



Optimisez votre Contrôle Qualité -

Des solutions d'analyses simples et intelligentes pour le contrôle qualité des boissons, des matières premières jusqu'au produit fini

Simplifying Progress

SARTORIUS



Un contrôle qualité efficace pour le meilleur des brassages

Les solutions de contrôle qualité de Sartorius vous aident à vous concentrer sur la sécurité du consommateur et votre propre saveur unique. Parce que tout repose sur la saveur.

Détection d'altération

En dépit des propriétés antimicrobiennes intrinsèques de la bière et d'un système actif d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), une contamination peut néanmoins se produire à de nombreux stades de votre brassage. Les principaux contaminants incluent : *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus lindneri* et *Pediococcus damnosus*, ainsi que des moisissures, des levures sauvages et des espèces de *Saccharomyces*, toutes capables de survivre en milieu hostile.

Exemple de produit :

Milieux de culture sur carton*



Une alternative intéressante aux milieux gélosés permettant un contrôle qualité microbiologique rapide des échantillons d'eau et de bière.

Analyse de l'eau

Bien que les agglomérations procèdent régulièrement à des contrôles microbiologiques et chimiques de l'eau, une contamination de l'eau utilisée dans les brasseries peut se produire en cours de production, affectant la qualité et la saveur de votre bière. Par conséquent, il est essentiel de tester régulièrement les approvisionnements en eau, le réseau de canalisation, les joints | conduites d'eau et l'eau provenant de puits externes.

Exemple de produit :

Rampe Microsart®*



Les procédures microbiologiques quotidiennes sont facilitées. Différentes tailles sont disponibles.

QC analytique

Afin de vous assurer que votre bière respecte les normes de qualité les plus strictes, vous devez réaliser un contrôle analytique, sur vos matières premières, au cours des étapes de production intermédiaires, ainsi qu'avant la libération du produit final.

Pour exécuter tout essai sensoriel ou analytique, vous avez besoin des bons outils pour la préparation des échantillons, tels que des pipettes, des balances de laboratoire, de l'eau ultrapure, des filtres pour seringue et des papiers filtres.

Exemple de produit :

Papiers filtres*



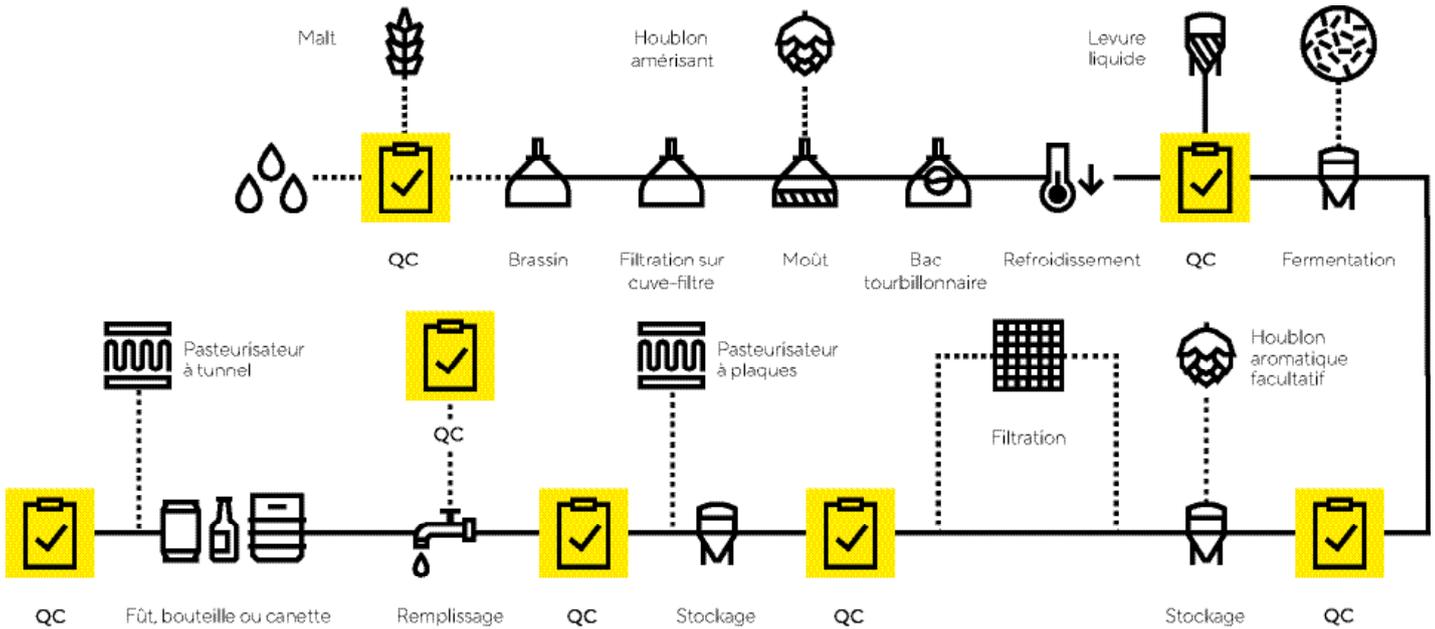
Pour une étape de filtration avant la procédure d'analyse afin de prétraiter l'échantillon et d'éliminer les cellules de levure après fermentation.

 Pour en savoir plus

Pour plus d'informations, veuillez consulter www.sartorius.com/beer-qc

Schéma de production de votre bière

À chaque point du QC, Sartorius propose des applications et des solutions permettant de réaliser des tests au cours de votre brassage



Cette procédure peut ne pas correspondre exactement à celle de votre brasserie, elle offre un aperçu général des points de contrôle qualité.

Analyse d'humidité

La maîtrise de l'humidité de vos matières premières empêchera une diminution de la qualité pendant le stockage et optimisera le processus d'extraction.

