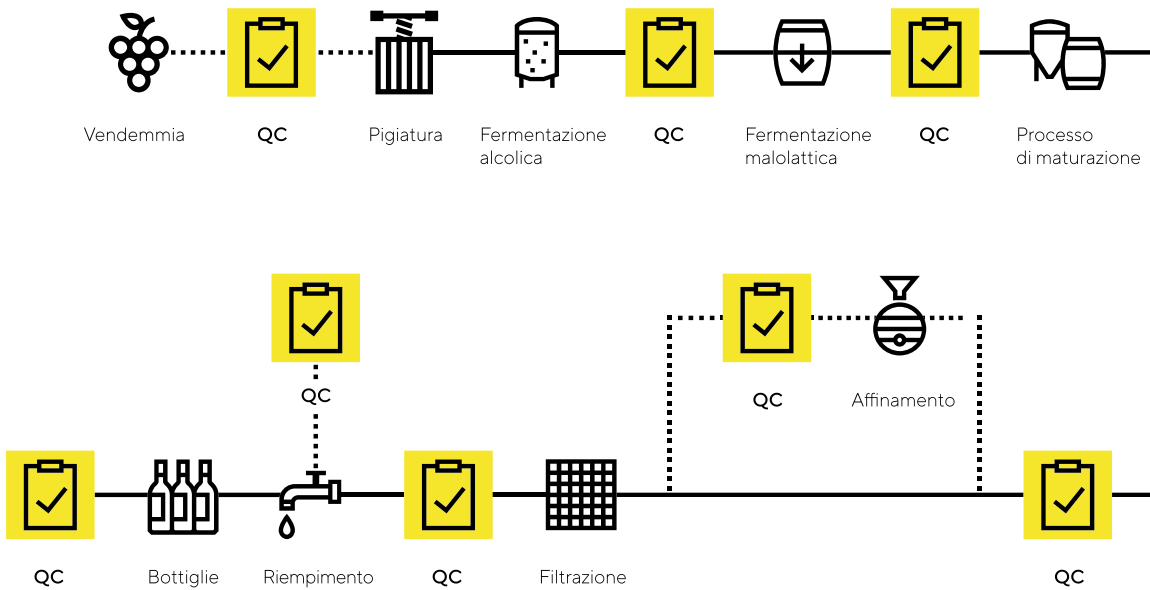


Un modello economico per utilizzatori che necessitano di un analizzatore rapido, facile da usare e affidabile al 100% per campioni ricorrenti.



# Schema del processo produttivo del vino

Per ciascun punto QC, Sartorius offre applicazioni e soluzioni di controllo durante il vostro processo di vinificazione



Questo flusso di lavoro potrebbe non riprodurre esattamente il processo produttivo della vostra cantina, tuttavia esemplifica i punti di controllo qualità.

## Controllo qualità analitico

Per assicurarvi che la qualità e il gusto del vostro vino soddisfino gli standard elevati dei clienti è necessario eseguire il controllo qualità dei dati analitici. Per garantire la buona qualità dei risultati sono necessari gli strumenti giusti per la preparazione dei campioni, come pipette, bilance da laboratorio, filtri per siringa, carte da filtro e sistemi per la purificazione dell'acqua.

### In evidenza:

Arium® mini UV\*



Sistema compatto per la produzione di acqua ultrapura progettato espressamente per laboratori con fabbisogni giornalieri fino a 15 litri.

## Monitoraggio dell'aria

Nella produzione del vino è cruciale conoscere i microrganismi presenti nel vostro ambiente produttivo. Il vino è maggiormente a rischio di contaminazione durante la decantazione dalla botte alle bottiglie, in quanto lo zucchero nel vino costituisce un terreno di crescita per molti microrganismi presenti nell'aria. La contaminazione microbica avrà un impatto sulla stabilità di conservazione del vino, alterandone l'aroma, l'odore e il gusto.

### In evidenza:

MD8 Airport\*



Apparecchio portatile per monitorare la qualità microbiologica dell'aria negli ambienti produttivi e sulla linea di riempimento.

## Controllo del peso

Determinare accuratamente se le vostre bottiglie di vino sono sotto- o sovra-riempite è fondamentale per garantire la qualità del prodotto e mantenere la reputazione del vostro marchio. Usare il programma Checkweighing significa permettere al vostro personale, con un addestramento minimo, di controllare in modo preciso e conveniente il peso delle bottiglie riempite di vino.

### In evidenza:

Bilancia da laboratorio Entris® II\*



Con funzione isoCAL, tecnologia touch a LED e 12 applicazioni incorporate.

\* Panoramica di tutti i prodotti alle pagine 12 e 13.



