



Activador de levaduras

## YEAST-BOOSTER



# YEAST-BOOSTER

La **Yeast-Booster** es un dispositivo compacto, móvil y muy fiable para la preparación óptima, revitalización y propagación de levaduras de fermentación. La gestión de la nutrición, la adición de oxígeno y la temperatura correcta son necesarios para lograr un proceso óptimo. Todo ello está disponible en la **Yeast-Booster**.

La **Yeast-Booster** está disponible en dos tamaños: la Yeast-Booster PRO para la activación de levadura seca de hasta 2 kg por lote y la Yeast-Booster MAX para la activación de levadura seca de hasta 10 kg por lote.

## LAS VENTAJAS

- Al inicio de la fermentación las células de levadura están particularmente fuertes y vibrantes.
- Las levaduras activadas, una vez añadidas, inducen inmediatamente la fermentación del depósito de mosto
- Facilita el trabajo y ahorra tiempo al automatizar el proceso
- Aumenta la calidad de fermentación, reduciendo el riesgo de paradas; asegura la inversión implantando la levadura utilizada
- Sencillo repetir el proceso al guardar la programación realizada
- Uso sencillo, menú simple e intuitivo

## FASE DE OPERACIÓN

### • Llenado

La **Yeast-Booster** se puede llenar automáticamente con el volumen de agua inicial indicado.

### • Modo calor

Calienta la cantidad inicial hasta alcanzar la temperatura inicial. En ese momento muestra una señal luminosa en la pantalla. Como opción se puede incluir una señal sonora.

### • Fermentación

Tras añadir la levadura, la mezcla se pondrá suavemente en movimiento. Cada 15 minutos se añade mosto desde el depósito objetivo para nutrir la levadura y hasta alcanzar el volumen final indicado. Durante este proceso se añade oxígeno para enriquecer el mosto y se va enfriando la mezcla gradualmente hacia la temperatura final.

### • Vaciado

Cuando la mezcla está lista, se bombea hacia el depósito objetivo de mosto. En pantalla se indica el volumen que se ha bombeado.

### • Limpieza

Este proceso tarda aproximadamente 10 minutos. 12 litros de agua de un cubo separado circularán en varios pasos por todas las partes del **Yeast-Booster** que han entrado en contacto con la mezcla (válvulas, bomba, tubería, etc.).

## CARACTERÍSTICAS

- La Yeast-Booster puede activar hasta 2 kg (PRO) / 10 kg (MAX) de levadura por lote.
- El tanque de mezcla de la Yeast-Booster PRO es de 110 litros, el tanque de la Yeast-Booster MAX es de 450 litros; ambos dejando espacio suficiente para la espuma.
- Una única conexión sirve para mover el mosto hacia y desde el contenedor, así como para bombear la mezcla al tanque de mosto y también realizar el ciclo de limpieza.
- La oxigenación se realiza durante todo el proceso de recirculación y mezcla, enriqueciendo el medio de trabajo.
- Una cubierta de acero inoxidable y el filtro integrado contribuyen a evitar contaminación proveniente del ambiente.
- Tapa de acero inoxidable con mezclador integrado es disponible para Yeast-Booster MAX (opción).
- Su diseño en acero inoxidable favorece la limpieza y operación higiénica.
- Está equipado con ruedas para facilitar su movimiento.

## APLICACIONES



		Yeast-Booster PRO	Yeast-Booster MAX		
DATOS TÉCNICOS	Conexión eléctrica	230V/1Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz		
	Capacidad calentamiento	kW	1,5	6,0	
	Presión máxima de operación de las chaquetas de frío	bar	2	2	
	Volumen del tanque	l	110	450	
	Temperatura máxima del medio	°C	50	50	
	Caudal de la bomba	Entrada	l / min	~ 6,0 *	~ 12,0
		Salida	l / min	~ 6,0 *	~ 30,0
	Dimensiones (A x P x A)	mm	610x630x1.220	1.020x1.130x1.330	
	Peso (vacía)	kg	62	135	

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

\* Yeast-Booster PRO:

Altura máxima de aspiración: 1,5 m; altura máxima de bombeo: 12 m.