En outre, pour optimiser vos sous-produits, vous pouvez vendre vos drêches comme aliments pour le bétail ou à une distillerie. Il est essentiel de tester la teneur en humidité afin d'éviter la contamination fongique et de vous garantir d'obtenir le meilleur tarif.

Exemple de produit :

Analyseur d'humidité MA160*



Un dispositif flexible polyvalent offrant une analyse de l'humidité rapide et fiable pour la plus grande variété d'échantillons

Contrôle pondéral

Nos balances sont d'excellents outils pour le contrôle du contenu pendant votre procédure de remplissage. L'utilisation du programme Check Weighing avec des limites définies et des supports visuels vous permet de contrôler avec précision votre contenu réel ou vos poids bruts nominaux. L'ajustement automatique en fonction du temps ou le capteur de température intégré garantissent la précision constante, quelles que soient les conditions.

Exemple de produit :

Balance de laboratoire Entris® II*



Dotée de la technologie tactile DEL isoCAL et de 12 applications intégrées.

Contrôle de l'air

Les conditions d'hygiène sont essentielles et savoir quels microorganismes sont présents dans votre brasserie est la première étape pour garantir un fonctionnement dépourvu de contamination. L'infiltration de contaminants à tout stade de votre brassage peut entraîner des modifications de la saveur et de l'odeur, ainsi qu'une oxydation et une altération, conduisant à une bière de moindre qualité susceptible d'être impropre à la consommation.

Exemple de produit :

MD8 Airport*



Un appareil portable pour surveiller la qualité microbiologique de l'air dans la zone de production et sur la chaîne de remplissage.

* Voir une présentation de tous les produits pages 12 et 13.



La rencontre d'une parfaite vinification et du contrôle qualité

De la vigne au tonneau, à la bouteille et à la cave – les solutions Sartorius de contrôle qualité pour l'analyse du vin vous aident à créer le millésime idéal pour les générations futures.

Détection d'altération

En dépit d'un système actif d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), une contamination peut néanmoins se produire à de nombreux stades de votre production.

Les principaux contaminants du vin incluent : *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, levures et moisissures. Ces micro-organismes peuvent affecter la saveur, l'odeur et les sensations en bouche de votre vin et impacter votre réputation et votre marque.

Analyse d'humidité

À la fin de la production, vous pouvez optimiser votre marc de raisin en le recyclant ou en le vendant comme aliment pour le bétail, à une distillerie ou un fabricant de produits cosmétiques. Il est essentiel d'analyser la teneur en humidité de votre marc de raisin pour empêcher une contamination fongique et garantir que vous vendez un marc de raisin dont la teneur en humidité est connue.

Exemple de produit :

Milieux de culture sur carton*



Une alternative intéressante aux milieux gélosés pour le contrôle rapide de la qualité microbiologique des échantillons d'eau, de vin et de bière.

Exemple de produit :

Rampe Microsart®*



Les procédures microbiologiques quotidiennes sont facilitées. Différentes tailles sont disponibles.

Exemple de produit :

Analyseur d'humidité MA160*



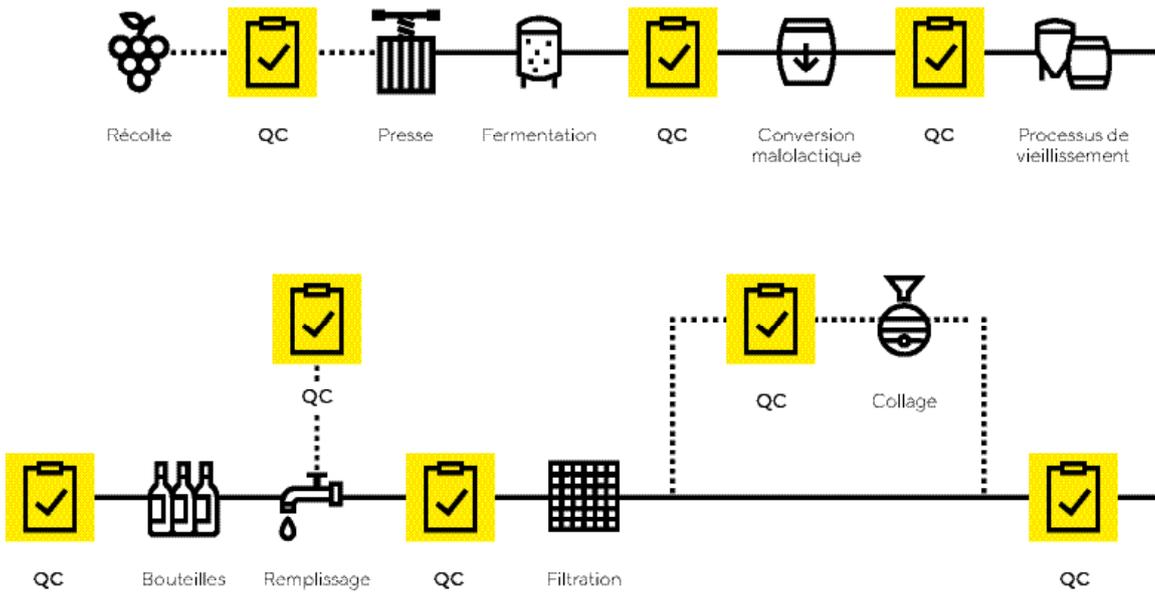
Un modèle abordable pour les utilisateurs qui ont besoin d'un analyseur rapide, 100 % fiable et facile à utiliser.

Pour en savoir plus

Pour plus d'informations, veuillez consulter www.sartorius.com/wine-qc

Schéma de production de votre vin

À chaque point du QC, Sartorius propose des applications et des solutions permettant de réaliser des tests au cours de votre vinification



Cette procédure peut ne pas correspondre exactement à celle de votre établissement vinicole, mais elle offre un aperçu général des points de contrôle qualité.