## Soluzioni di controllo qualità ad alta portata per acqua imbottigliata

I sistemi Sartorius per il controllo qualità sono intelligenti, pronti per l'uso, rapidi e convenienti – per soddisfare i requisiti di

### Analisi dell'acqua

L'acqua imbottigliata deve essere conforme ai requisiti previsti dalle leggi nazionali per garantire gli elevati standard qualitativi di acqua minerale imbottigliata. Il rischio di una contaminazione microbiologica può

avvenire alla fonte oppure durante i processi di trattamento e imbottigliamento. Quindi test di routine in qualsiasi fase dell'imbottigliamento, come

pure alla fonte, sono cruciali per il mantenimento della qualità e della sicurezza della vostra acqua.

### In evidenza:



Imbuto riutilizzabile da 250mL di volume, si adatta a una membrana filtrante in nitrato di cellulosa sulla rampa Microsart®.

### In evidenza:



Facilita le procedure microbiologiche quotidiane. Scelta di diverse dimensioni.

### In evidenza:

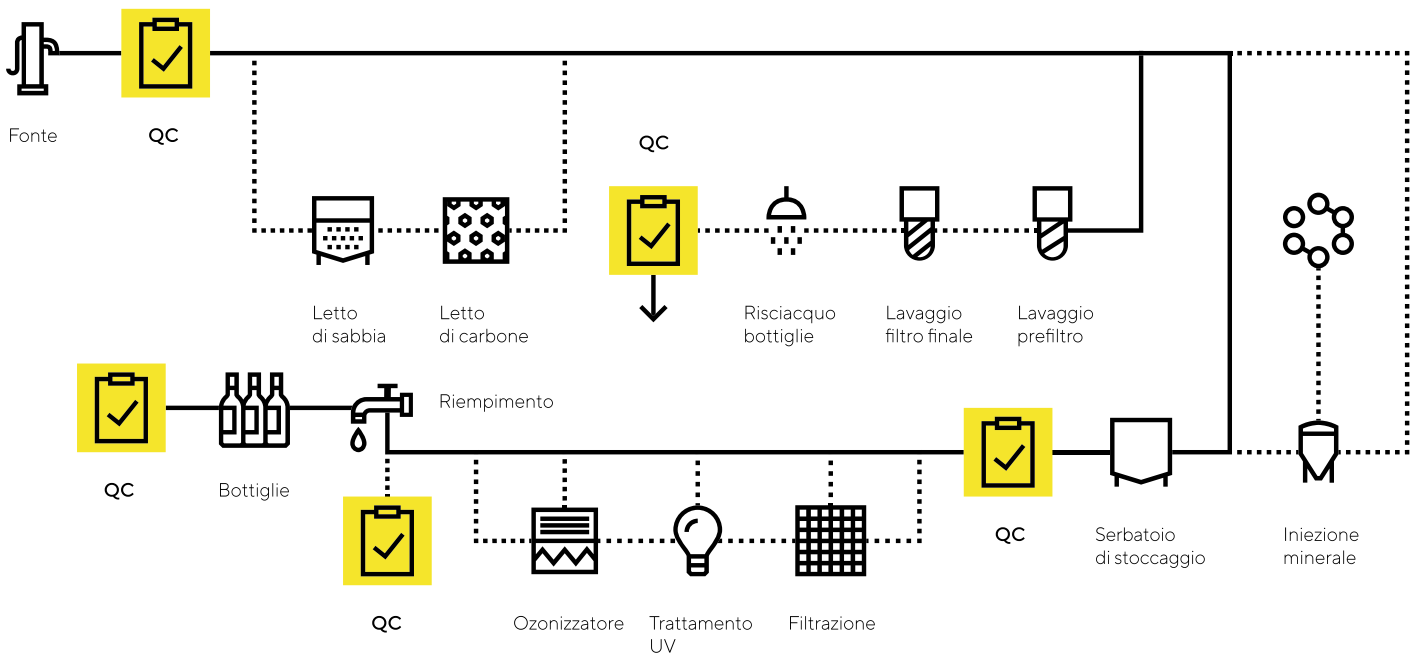
Dispensatore Microsart® e.motion\*



Dispensazione automatica di membrane filtranti al tocco di un pulsante o senza contatto.

# Schema del processo produttivo dell'acqua

Per ciascun punto QC, Sartorius offre applicazioni e soluzioni di controllo durante il vostro processo di imbottigliamento



Questo flusso di lavoro potrebbe non rappresentare esattamente il processo di imbottigliamento della vostra acqua, tuttavia esemplifica i punti di controllo qualità.

## Controllo qualità analitico

Per proteggere la qualità della vostra acqua imbottigliata è necessario eseguire test analitici. Per ottenere i migliori risultati dovete poter contare sui migliori strumenti per la preparazione dei campioni, come pipette, bilance da laboratorio, filtri per siringa, carte da filtro e sistemi per la purificazione dell'acqua.

