



Propagation de la levure

Alfa Laval Cuve Carlsberg SB

Concept

La cuve Carlsberg est utilisée pour la stérilisation du moût et la propagation de levure pure dans des installations de propagation de la levure en laboratoire.

Principe de fonctionnement

La flasque est remplie de moût jusqu'à la capacité nette correspondant à environ 80 % du volume total.

La stérilisation se fait dans un autoclave, sur un brûleur à gaz ou une plaque chauffante électrique. Après la stérilisation, la cuve est placée dans un réfrigérateur ou une chambre froide afin de refroidir le moût jusqu'à la température de service souhaitée. L'aération du moût froid se fait via la vanne d'échantillonnage à membrane raccordée à la lance d'aération.

La culture de levure peut être introduite en milieu stérile par le biais du raccord de la membrane à l'aide d'une seringue. Ou, la culture de levure sèche peut être transférée dans la cuve via la chambre de filtration vide.

Conception standard

La cuve Carlsberg est un conteneur cylindrique à fond plat. La cuve Carlsberg est équipée de filtres perméables et d'une vanne d'échantillonnage à membrane pour l'aération et le transfert du produit. De la levure peut être ajoutée via un préleveur d'échantillon micro port à l'aide d'une seringue.

Conformité avec la norme DESP 97/23/CE de la Communauté européenne.

DONNÉES TECHNIQUES

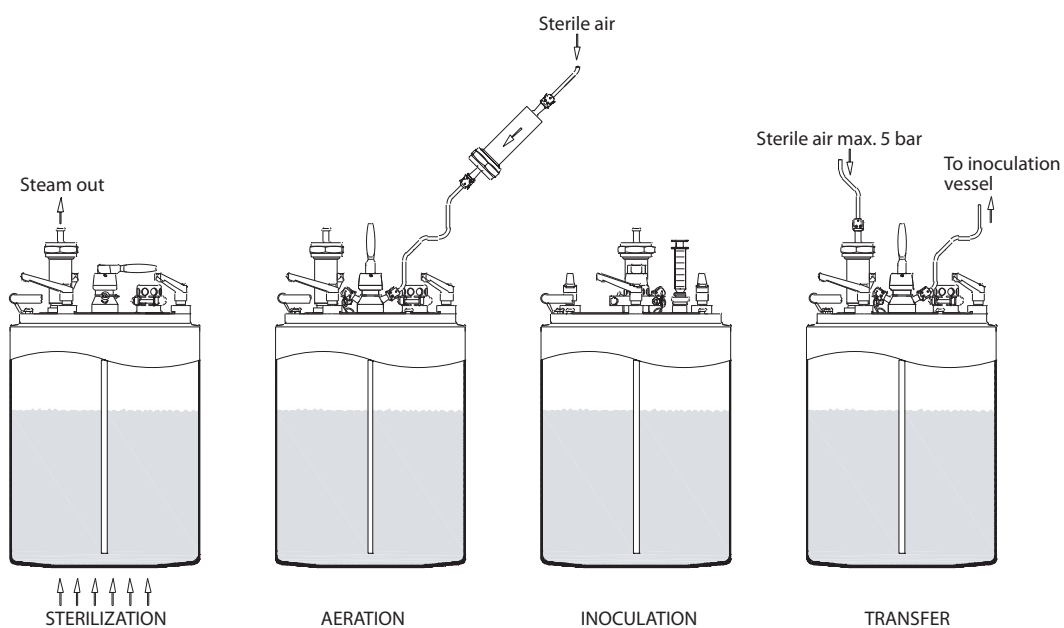
Volume net	Volume total	Pression de transfert recommandée	Pression acceptable
25 l	33 l	2 à 3 bar	6 bar

ÉTAT PHYSIQUE

Matériaux

Pièces en acier en contact avec le produit : EN 1.4307 (AISI 304L)
Joints en contact avec le produit : EPDM
Joint torique en contact avec le produit : Silicone





Les informations contenues dans le présent document sont justes au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans préavis. ALFA LAVAL est une marque déposée d'Alfa Laval Corporate AB.

ESE02921FR 1507

© Alfa Laval

Comment contacter Alfa Laval

Nos coordonnées sont mises à jour sur notre site internet www.alfalaval.com.