QC analytique

Pour vous assurer que la qualité et la saveur de votre vin correspondent aux critères élevés de vos clients, vous devez réaliser des tests analytiques de contrôle qualité. Pour garantir la haute qualité de vos résultats, vous avez besoin des bons outils pour la préparation des échantillons, tels que des pipettes, des balances de laboratoire, des filtres pour seringue, des papiers filtres et des systèmes de purification de l'eau.

Exemple de produit :
Arium® mini UV*



Un système d'eau ultrapure compact spécialement conçu pour les laboratoires avec des exigences pouvant atteindre 15 litres par jour.

Contrôle de l'air

Lors de la production de vin, il est essentiel de savoir quels microorganismes sont présents dans votre environnement de production. Le vin est très exposé à une éventuelle contamination au moment de la décantation entre le tonneau et les bouteilles, car le sucre du vin sert de milieu de culture pour les nombreux microorganismes présents dans l'air ambiant. Une contamination microbienne aura un impact sur la durée de conservation, modifiant ainsi sa saveur, son odeur et ses sensations en bouche.

Exemple de produit :
MD8 Airport*



Un appareil portable pour surveiller la qualité microbologique de l'air dans la zone de production et sur la chaîne de remplissage.

Contrôle pondéral

Déterminer avec précision si vos bouteilles de vin sont trop ou trop peu remplies est une étape essentielle dans la garantie de la qualité du produit et le maintien de la réputation de votre marque auprès des clients. L'utilisation du programme Check Weighing implique qu'avec une formation minimale, votre personnel peut contrôler avec précision et de manière rentable le poids des bouteilles de vin remplies.

Exemple de produit :
Balance de laboratoire Entris® II*



Dotée de la technologie tactile DEL isoCAL et de 12 applications intégrées.

* Voir une présentation de tous les produits pages 12 et 13.



Des solutions de contrôle qualité haut débit pour l'eau embouteillée

Les systèmes intelligents, prêts à utiliser de contrôle qualité de Sartorius fournissent tout ce dont vous avez besoin pour respecter ces exigences. Rapides et pratiques – pour la qualité d'eau la plus pure.

Analyse de l'eau

Votre eau embouteillée doit répondre à des normes de pureté appropriées pour une eau potable et une contamination microbienne peut se produire au niveau de votre source

d'eau ou pendant le traitement et le processus de mise en bouteille. Par conséquent, des analyses régulières à tout stade de la mise en bouteille, ainsi que de l'eau de source

issues de puits et de sources externes, sont essentielles pour le maintien de la qualité de votre eau.

Exemple de produit : Entonnoir Biosart® 250*



Entonnoir réutilisable avec un volume de 250 ml, il s'adapte sur une membrane filtrante en nitrate de cellulose sur la rampe Microsart®.

Exemple de produit : Rampe Microsart®*



Les procédures microbiologiques quotidiennes sont facilitées. Différentes tailles sont disponibles.

Exemple de produit : Distributeur Microsart® e.Motion*

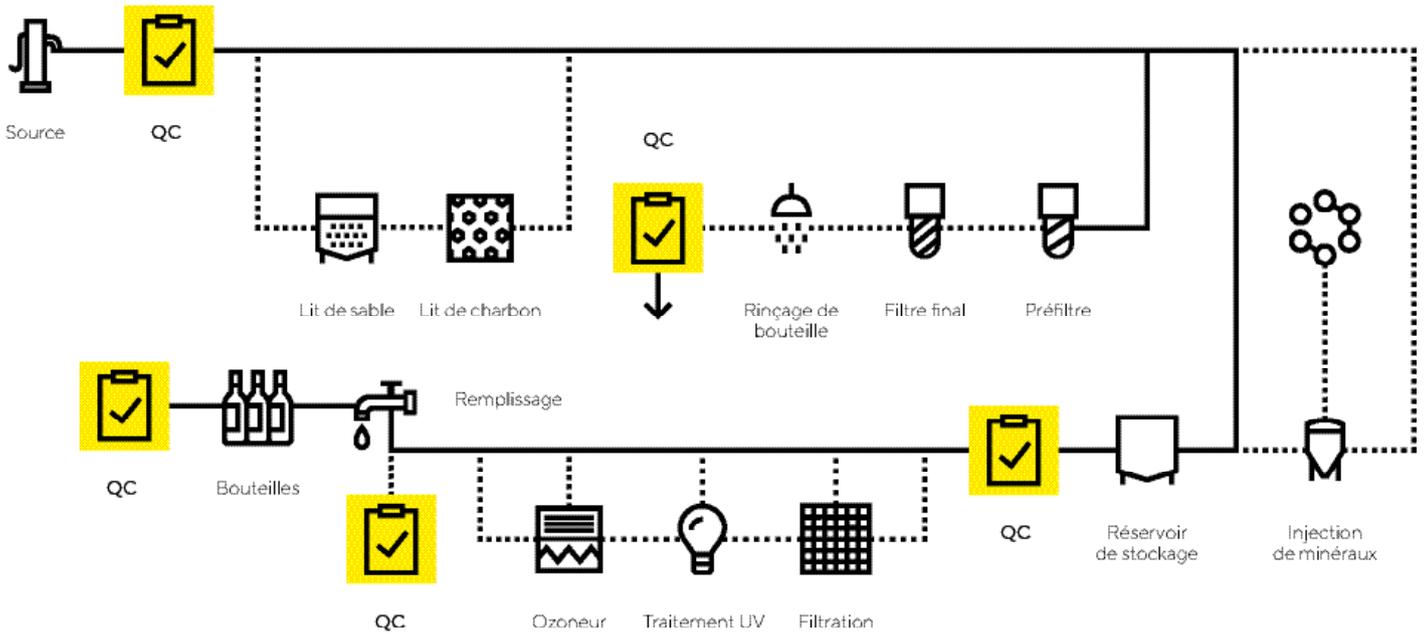


Un distributeur automatique de membranes filtrantes qui assure la distribution soit en actionnant un bouton, soit en mode mains libres.

