



WTG-
QUANTOR
GMBH

YEAST-BOOSTER

ACTIVATEUR DE LEVURES



IN FLOW WITH YOUR PRODUCTION.

YEAST-BOOSTER

ACTIVATEUR DE LEVURES

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 cellules de levure réactivées induisent la fermentation dès qu'elles sont ajoutées à la cuve cible.
- Gain de temps, travail facilité par un processus complètement automatisé
- Amélioration de la qualité de la fermentation, réduction du risque d'arrêt de la fermentation
- Une fermentation de qualité, optimisée, minimisant les risques d'arrêt
- Utilisation facile et intuitive du menu Yeast-Booster.

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 ensemencer 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 ensemencer. 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.

Yeast-Booster		Pro	Max
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	~ 6,0 *	~ 30,0 *
Dimensions (L x P x H)		mm 610x630x1.220	1.020x1.130x1.330
Poids (à vide)		kg 62	135

Détails techniques sans engagement. Modifications possibles sans information préalable.

TYPE DE BOISSON



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 ensemencer 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 aérobic.
- ➔ 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: Hauteur d'aspiration maximale autorisée: 1,5 m; hauteur maximale de pompage: 12m