### In evidenza:

Filtri per siringa Minisart®\*



Ottimizzati per liquidi acquosi e solventi, compatibili con DMSO, altre ammidi, chetoni, esteri ed eteri.

## Monitoraggio dell'aria

L'analisi dei rischi e i punti critici di controllo sono essenziali per l'imbottigliamento dell'acqua. Sapere quali microrganismi sono presenti nel vostro ambiente produttivo permette di evitare contaminazioni, che possono verificarsi durante il processo di imbottigliamento. La crescita di microbi nell'acqua potrebbe renderla potenzialmente non sicura da bere.

### In evidenza:

MD8 Airport\*



Apparecchio portatile per monitorare la qualità microbiologica dell'aria negli ambienti di produzione e sulla linea di riempimento.

## Controllo del peso

Le nostre bilance sono un prezioso alleato per il controllo qualità durante il processo di riempimento. Usando il programma Checkweighing con limiti definiti e segnalazioni visive è possibile controllare accuratamente il contenuto effettivo o il peso lordo nominale. Con il sensore di temperatura integrato o l'auto-regolazione a tempo controllato, l'accuratezza è sempre garantita indipendentemente dalle condizioni.

### In evidenza:

Bilancia da laboratorio Premium Cubis® II\*



Un portfolio di bilance ad alte prestazioni con hardware e software completamente configurabili.

\* Panoramica di tutti i prodotti alle pagine 12 e 13





## Controllo qualità affidabile per bibite

Le soluzioni Sartorius per il controllo qualità vi permettono di focalizzarvi sulla sicurezza del consumatore e sull'integrità

### Analisi dell'acqua

Insieme a concentrati, aromi, sciroppi e acido fosforico, l'acqua è un ingrediente chiave per la produzione di bibite. Perciò l'acqua utilizzata deve rispondere ai requisiti di purezza previsti per l'acqua potabile, perché i clienti si aspettano una bibita con un sapore sempre uguale e sicura da bere in tutto il mondo.

### Rilevazione di deterioramento

A causa dei maggiori livelli di nutrienti, un'acidità più bassa e una carbonatazione leggera, come pure per la minor presenza di conservanti chimici, le bibite oggi giorno rischiano la contaminazione e il deterioramento da una più ampia gamma di microrganismi. Oltre a lieviti e muffe, i contaminanti batterici includono *Acetobacter*, *Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Saccharobacter*, *Zymobacter* e *Zymomonas*.

### Controllo qualità analitico

Per proteggere la qualità della vostra bibita è necessario eseguire test analitici. Per ottenere i migliori risultati sono necessari i migliori strumenti per la preparazione dei campioni, come pipette, bilance da laboratorio, filtri per siringa, carte da filtro e sistemi per la purificazione dell'acqua.

### In evidenza:

Dispensatore Microsart® e.motion\*



Dispensazione automatica di membrane filtranti

### In evidenza:

Pipetta Tacta®\*



Facilita le procedure microbiologiche quotidiane. Scelta di diverse dimensioni.

