



Activateur de levures

YEAST-BOOSTER



YEAST-BOOSTER

Le **Yeast-Booster** est une unité compacte et mobile pour la réactivation, la propagation et la progression optimale des cellules de levure pour la fermentation. Gestion de la nutrition: l'ajout d'oxygène et une température correcte sont nécessaires pour atteindre un processus optimal. Tous ces éléments sont disponibles dans le **Yeast-Booster**.

L'appareil est disponible en deux modèles: Le **Yeast-Booster PRO** - destiné à la préparation de levains avec 2 kg de levure maximum par cycle de levurage - et le **Yeast-Booster MAX** pour des levains avec 10 kg de levure maximum.

LES AVANTAGES

- Particulièrement vivantes et fortes, les levures sélectionnées sont en quantité plus élevée au commencement de la fermentation
- Les levures ainsi activés, entrent en fermentation immédiatement après l'ensemencement de la cuve, sans défaillance.
- Gain de temps, travail facilité par un processus complètement automatisé
- Économies liées à une meilleure efficacité des levures utilisées tout en réduisant le surdosage
- Une fermentation de qualité, optimisée, minimisant les risques d'arrêt
- Un processus de multiplication simple, reproductible grâce à l'automatisation programmable
- Opérations faciles à programmer grâce au menu intuitif

TYPE DE BOISSON



DÉROULEMENT DES OPÉRATIONS

• Remplissage

Le Yeast-Booster remplit automatiquement la quantité d'eau nécessaire.

• Chauffage

Le Yeast-Booster chauffe cette quantité jusqu'à la température de consigne. Quand celle-ci est atteinte le Yeast-Booster le signale sur l'afficheur et par un voyant. Le signal sonore est optionnel.

• Fermentation

C'est la phase de multiplication de cellules de levure. Après l'ajout des levures dans l'eau, le mélange est mis doucement en mouvement. Du moût provenant de la cuve à ensemer sera pompé toutes les 15 minutes servant de milieu nutritif pour les levures. Également, l'oxygénation permet la croissance du milieu. Ensuite, le mélange est progressivement refroidi jusqu'à la température de la cuve ciblée.

• Vidange

Au cours de cette opération, le mélange préparé est pompé vers la cuve à ensemer. La quantité pompée est affichée à l'écran (en litres).

• Nettoyage

Le nettoyage se fait en plusieurs étapes. Après avoir rincé et vidangé la cuve et le tube d'aspiration du Yeast-Booster une première fois, un cycle de nettoyage automatique fait circuler une quantité d'eau préalablement chauffée dans tous les éléments ayant été en contact avec le levain.

CARACTÉRISTIQUES

- Destiné à la préparation de levains avec 2kg (PRO) / 10kg (MAX) de levure maximum par cycle de levurage
- La cuve du Yeast-Booster est suffisante pour éviter le débordement lié à la formation de mousse; volume: 110l (PRO) / 450l (MAX)
- Un seul tube extérieur, permettant le pompage du moût, le pompage du levain dans la cuve à ensemer ainsi que le pompage nécessaire au nettoyage de l'appareil.
- L'oxygénation intervient pendant le pompage interne (pompe à membrane) et permet de maintenir le milieu en aérobie.
- Le couvercle en acier inox et le filtre intégré permettent d'éviter les contaminations par des levures non désirées, présentes dans l'environnement.
- Agitateur disponible en option pour le Yeast-Booster MAX
- Construit entièrement en inox, facilitant le nettoyage
- Appareils très mobiles grâce aux 4 roulettes dont deux directionnelles et freinées

		Yeast-Booster PRO	Yeast-Booster MAX		
DONNÉES TECHNIQUES	Alimentation électrique	230V/1Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz		
	Puissance calorifique	kW	1,5	6,0	
	Pression d'opération maximale autorisée dans l'échangeur double paroi du réservoir	bar	2	2	
	Volume réservoir	l	110	450	
	Température maximale de chauffage	°C	50	50	
	Débit de la pompe	Entrée	l / min	~ 6,0 *	~ 12,0
		Sortie	l / min	~ 6,0 *	~ 30,0
	Dimensions (L x P x H)	mm	610x630x1.220	1.020x1.130x1.330	
Poids (à vide)	kg	62	135		

* Yeast-Booster PRO:

Hauteur d'aspiration maximale autorisée: 1,5m; hauteur maximale de pompage: 12m

Détails techniques sans engagement. Modifications possibles sans information préalable.