 **Pour en savoir plus**
Pour plus d'informations, veuillez consulter www.sartorius.com/water-qc

Schéma de production de votre eau

À chaque point du QC, Sartorius propose des applications et des solutions permettant de réaliser des tests au cours de votre mise en bouteilles.



Cette procédure peut ne pas correspondre exactement à celle de votre mise en bouteilles d'eau, elle offre un aperçu général des points de contrôle qualité.

QC analytique

Afin de préserver la qualité de votre eau en bouteille, vous devez procéder à des tests analytiques. Pour optimiser les résultats de vos tests, vous avez besoin des meilleurs outils pour la préparation des échantillons, tels que des pipettes, des balances de laboratoire, des filtres pour seringue, des papiers filtres et des systèmes de purification de l'eau.

Exemple de produit :

Disques filtrants pour seringue Minisart®*



Optimisés pour les solvants et les solutions aqueuses et compatibles avec DMSO, d'autres amides, cétones, esters et éthers

Contrôle de l'air

Une analyse des risques et des points critiques est essentielle lors de la mise en bouteilles d'eau, et savoir quels sont les microorganismes présents dans votre zone de production garantit un fonctionnement dépourvu de contamination. Une contamination peut se produire pendant votre processus de traitement de l'eau et de remplissage des bouteilles, entraînant une prolifération microbienne dans l'eau, qui peut la rendre impropre à la consommation.

Exemple de produit :

MD8 Airport*



Un appareil portable pour surveiller la qualité microbologique de l'air dans la zone de production et sur la chaîne de remplissage.

Contrôle pondéral

Nos balances sont d'excellents outils pour le contrôle du contenu pendant votre procédure de remplissage. L'utilisation du programme Check Weighing avec des limites définies et des supports visuels vous permet de contrôler avec précision votre contenu réel ou vos poids bruts nominaux. L'ajustement automatique en fonction du temps ou le capteur de température intégré garantissent la précision constante, quelles que soient les conditions.

Exemple de produit :

Balance de laboratoire haut de gamme Cubis® II*



Un portefeuille haute performance entièrement configurable de matériel et de logiciel pour balances de laboratoire.

* Voir une présentation de tous les produits pages 12 et 13



Un contrôle qualité fiable pour les boissons non alcoolisées

Les solutions de contrôle qualité de Sartorius vous aident à vous concentrer sur la sécurité du consommateur et à maintenir l'intégrité du produit.

Analyse de l'eau

Associée aux concentrés, aux arômes, aux sirops et à l'acide phosphorique, l'eau est un ingrédient essentiel dans la production de vos boissons non alcoolisées. Ainsi, l'eau que vous utilisez doit respecter des normes de pureté attendues pour une eau potable car vos clients s'attendent à un respect de la saveur de leurs boissons non alcoolisées et à pouvoir les consommer dans le monde entier.

Détection d'altération

Avec des niveaux plus élevés de nutriments microbiens, une acidité et un taux de gazéification moindres, ainsi qu'une quantité moindre de conservateurs chimiques, les boissons non alcoolisées d'aujourd'hui présentent un risque de contamination et d'altération lié à une variété inédite de microorganismes. Les contaminants microbiens incluent, outre des levures et des moisissures, *Acetobacter*, *Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Saccharobacter*, *Zymobacter* et *Zymomonas*.

QC analytique

Afin de préserver la qualité de vos boissons, vous devez procéder à des tests analytiques. Pour optimiser les résultats de vos tests, vous avez besoin des meilleurs outils pour la préparation des échantillons, tels que des pipettes, des balances de laboratoire, des filtres pour seringue, des papiers filtres et des systèmes de purification de l'eau.

Exemple de produit :

Distributeur Microsart® e.Motion*



Un distributeur automatique de membranes filtrantes qui assure la distribution soit en actionnant un bouton, soit en mode mains libres.

Exemple de produit :

Rampe Microsart®*



Les procédures microbiologiques quotidiennes sont facilitées. Différentes tailles sont disponibles.

Exemple de produit :