### In evidenza:

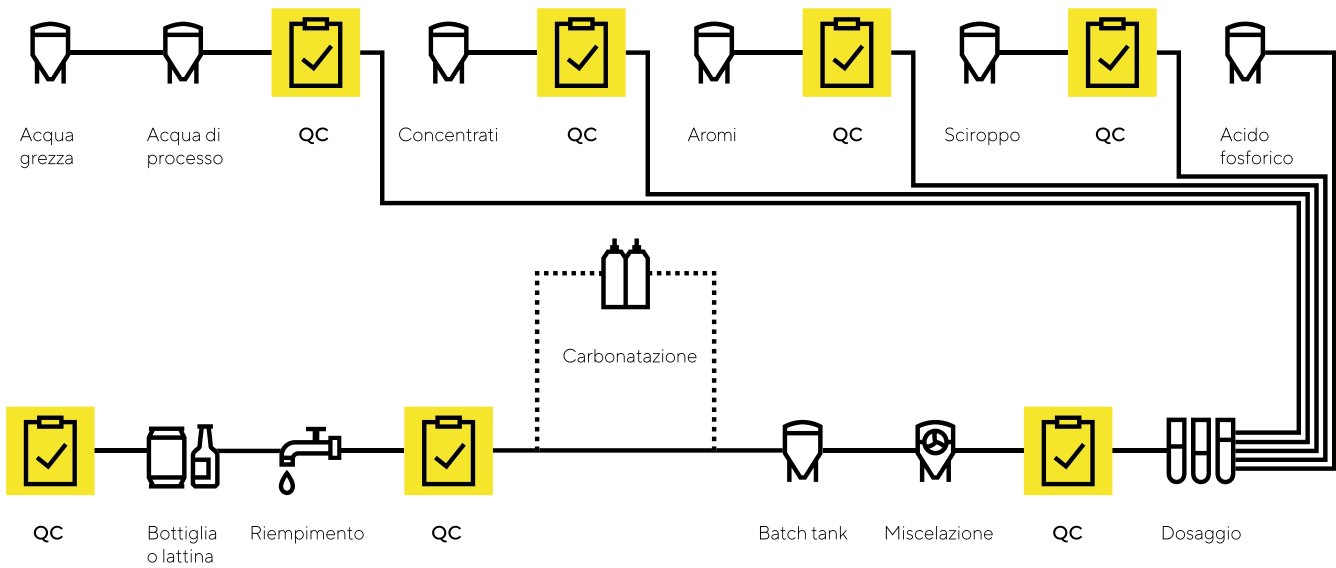
Pipetta Tacta®\*



Comfort eccellente e assoluta affidabilità per ottenere variazioni minime durante l'intero ciclo

# Schema del processo produttivo di una bibita

Per ciascun punto QC Sartorius offre applicazioni e soluzioni di controllo durante il vostro processo di produzione



Questo flusso di lavoro potrebbe non rappresentare esattamente il processo di produzione della vostra bibita, tuttavia esemplifica i punti di controllo qualità.

## Monitoraggio dell'aria

Nella produzione di bibite, l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo è cruciale come conoscere quali microrganismi sono presenti nell'ambiente produttivo. Le vostre bibite sono maggiormente a rischio di contaminazione quando le bottiglie sono aperte in fase di riempimento, in quanto lo zucchero nelle bevande agisce da terreno per la crescita di molti microrganismi presenti nell'aria.

## Controllo del peso

Le nostre bilance sono strumenti affidabili per controllare il peso delle vostre bibite in lattina o in bottiglia. Usando il programma Checkweighing con limiti definiti e segnalazioni visive è possibile controllare il contenuto delle vostre bibite o il peso lordo nominale in modo accurato ed economico.

**In evidenza:**  
MD8 Airport\*



Apparecchio portatile per monitorare la qualità microbiologica dell'aria negli ambienti di produzione e sulla linea di riempimento.

**In evidenza:**

Bilancia da laboratorio Premium



Un portfolio di bilance ad alte prestazioni con hardware e software completamente configurabili.

 **Scopri di più**  
Per maggiori informazioni, visita  
[www.sartorius.com/softdrink-qc](http://www.sartorius.com/softdrink-qc)

\* Panoramica di tutti i prodotti alle pagine 12 e 13



## Soluzioni di controllo qualità per la distillazione di liquori

Controlli di routine sono fondamentali in diversi punti critici del processo produttivo, dalle materie prime all'acqua di processo e di proofing, fino all'aria della zona di imbottigliamento. Affidate i vostri liquori alle soluzioni Sartorius per il controllo qualità.

### Analisi dell'acqua

Per evitare il verificarsi di contaminazioni nella vostra distilleria è consigliabile testare l'acqua di produzione almeno una volta alla settimana. L'acqua viene anche aggiunta in fase di proofing per portare il liquore al corretto tasso alcolico in volume. La qualità dell'acqua deve rispondere ai requisiti di purezza previsti per l'acqua potabile, altrimenti c'è il rischio di intorbidimento del liquore dopo l'imbottigliamento dovuto alla precipitazione di contaminanti chimici oppure a biofilm batterico.

#### In evidenza:

Rampa filtrante Microsart®\*



Facilita le procedure microbiologiche quotidiane. Scelta di diverse dimensioni.

### Determinazione dell'umidità

Per garantire la coerenza di qualità dei vostri liquori dovete potervi fidare della qualità delle materie prime. E' quindi indispensabile evitare la contaminazione fungina controllando il contenuto di umidità prima di cominciare le fasi di fermentazione e distillazione. In caso di utilizzo dei cereali esausti come mangime per bestiame, la determinazione del contenuto di umidità è fondamentale per evitare contaminazioni da funghi ed essere sicuri di ottenere il prezzo migliore.

#### In evidenza:

Analizzatore di umidità MA160\*



Un modello economico per utilizzatori che necessitano di un analizzatore rapido, facile da usare e affidabile al 100% per campioni ricorrenti.

### Rilevazione del deterioramento

Nonostante le proprietà antibatteriche dei liquori e pur applicando un sistema HACCP, la contaminazione può verificarsi prima della distillazione e nell'acqua di proofing.

Questo può comportare la formazione di flocculazione o intorbidimento, con possibile compromissione della stabilità di conservazione e della fiducia del cliente nel vostro marchio.

