



## **AUXILIARY EQUIPMENT** EQUIPEMENT AUXILIAIRE

**Yeast Propagation and Hydration**

/ Hydrateur - Propagateur de levure

**Yeast Rehydration and Activation/** Réhydrateur Levures

**Aroma, Sugar and Yeast Dosing/** Distributeur de saveur,  
sucre et levure

**Dry Hopping/** Dry Hopping



## Yeast Propagation and Hydration / Hydrateur - Propagateur de levure



### CHARACTERISTICS

The system has been developed for **propagation of yeast**, starting from a minimum quantity of dry yeast or a first lab culture.

- 1) Propagation water is sterilized within the vessel.
- 2) The system automatically cools down the water to the desired temperature
- 3) Yeast starter culture is introduced manually to system
- 4) The PLC manages the mix, recirculation and the feeding of the yeast; furthermore, the system determines the oxygenation of the cells in order to guarantee the growth of the yeast to the desired quantity
- 5) Hygienic CIP cleaning program is included
- 6) The system is used for recovering harvested yeast and can manage the dosing of the pitching quantity.

The PLC system allows for constant temperature control of the stored fresh yeast and through an integral pump; the system will manage the dosing of the yeast to be pitched. The machine has a 200 l tank for yeast propagation/storage and a 70 l tank for sugar dosing. The opening of the valves is managed pneumatically via the PLC in order to guarantee dosing, propagation time and cleaning & sterilization. Hygienic electropolished finish on internal surface.

### CARACTÉRISTIQUES

Machine conçue pour **augmenter la quantité de levure**, à partir d'une quantité minimale de poudre sèche, en post-culture en laboratoire.

- 1) La quantité d'eau nécessaire pour hydrater la levure sèche est amenée à la température de stérilisation.
- 2) Le système refroidit ensuite l'eau à la température correcte.
- 3) La levure est introduite manuellement.
- 4) Le PLC gère le mélange, la recirculation et l'introduction d'aliments pour la levure, ainsi que l'oxygénation afin de permettre aux cellules de levure de se reproduire jusqu'à la quantité souhaitée (toutes à une température contrôlée) à travers d'une sonde spéciale placée dans la cuve.
- 5) CIP de lavage autonome.
- 6) Peut également être utilisé pour la récupération des levures fraîches et un dosage en quantité correcte.

Le PLC gère une pompe et, par un compteur de litres, rapporte la quantité de levures fraîches récupérées puis stockées à une température contrôlée. Le PLC permet également de contrôler le dosage des mêmes lors de l'inoculation des moûts en fermentation.

Il est équipé d'un réservoir de stockage de levure de 200 litres et d'une cuve de dosage des sucres pour la propagation. Pour la gestion correcte des temps de travail et de propagation et la désinfection de la machine, les vannes sanitaires à papillon sont pneumatiques, contrôlées par PLC.



# Yeast Rehydration and Activation

## / Réhydrateur Levures



### CARACTÉRISTIQUES

The yeast rehydration system is a monoblock unit on wheels (configurable with 1 or 2 vessels), which manages the automatic or manual rehydration and activation process of dry yeast to be inoculated in wort in fermentation. The rehydration system can also be used as storage tank at low temperature for recovered yeast by previous beer fermentation.

This system is available in following versions and capacity:

- **Mod. 1 vessel:** 100 or 200 l vessel, under pressure, with manual valve opening, agitator, CO2 inlet, CIP line, mirror finish on internal surface .
- **Mod. 2 vessel:** 200 or 500 l vessel, pneumatic valve opening, flow meter, mixer, automatic yeast management.



### CARACTÉRISTIQUES

Le système de réhydratation Levure est un monobloc monté sur roues (il peut être fourni dans la configuration avec 1 ou 2 récipients) contenant un système intégré conçu pour gérer automatiquement ou manuellement la phase de réhydratation et d'activation de la levure à inoculer dans le moût en fermentation. De plus, le réhydrateur peut être utilisé comme réservoir de stockage à basse température pour la levure récupérée lors de la fermentation précédente de la bière.

Cet équipement est disponible en différentes versions et capacités:

- **Mod. Avec 1 cuve** sous pression, avec capacité de 100 lt ou 200 lt. et ouverture manuelle des vannes, équipée d'un mixeur, d'une vanne de chargement de CO2, d'une ligne de lavage CIP, d'une finition de miroir interne;
- **Mod. Avec 2 cuves** de 200 lt. ou 500 lt. Ouverture pneumatique des vannes, équipées de pompes, débitmètres, mélangeur, pour la gestion automatique des levures.