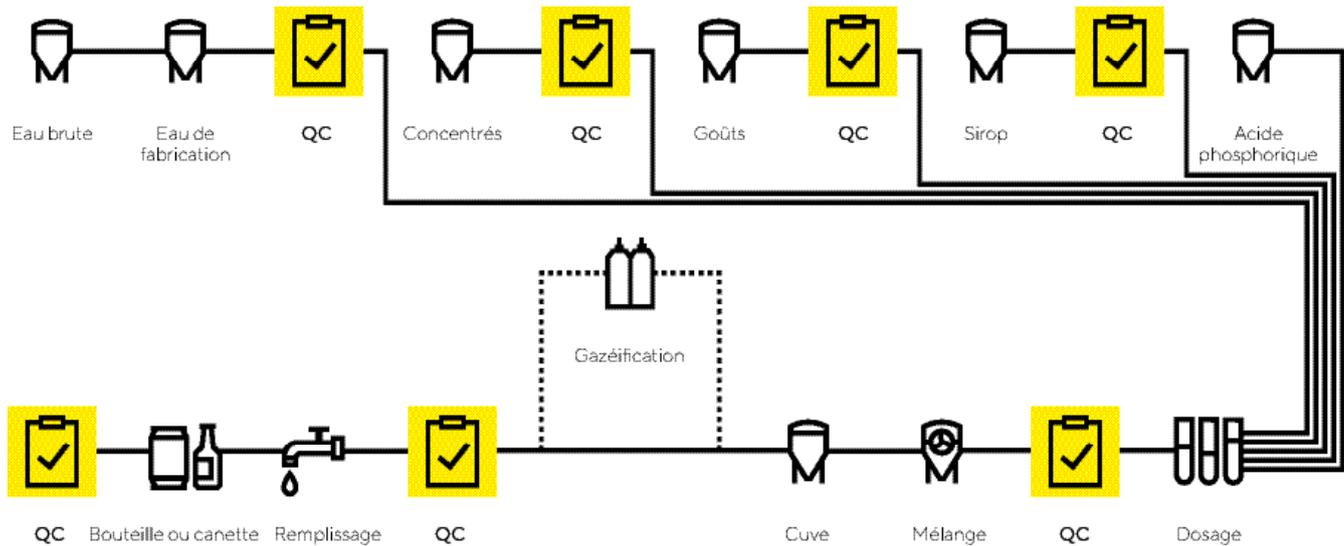
Pipettes Tacta®*



Un confort exceptionnel et une fiabilité incontestable pour atteindre une variation minimale tout au long de la journée de travail.

Schéma de traitement de vos boissons non alcoolisées

À chaque point du QC, Sartorius propose des applications et des solutions permettant de réaliser des tests au cours de votre fabrication



Cette procédure peut ne pas correspondre exactement à celle de votre fabrication de boissons non alcoolisées, elle offre un aperçu général des points de contrôle qualité.

Contrôle de l'air

Il est essentiel d'intégrer dans votre production de boissons non alcoolisées une analyse des risques et de maîtrise des points critiques, ainsi que de connaître les microorganismes présents dans votre environnement de production. Vos boissons non alcoolisées sont très exposées à une éventuelle contamination lorsque les bouteilles sont ouvertes et remplies car le sucre contenu dans ces boissons sert de milieu de culture pour les nombreux microorganismes présents dans l'air ambiant.

Contrôle pondéral

Nos balances vous offrent une méthode fiable pour vérifier le poids de vos bouteilles ou de vos canettes. L'utilisation du programme Check Weighing avec des limites définies et des supports visuels de pesée vous permet de contrôler avec précision et de manière rentable le poids brut nominal ainsi que le contenu.

Exemple de produit : MD8 Airport*



Un appareil portable pour surveiller la qualité microbiologique de l'air dans la zone de production et sur la chaîne de remplissage.

Exemple de produit :

Balance de laboratoire haut de gamme Cubis® II*



Un portefeuille haute performance entièrement configurable de matériels et de logiciels pour balances de laboratoire.

 **Pour en savoir plus**
Pour plus d'informations, veuillez consulter www.sartorius.com/softdrink-qc

* Voir une présentation de tous les produits pages 12 et 13



Solutions de contrôle qualité pour distillation de spiritueux

Il est essentiel de procéder régulièrement à des tests, en différents points de la production, des matières premières, de l'eau de réduction jusqu'à l'air ambiant dans la zone d'embouteillage. Produisez en toute confiance grâce aux solutions de contrôle qualité Sartorius.

Analyse de l'eau

Pour prévenir toute contamination dans votre distillerie, des analyses hebdomadaires de l'approvisionnement en eau sont recommandées. De l'eau est également ajoutée à l'étape de réduction au bon pourcentage d'alcool. La qualité de cette eau doit se conformer à une norme de pureté adaptée à une eau potable. Dans le cas contraire, il existe un risque d'apparition de « trouble » après l'embouteillage en raison de la présence de contaminants chimiques précipités hors ou dans un biofilm microbien.

Exemple de produit : Rampe Microsart®*



Les procédures microbiologiques quotidiennes sont facilitées. Différentes tailles sont disponibles.

Analyse d'humidité

Afin de garantir la cohérence et la qualité de vos spiritueux, vous devez vous assurer de la qualité de vos matières premières. Pour cela, il vous faut prévenir toute contamination fongique de vos matières premières en vérifiant leur teneur en humidité avant de commencer la fermentation et la distillation.

Si vous vendez votre drêche comme aliment pour le bétail, il est essentiel d'analyser sa teneur en humidité afin d'éviter une contamination fongique et de vous assurer de la vendre au meilleur prix.

Exemple de produit : Analyseur d'humidité MA160*



Un modèle abordable pour les utilisateurs qui ont besoin d'un analyseur rapide, 100 % fiable et facile à utiliser.

Détection d'altération

En dépit des propriétés antimicrobiennes des spiritueux et d'un système actif d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), une contamination microbienne peut néanmoins se produire avant la distillation et dans votre eau de vérification.

Cela peut conduire à la formation de précipités ou d'un trouble qui peut affecter la stabilité et la confiance du consommateur.

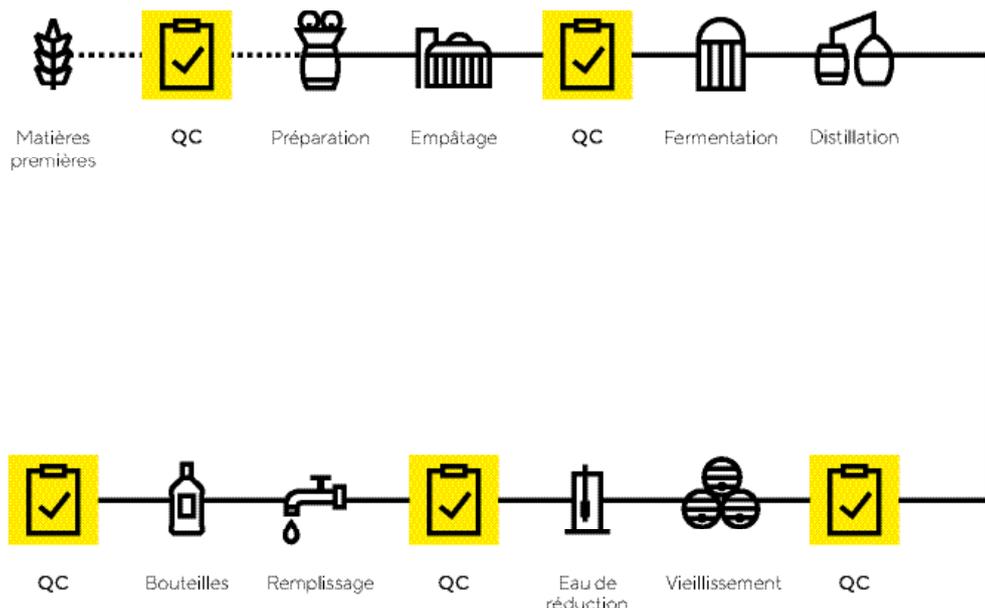
Exemple de produit : Systèmes complets Biosart® 100*