#### In evidenza:

Monitor Biosart® 100\*

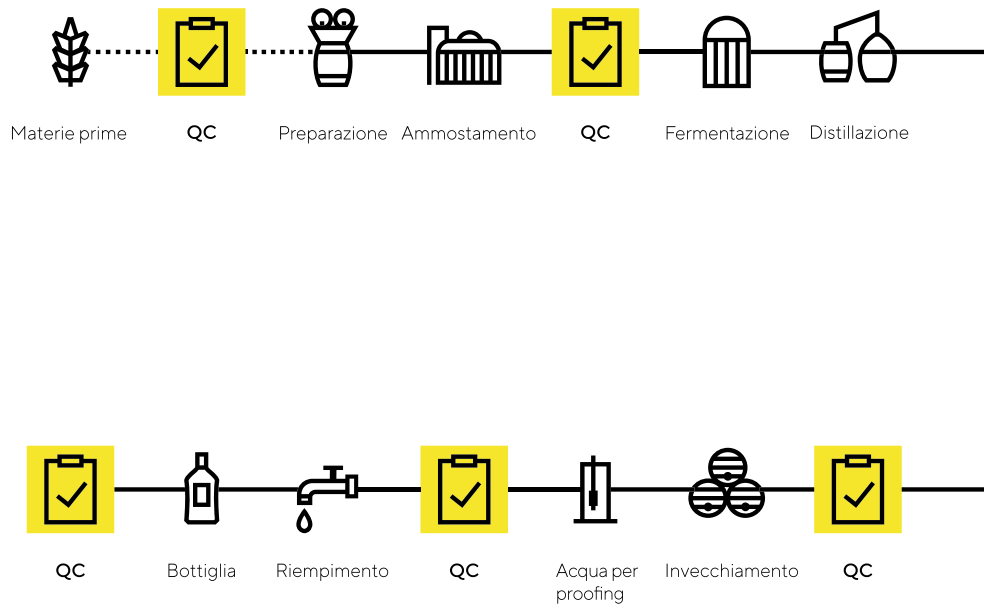


Unità filtrante sterile pronta per l'uso da 100 ml di volume. Completa di imbuto, coperchio, base del filtro, membrana filtrante quadrettata e pad in cellulosa.



# Schema del processo di distillazione dei liquori

Per ciascun punto QC Sartorius offre applicazioni e soluzioni di controllo durante il vostro processo produttivo



Questo flusso di lavoro potrebbe non rappresentare esattamente il processo produttivo della vostra distilleria, tuttavia esemplifica i punti di controllo qualità.

## Controllo qualità analitico

Il controllo qualità dei dati analitici consentirà una profilazione dei vostri liquori secondo gli elevati standard che si aspettano i clienti. Per garantire la buona qualità dei risultati sono necessari gli strumenti giusti per la preparazione dei campioni, come pipette, bilance da laboratorio, filtri per siringa, carte da filtro e sistemi per la purificazione dell'acqua.

### In evidenza:

Arium® mini UV\*



Sistema compatto per la produzione di acqua ultrapura progettato espressamente per laboratori con fabbisogni giornalieri fino a 15 litri.

## Controllo del peso

Determinare accuratamente se le vostre bottiglie di liquore sono sotto- o sovra-riempite è cruciale per garantire la qualità del prodotto e mantenere la reputazione del vostro marchio. Usando il programma Checkweighing permetterete al vostro personale, con un addestramento minimo, di controllare il peso delle bottiglie piene in modo preciso e conveniente rispetto ad un sistema di pesatura integrato nella linea di produzione.

### In evidenza:

Bilancia da laboratorio Premium Cubis® II\*



Un portfolio di bilance ad alte prestazioni con hardware e software completamente configurabili.

 **Scopri di più**  
Per maggiori informazioni, visita  
[www.sartorius.com/spirit-qc](http://www.sartorius.com/spirit-qc)

\* Panoramica di tutti i prodotti alle pagine 12 e 13.

# Panoramica dei prodotti

## Soluzioni eccellenti per bevande di alta qualità

La sicurezza prima di tutto: qualunque sia la bevanda che produceate – birra, vino, acqua imbottigliata, bibite o liquori – non potete scendere a compromessi con la qualità. Sartorius vi aiuta ad affrontare le crescenti sfide della produzione industriale in termini di livelli sempre crescenti di sicurezza, ottimizzazione dei processi, controllo qualità e requisiti legislativi. Soluzioni evolute, pronte per l'uso e facili da usare: manteniamo in movimento il vostro flusso di lavoro.

Scopri la varietà di prodotti offerti da Sartorius per le applicazioni nel processo di controllo qualità.

