КОНЦЕПТ ЗА ЧИСТЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА НА ОПРЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПИВО

1. Алкално чистење без дезинфекција

Фреквентност : после секое користење на опремата

СРЕДСТВО	ДОЗИРАЊЕ (КОНЦЕНТРАЦИЈА)	ТЕМПЕРАТУРА (•C)	ВРЕМЕ (минути)
LEVIT 1001	2,5-3 % 250-300мл(340-410 гр) на 10 литри вода	80-85	15-20
ВОДА	/	20 (ЛАДНА)	10-20 до целосно плакнење и pH 0 на водата при излез

2. Кисело чистење за отстранување на бигор (каменец)

Фреквентност : во зависност од тврдината на вода(еднашнеделно/месечно)

СРЕДСТВО	ДОЗИРАЊЕ (КОНЦЕНТРАЦИЈА)	ТЕМПЕРАТУРА (•C)	ВРЕМЕ (минути)
LEVIT 1002	1-1,5 % 100-150мл (125-190 гр) на 10 литри вода	40-50	**15-20**
ВОДА	/	20 (ЛАДНА)	10-20 до целосно плакнење и pH 0 на водата при излез

3. Дезинфекција

Фреквентност : после алкално/кисело чистење и најверќе 30 мин пред користење на опремата (ферментација или полнење на шишиња/кегови)

СРЕДСТВО	ДОЗИРАЊЕ (КОНЦЕНТРАЦИЈА)	ТЕМПЕРАТУРА (•C)	ВРЕМЕ (минути)
NOVORIL 1047	0.2-.05 %	20 (ЛАДНА)	**10-20**

☮ НАПОМЕНА ! : ЗАДОЛЖИТЕЛНО НОСЕЊЕ НА ЗАШТИТНА ОПРЕМА (РАКАВИЦИ, НАОЧАРИ) ПРИ КОРИСТЕЊЕ НА ХЕМИКАЛИИТЕ

Kicevska 1, 1060 Skopje, Republic of North Macedonia
Phone (389 2) 20 31 193, Fax (389 2) 20 31 434, E-mail: farmahem@farmahem.com.mk
www.farmahem.com.mk