Unité de filtration stérile prête à l'emploi. Associe un entonnoir, un couvercle, une base de filtre, une membrane filtrante quadrillée et un tampon en cellulose en une seule unité.

Schéma de distillation de vos spiritueux

À chaque point du QC, Sartorius propose des applications et des solutions permettant de réaliser des tests au cours de votre fabrication



Cette procédure peut ne pas correspondre exactement à celle de votre distillerie, elle offre un aperçu général des points de contrôle qualité.

QC analytique

Le QC analytique va faciliter le profilage de vos spiritueux afin de répondre aux normes élevées de vos clients. Pour garantir la haute qualité de vos résultats, vous avez besoin des bons outils pour la préparation des échantillons, tels que des pipettes, des balances de laboratoire, des disques filtrants pour seringue, des papiers filtres et des systèmes de purification de l'eau.

Exemple de produit :

Arium® mini UV*



Un système d'eau ultrapure compact spécialement conçu pour les laboratoires avec des exigences pouvant atteindre 15 litres par jour.

Contrôle pondéral

Déterminer avec précision si vos bouteilles de spiritueux sont trop ou trop peu remplies est une étape essentielle dans la garantie de la qualité du produit et le maintien de la réputation de votre marque auprès des consommateurs.

L'utilisation du programme Check Weighing implique qu'avec une formation minimale, votre personnel peut assurer un contrôle précis et rentable du poids des bouteilles de spiritueux remplies plus efficace qu'avec un système de pesée intégré pour votre chaîne de production.

Exemple de produit :

Balance de laboratoire haut de gamme Cubis® II*



Un portefeuille haute performance entièrement configurable de matériels et de logiciels pour balances de laboratoire.

 **Pour en savoir plus**
Pour plus d'informations, veuillez consulter www.sartorius.com/spirit-qc

* Voir une présentation de tous les produits pages 12 et 13.

Applications et Produits

Solutions haute performance pour boissons de grande qualité

La sécurité d'abord : quelle que soit la boisson que vous produisiez (bière, vin, eau en bouteilles, boissons non alcoolisées ou spiritueux), vous ne pouvez pas vous permettre de négliger leur qualité. Sartorius vous aide à relever les défis grandissants du secteur issus du renforcement des niveaux de sécurité, de l'optimisation des processus et des contrôles qualité, ainsi que des exigences réglementaires. Facilité d'utilisation, modernité, accessibilité : notre programme au service de votre succès.

Découvrez la diversité des solutions que propose Sartorius pour les applications de contrôle qualité.

Contrôle de l'air

Catégorie	Produit
Contrôle de l'air	MD8 Airport

QC analytique

Catégorie	Produit
Système de purification d'eau	Arium® mini UV
Filtre	Papiers filtres
Balance de laboratoire	Cubis® II
Balance de laboratoire	Quintix®
Distributeur sur flacon	Prospenser
Pipette	Tacta®
Pointes	Pointes Optifit
Filtres pour seringue	Disques filtrants pour seringue Minisart®
Système de filtration	Claristep®

Contrôle pondéral

Catégorie	Produit
Balance de laboratoire	Cubis® II
Balance de laboratoire	Quintix®
Balance de laboratoire	Entris® II



Analyse d'humidité

Catégorie	Produit
Analyseur d'humidité	MA160
Analyseur d'humidité	MA37

Détection d'altération

Catégorie	Produit
Membranes filtrantes	Membranes filtrantes du distributeur e.motion
Distributeur automatique de membrane	Distributeur Microsart® e.motion
Rampes de filtration	Rampes Microsart®
Pompe de transfert de liquide	Pompe Microsart® e.jet
Entonnoirs réutilisables	Entonnoirs Biosart® 250
Entonnoirs à usage unique	Entonnoirs Microsart® 250
Dispositif de filtration à usage unique	Microsart@filter
Tampons de milieu de culture	Milieus de culture sur carton (NKS)
Systèmes complets	Systèmes complets Biosart® 100
Bouillon nutritif	Milieu nutritif Biosart® 100
Distributeur sur flacon	Prospenser

Analyse de l'eau

Catégorie	Produit
Membranes filtrantes	Membranes filtrantes du distributeur e.motion
Distributeur automatique de membrane	Distributeur Microsart® e.motion
Rampes de filtration	Rampes Microsart®
Pompe de transfert de liquide	Pompe Microsart® e.jet
Entonnoirs réutilisables	Entonnoirs Biosart® 250
Entonnoirs à usage unique	Entonnoirs Microsart® 250
Dispositif de filtration à usage unique	Microsart@filter
Tampons de milieu de culture	Milieus de culture sur carton (NKS)
Systèmes complets	Systèmes complets Biosart® 100
Bouillon nutritif	Milieu nutritif Biosart® 100
Distributeur sur flacon	Prospenser Plus

Pour en savoir plus

Pour de plus amples informations, veuillez consulter nos pages web respectives concernant

le contrôle qualité des boissons :