### Monitoraggio dell'aria

Categoria	Prodotto
Campionatore d'aria	MD8 Airport

### Controllo qualità analitico

Categoria	Prodotto
Sistema per la purificazione dell'acqua	Arium® mini UV
Filtro	Carte filtranti
Bilancia da laboratorio	Cubis® II
Bilancia da laboratorio	Quintix®
Dispensatore per bottiglia	Prospenser
Pipetta	Tacta®
Puntale per pipetta	Puntali Optifit
Filtro per siringa	Minisart®
Sistema filtrante	Claristep®

### Controllo del peso

Categoria	Prodotto
Bilancia da laboratorio	Cubis® II
Bilancia da laboratorio	Quintix®
Bilancia da laboratorio	Entris® II



## Determinazione dell'umidità

Categoria	Prodotto
Analizzatore di umidità	MA160
Analizzatore di umidità	MA37

## Rilevazione del deterioramento

Categoria	Prodotto
Membrana filtrante	Membrane filtranti e.motion
Dispensatore automatico di membrane	Microsart® e.motion
Rampa di filtrazione	Rampe filtranti Microsart®
Pompa per trasferimento di liquidi	Microsart® e.jet
Imbuto riutilizzabile	Biosart® 250
Imbuto monouso	Microsart® 250
Unità filtrante monouso	Microsart@filter
Terreno di coltura essiccato	Cartoni nutrienti (NPS)
Monitor	Biosart® 100
Terreno di coltura liquido	Terreni liquidi Biosart® 100
Dispensatore per bottiglia	Prospenser

## Analisi dell'acqua

Categoria	Prodotto
Membrana filtrante	Membrane filtranti e.motion
Dispensatore automatico di membrane	Microsart® e.motion
Rampa di filtrazione	Rampe filtranti Microsart®
Pompa per trasferimento di liquidi	Microsart® e.jet
Imbuto riutilizzabile	Biosart® 250
Imbuto monouso	Microsart® 250
Unità filtrante monouso	Microsart@filter
Terreno di coltura essiccato	Cartoni nutrienti (NPS)
Monitor	Biosart® 100
Terreno di coltura liquido	Terreni liquidi Biosart® 100
Dispensatore per bottiglia	Prospenser Plus

### Scopri di più

Per maggiori informazioni, visita le rispettive pagine dedicate al controllo qualità delle bevande:

[www.sartorius.com/beer-qc](http://www.sartorius.com/beer-qc)

[www.sartorius.com/wine-qc](http://www.sartorius.com/wine-qc)

[www.sartorius.com/water-qc](http://www.sartorius.com/water-qc)

[www.sartorius.com/softdrink-qc](http://www.sartorius.com/softdrink-qc)

[www.sartorius.com/spirit-qc](http://www.sartorius.com/spirit-qc)