## Aroma, Sugar and Yeast Dosing / Distributeur de saveur, sucre et levure



### CHARACTERISTICS

This unit allows an automatic in-line preparation and dosing of products for a **customization** of beer aroma. It is also useful in order to dose the exact quantity of **sugar (or similar)** to be added to beer when realizing the second **fermentation in bottles** or kegs. Available 1, 2 or more vessels according to the products to dose.

### CARACTÉRISTIQUES

Permite preparar y dosificar en línea y de modo automático soluciones de productos destinados a la **personalización** de la cerveza en línea. Además, permite dosificar de forma precisa la cantidad de **azúcar** o **sustancia similar** a añadir en el mosto fermentado antes de la **refermentación en botella**. Disponible a 1, 2 o más tinas según los productos a dosificar.





ACCESSORIES / ACCESSOIRES

## Dry-Hopping



### CHARACTERISTICS

MODELS AVAILABLE: VOL. 100L - 200L - 400L.

Machine designed **for dry-hopping with hops in pellet**. System grants:

- **Very efficient dissolving of aroma and oils from hops in less time, if compared to traditional infusion cycles: 12 hours against 4/5 days;**
- **Void loss of product;**
- **Partial beer clarification:** leaf solids and part of the yeasts are retained by an integrated basket;
- **The aroma dissolving is optimized by the tangential filling system, which allows a special flow control and keeps the hop in continuous movement during the whole process;**
- **Other ingredients such as fruits and spices can be dosed as well;**
- **No oxidation of the product: the tanks are fully flushed with CO2 and pressurized as well;**
- **Easy to clean and to sterilize thanks to the basket which allows to remove easily the solid parts and through a direct connection to an external CIP system.**

### CARACTERÍSTICAS

MODÈLES DISPONIBLES: VOL. 100L - 200L - 400L.

Machine conçue **pour réaliser le dry-hopping avec houblon en pellets**. Le système garantit:

- **Extraction aromatique et d'huiles essentielles de houblon en moins de temps et avec des résultats comparables à un cycle réalisé en infusion ou en coulée libre: 12 heures contre 4/5 jours de traitement traditionnel;**
- **Presque aucune perte de produit;**
- **Clarification partielle de la bière** car le houblon est logé dans un panier empêchant le passage des feuilles et des pellets, en conservant en partie les levures présentes;
- **Optimisation de l'extraction des arômes grâce à l'entrée tangentielle de la bière, qui maintient le houblon en mouvement pendant tout le cycle;**
- **Possibilité d'utiliser des fruits et des épices adaptés à ce type de transformation;**
- **Pas d'oxydation du produit: le cycle nécessite la saturation de la machine avec CO2 et un fonctionnement en pression;**
- **Opérations simples de nettoyage et de désinfection grâce à la possibilité d'extraction totale d'une cage et du circuit CIP autonome.**

## Details are always the most important aspect.

Because the difference between a mediocre and a great, unforgettable beer exists.

You can see it. You can taste it.

The secret to obtain a great Beer is in the instruments: high quality plants, designed in each detail, customized and tailor made, depending on the Customer's need, whether it is productive or of space.

We want to be an active component of your project, a strategic partner for your success: your goals are our goals. This is why we would never leave anything, not even improvisation, to chance.

Because we share the same passion, and same research to perfection, to obtain a unique, balanced, and true Beer.

To give added value to your dreams and substance to your desires, we have the right instruments.

Let's drink a beer together.

## Les détails sont toujours l'aspect le plus important.

Parce qu'il existe une différence entre une bière médiocre et une bière excellente et inoubliable.

Cela se voit, cela se déguste.

Le secret pour obtenir une bonne bière réside dans les instruments: des installations de haute qualité, conçues dans les moindres détails, sur mesure et personnalisées, en fonction des besoins du client, qu'elles soient productives ou conçues pour l'espace.

Nous voulons être un élément actif de votre projet, un partenaire stratégique pour votre réussite: vos objectifs sont nos objectifs.

C'est pourquoi nous ne laisserions rien au hasard, surtout pas d'improvisation.

Parce que nous partageons la même passion et la même recherche de la perfection pour obtenir une bière unique, équilibrée et vraie.

Pour donner une valeur ajoutée à vos rêves et de la substance à vos désirs, nous disposons des bons instruments.

Buvons une bière ensemble.



**EasyBräu-Velo is  
a brand of TMCI Padovan**  
EasyBräu-Velo est  
une marque TMCI Padovan

**Via dell'Artigianato, 4  
36030 - Sarcedo (VI) - Italy  
Tel +39 0445 361638**

**easybrauvelo@tmcigroup.com  
www.easybrau-velo.com**