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



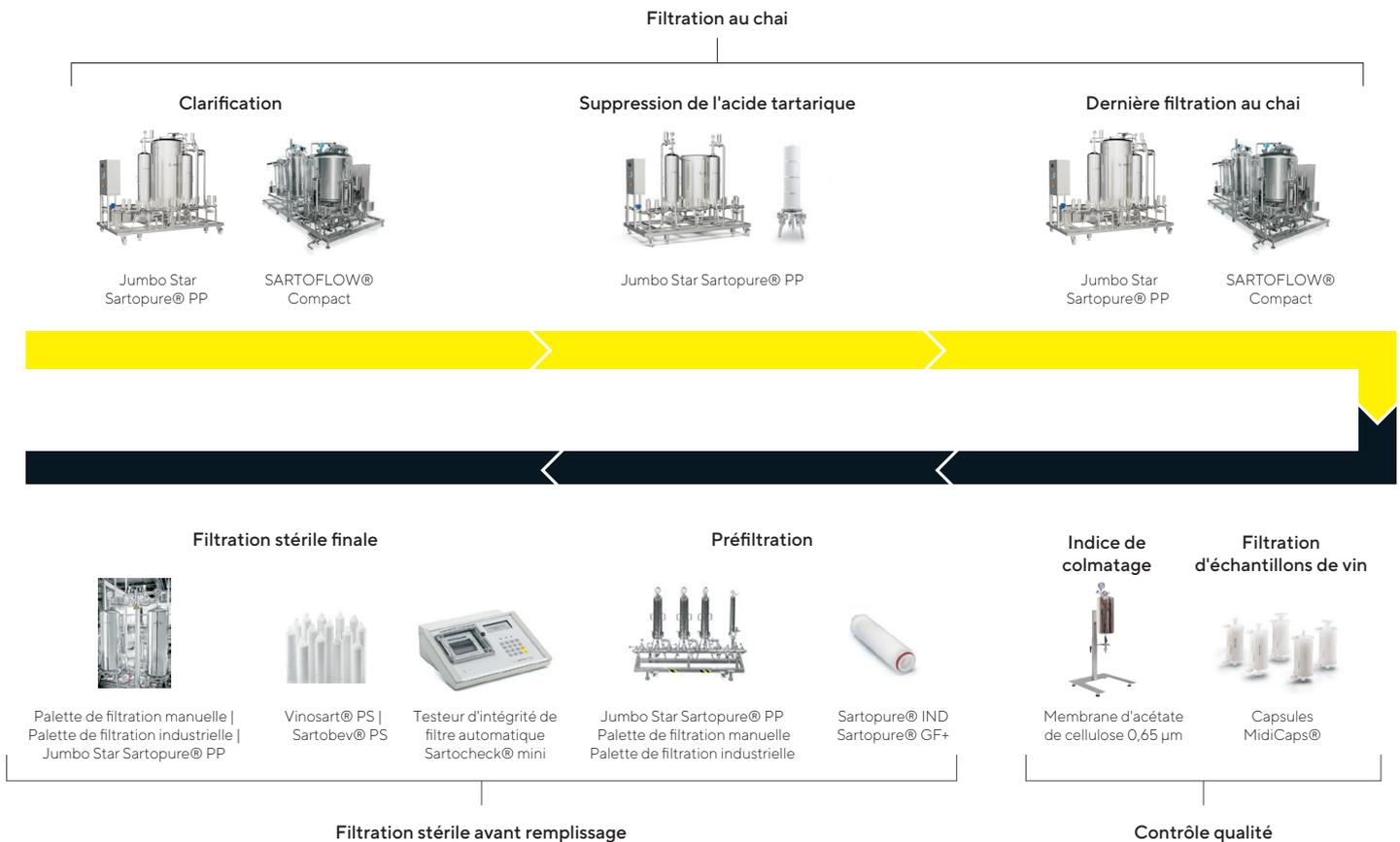
Filtration de boissons

Sartorius est présent depuis plusieurs décennies dans le secteur du vin et des boissons. Une gamme de solutions spécifiques a été développée permettant une filtration adaptée aux étapes de clarification jusqu'à la filtration finale. En plus de solutions de contrôle qualité, Sartorius propose divers équipements pour les processus de production dans l'industrie des boissons.

Filtration du vin pour une qualité supérieure et une pureté de goût absolue

Nous avons conçu nos cartouches pour que la filtration n'affecte pas le corps, l'arôme ou le goût de vos vins. Nos systèmes clos excluent tout contact avec l'oxygène. Vous pouvez nettoyer, stériliser et réutiliser nos cartouches à plusieurs reprises, ce qui contribue à réduire les coûts. Vous pouvez les utiliser de la clarification à la filtration fine jusqu'à la rétention totale des microorganismes, si nécessaire. Chaque produit offre un rendement élevé avec un fonctionnement entièrement exempt d'erreur. Sûre, fiable et précise, la conception intelligente de la gamme associe des systèmes manuels et automatisés. Adoptez nos solutions et valorisez votre propre expertise en matière de fabrication de vin.

Processus de production du vin (Applications et Produits)



Pourquoi utiliser nos consommables de filtration ?

Conçus spécifiquement pour le vin, nos gammes de produits dédiées offrent une solution optimale pour chacune des étapes de filtration, de la première à la dernière.

Ils contribuent à préserver les propriétés organoleptiques de vos vins, à contrôler et à répéter avec succès vos processus.