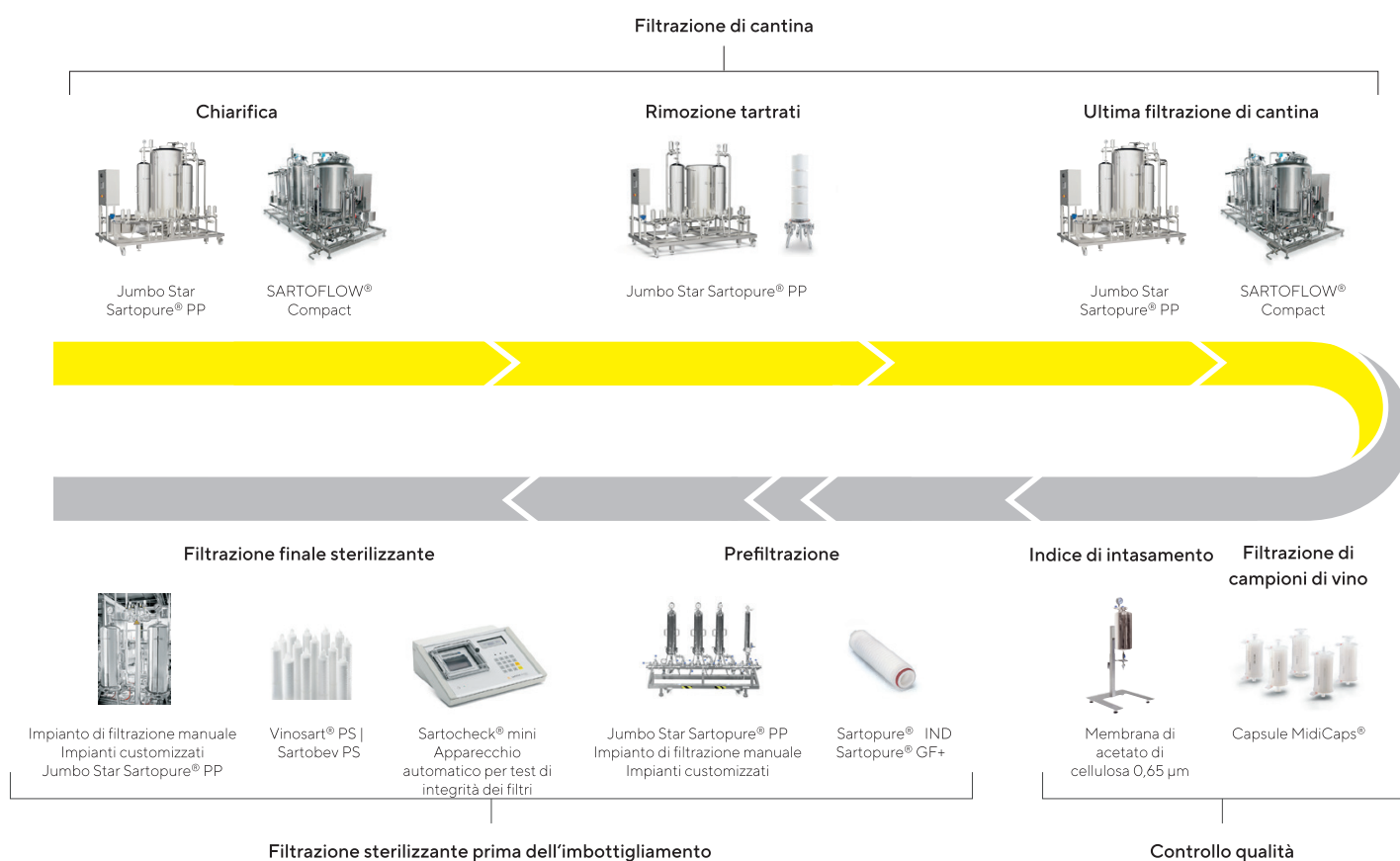
# Filtrazione di bevande

Sartorius può vantare diversi decenni di esperienza nel mercato delle bevande e una gamma di prodotti sviluppati specificatamente per la chiarificazione, la filtrazione e il controllo microbiologico lungo le diverse fasi del processo industriale di produzione di bevande, dalle materie prime al prodotto finito.

## Filtrazione del vino per una qualità superiore

Le nostre cartucce sono progettate per non influenzare in alcun modo il corpo, l'aroma o il gusto del vostro vino. I nostri sistemi chiusi escludono qualsiasi contatto con l'ossigeno. E' possibile lavare, sterilizzare e riutilizzare le cartucce diverse volte, riducendo così i costi. Possono essere usate per la chiarifica, la filtrazione fine o se necessario la ritenzione assoluta di microrganismi. Ciascun prodotto offre portate elevate con operatività senza errori al 100%. Sicuro, affidabile ed accurato, il design intelligente dei nostri sistemi combina soluzioni manuali ed automatiche. Trovate la più adatta a migliorare la vostra produzione di vino.

### Processo produttivo del vino (applicazioni e prodotti)



### Perché usare le nostre cartucce filtranti?

Specificatamente progettati per il vino, i nostri prodotti offrono soluzioni ideali per ogni fase fino alla filtrazione finale.

Mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche del vino aiutandovi a controllare e ripetere con successo i vostri processi.

**In evidenza:**  
Vinosart® PS

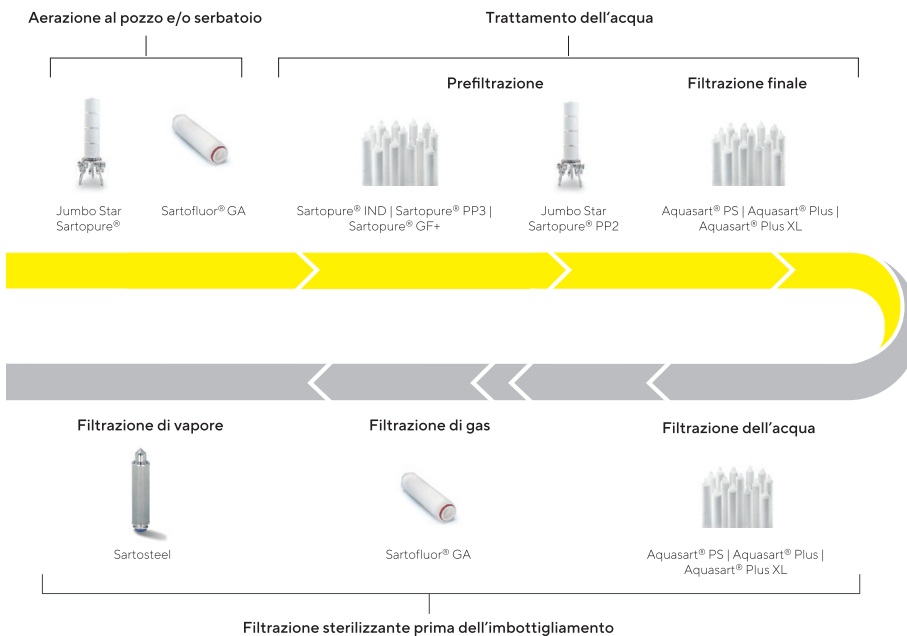


Cartucce filtranti con porosità 0,45 µm e 0,65 µm sviluppate per la filtrazione finale di vini fermi e frizzanti prima dell'imbottigliamento.

