

Piacenza, gennaio 2019

FARINELLI MAURO Costruzioni Meccaniche si specializza nella fabbricazione di pompe peristaltiche per la produzione di birra. I vantaggi nell'utilizzo di questa tipologia di pompe sono molteplici, poiché il prodotto non entra in contatto con altro se non il tubo pompante certificato FDA, e ciò permette di eliminare ossigenazioni, miscele e turbolenze involontarie, di conservare la CO₂ e l'assoluta certezza di pulizia e igiene. **Peristaltic Beer** è un marchio completamente *Made in Italy* conosciuto e apprezzato dagli esperti del settore.

È con piacere che partecipiamo alla Seconda Edizione di *Beer Craft Italy* presentando un rivoluzionario **sistema di dosaggio e miscelazione in linea**. La nostra innovativa pompa peristaltica con sistema di dosaggio regolabile e miscelazione in linea permette di aggiungere e mescolare una soluzione di zuccheri e lieviti attraverso un trasferimento diretto dal tank di fermentazione all'imbottigliatrice o infustatrice.

Con questo sistema da noi brevettato diminuirete i tempi di lavoro e otterrete un miglioramento qualitativo del vostro prodotto. Eviterete infatti involontarie ossidazioni, poiché non sarà più necessario l'utilizzo del tank di priming per l'aggiunta di zuccheri e lieviti con successivo rimescolamento e trasferimento nell'imbottigliatrice.

Saremo felici di mostrarvi il funzionamento e illustrare i numerosi benefici delle nostre pompe peristaltiche. Vi aspettiamo a *Beer Craft Italy* a Milano il 27 e 28 marzo allo stand **B1**.

Contatti:

info@peristaltic-beer.com

www.peristaltic-beer.com