

✿ Équipe humaine et désireuse de venir en aide

✿ Conseils techniques pour améliorer votre installation actuelle ou pour de nouveaux équipements Vit'Vinif

✿ La prestation comprend:

- Contrôle de toutes les connectiques des cuves
- Vérification de l'unité de refroidissement*
- Vérification de la ligne froide glycol*
- Vérification de la connexion des fermenteurs*
- Vérification du branchement électrique de la BDSA
- Vérification du branchement électrique du CIP*
- Nettoyage à la soude de l'ensemble des cuves et la salle de brassage
- Conseils pour réglage du moulin et concassage du malt
- Mise sous peracétique échangeur + pompe et tuyaux
- Remplissage des cuves avec le volume d'eau nécessaire à la recette
- Apprentissage et formation de l'opérateur-brasseur sur le matériel

✿ Formation à la bonne utilisation des installations avec notre technicien brasseur

- Empâtage du malt et brassage
- Recirculation avec cuve tampon
- Filtration avec cuve tampon
- Cuisson/ébullition
- Dédrêchage de la cuve Mash
- Whirlpool et pause du jus
- Refroidissement du moût
- Transfert du moût dans le fermenteur
- Débrief et révision de la prise en main de l'opérateur

*Au cas où il aurait été acheté chez Vit'Vinif