## Filtrazione dell'acqua per purezza garantita

I nostri sistemi di prefiltrazione e filtrazione finale assicurano la massima qualità e purezza microbiologica della vostra acqua, che sia liscia, effervescente, oligominerale o purificata. Ciascun prodotto offre portate elevate con il 100% di sicurezza per soddisfare i vostri requisiti specifici. Trovate il più adatto a migliorare la vostra produzione di acqua.

### Processo produttivo dell'acqua (applicazioni e prodotti)



### Perché usare le nostre cartucce filtranti?

L'acqua deve essere filtrata per garantirne la potabilità e il rispetto delle severe norme igienico-sanitarie nel mondo. Nel caso di acqua di processo la filtrazione viene usata per prevenire la contaminazione. Anche se contaminata, i nostri prodotti di filtrazione aiutano a ottenere un'acqua sicura.

### In evidenza:

Cartucce filtranti Aquasart® Plus XL

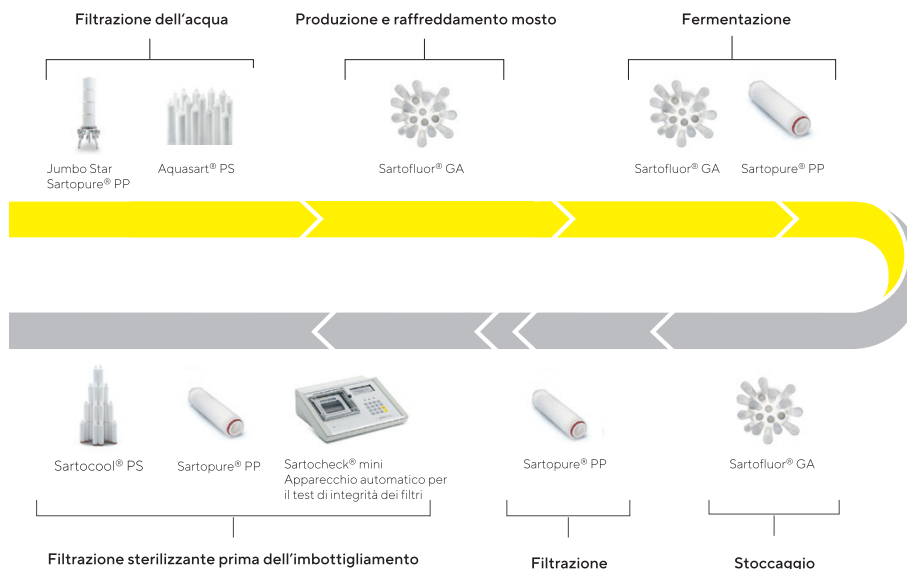


Aquasart® Plus XL raggiunge i massimi livelli di durata e minimizza i costi di filtrazione.

## Filtrazione della birra per il gusto più puro

La produzione della birra è un processo complesso ma affascinante. La crescente popolarità della birra artigianale ha comportato molti nuovi ingressi sul mercato. Sartorius fornisce in tutto il mondo sistemi per la filtrazione della birra, offrendo un filtro a membrana senza uguali. Qualsiasi soluzione scegliate otterrete un sistema facile da usare, sanitzare e rigenerare, e che garantisca la massima sicurezza di processo. Inoltre è facilmente integrabile in impianti di produzione esistenti.

### Processo produttivo della birra (applicazioni e prodotti)

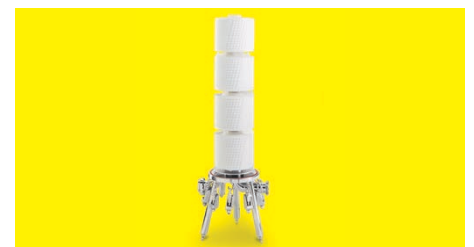


### Perché usare le nostre cartucce filtranti?

Dai produttori su larga scala ai micro-birrifici, lo scopo è lo stesso: una bevanda pura che mantenga le sue caratteristiche peculiari. La nostra gamma di prodotti è efficace per diverse fasi chiave del processo di produzione della birra.

### In evidenza:

Filtri Jumbo Star Sartopure® PP con particolare tecnologia di pieghettatura



Jumbo Star Sartopure® PP2 da 5 µm è un eccellente sistema di filtrazione della birra dopo la fase di condizionamento, massimizza la resa e riduce il processo di maturazione da 14 a 7 giorni, garantendo gli stessi standard qualitativi di torbidità e concentrazione di lieviti.

**Germany**


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

**USA**

Sartorius Corporation  
565 Johnson Avenue  
Bohemia, NY 11716  
Phone +1 631 254 4249  
Toll-free +1 800 635 2906

**Italy**

Sartorius Italy S.r.l.  
Via Torino, 3/5  
20814 Varedo (MB)  
Phone +39 0362 5557 11

 For further information, visit  
[www.sartorius.com](http://www.sartorius.com)