Exemple de produit :
Vinosart® PS

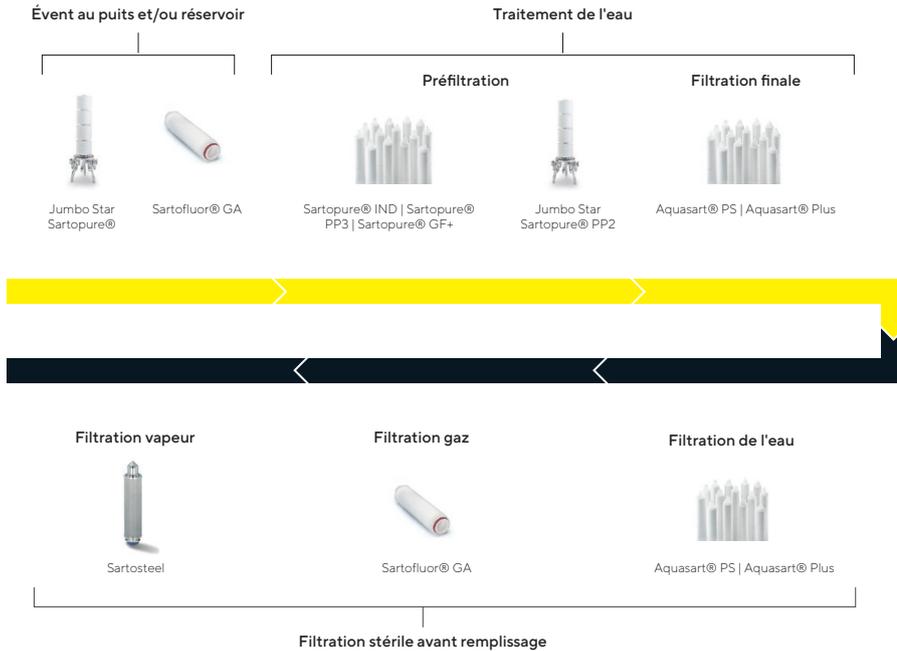


Cartouches de filtration 0,45 µm et 0,65 µm conçues pour la filtration finale avant l'embouteillage du vin et du vin pétillant.

Eau pure garantie par filtration

Nos systèmes de filtration, comprenant des préfiltres et des filtres finaux, garantissent la plus haute qualité et la pureté microbiologique de votre eau, qu'elle soit plate ou pétillante, minérale ou purifiée. Chaque solution vous offre un débit élevé et une sécurité maximale afin de répondre à vos exigences spécifiques. Implémentez ces solutions et améliorez votre propre expertise en matière de production d'eau.

Processus de production d'eau (Applications et Produits)



Pourquoi utiliser nos consommables de filtration ?

L'eau doit être filtrée afin de s'assurer qu'elle soit potable et conforme aux règles sanitaires strictes dans le monde. Dans le cas d'une eau de process la filtration est utilisée pour garantir son absence de contamination. Même en cas de pollution en amont, nos produits de filtration contribuent à garantir la salubrité de l'eau.

Exemple de produit :

Cartouches de filtration Aquasart® PS

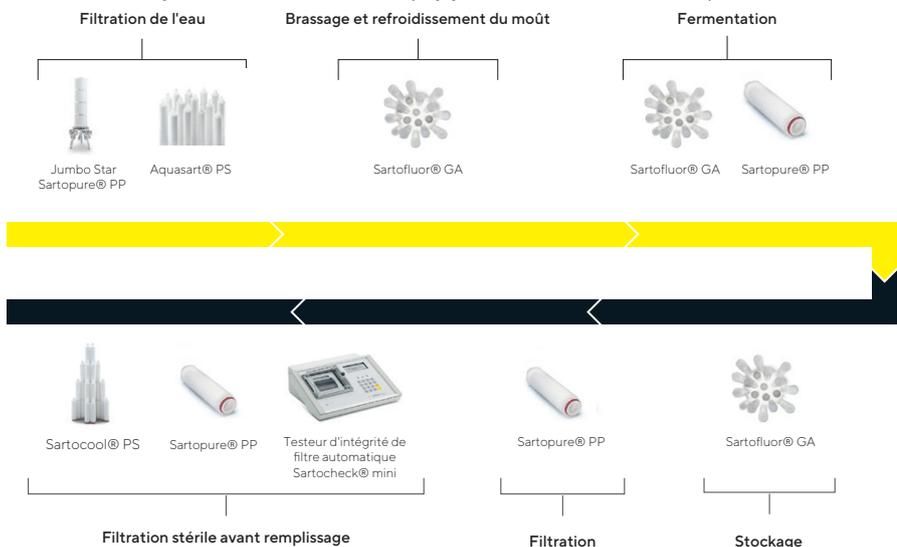


Les cartouches Aquasart® PS ont été conçues pour la filtration finale avant l'embouteillage d'eau non gazeuse et boissons à base d'eau.

Filtration de la bière pour la saveur la plus pure

Le brassage de la bière est un processus complexe mais fascinant. L'engouement pour les bières artisanales a entraîné de nouveaux acteurs sur le marché. Nous fournissons des systèmes de filtration de la bière dans le monde entier, et proposons une membrane filtrante de renommée internationale. Quel que soit le système choisi vous bénéficierez d'un système facile à utiliser et nécessitant peu d'entretien qui vous garantit une sécurité maximale. En outre, ils s'intègrent très facilement dans les processus de production existants.

Processus de production de bière (Applications et Produits)



Pourquoi utiliser nos consommables de filtration ?

Des grandes aux micro-brasseries, l'objectif est le même : une boisson pure qui conserve ses caractéristiques gustatives distinctives. Notre gamme de produits influe sur le brassage à diverses étapes clés.

Exemple de produit :

Filtres Jumbo Star Sartopure® PP avec surfaces plissées



Le Jumbo Star Sartopure® PP2 5 µm s'est avéré être un excellent système de filtration pour la bière après la phase de conditionnement, maximisant le rendement de la production, tout en réduisant le processus de maturation de la bière de 14 à 7 jours, en assurant le même standard de qualité de turbidité et de concentration en levure.

Allemagne

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

États-Unis

Sartorius Corporation
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Téléphone +1 631 254 4249
Numéro gratuit +1 800 635 2906

 Pour d'autres coordonnées, consultez le site
www.sartorius.com