

ABINOX

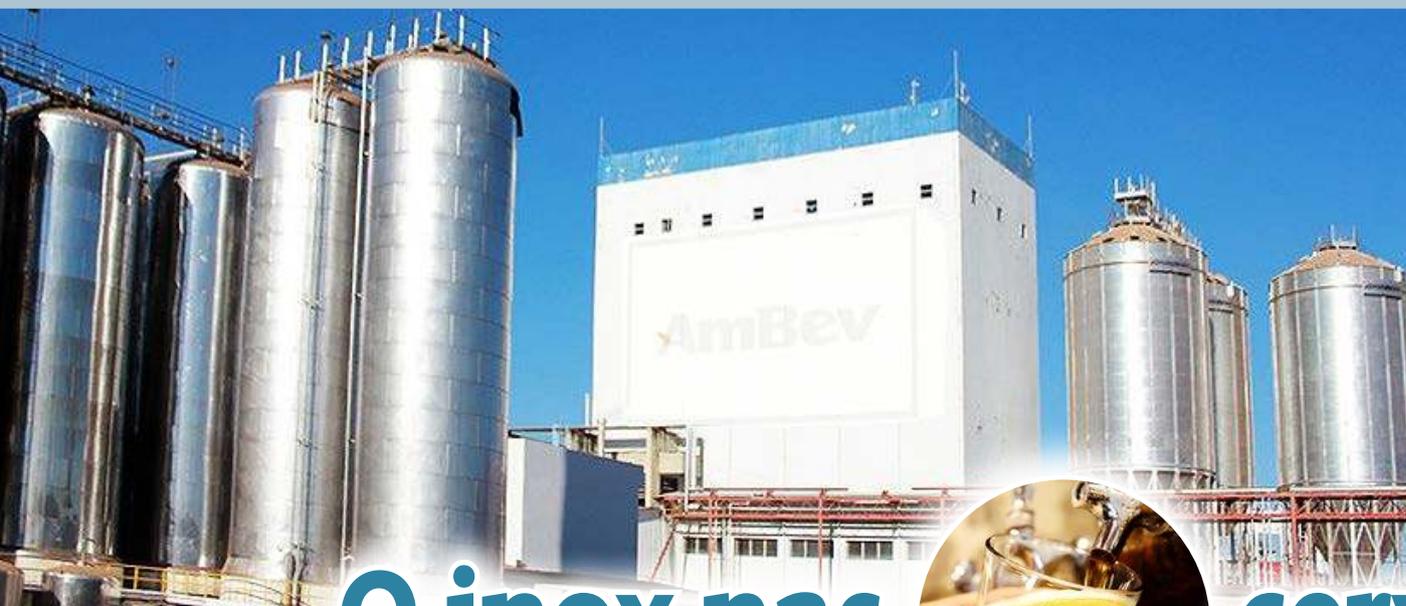
Associação Brasileira do Aço Inoxidável

www.abinox.org.br

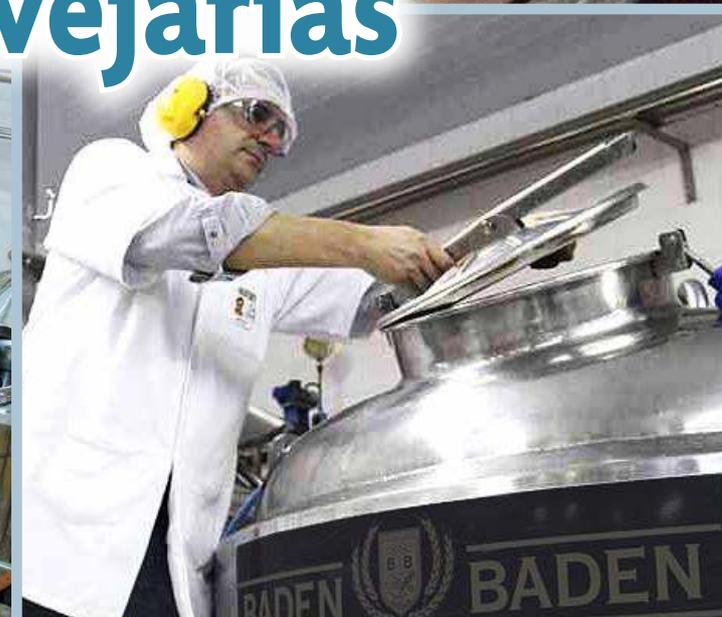
Informativo nº 25

Setembro de 2017

INOX



O inox nas cervejarias



Cerveja com inox

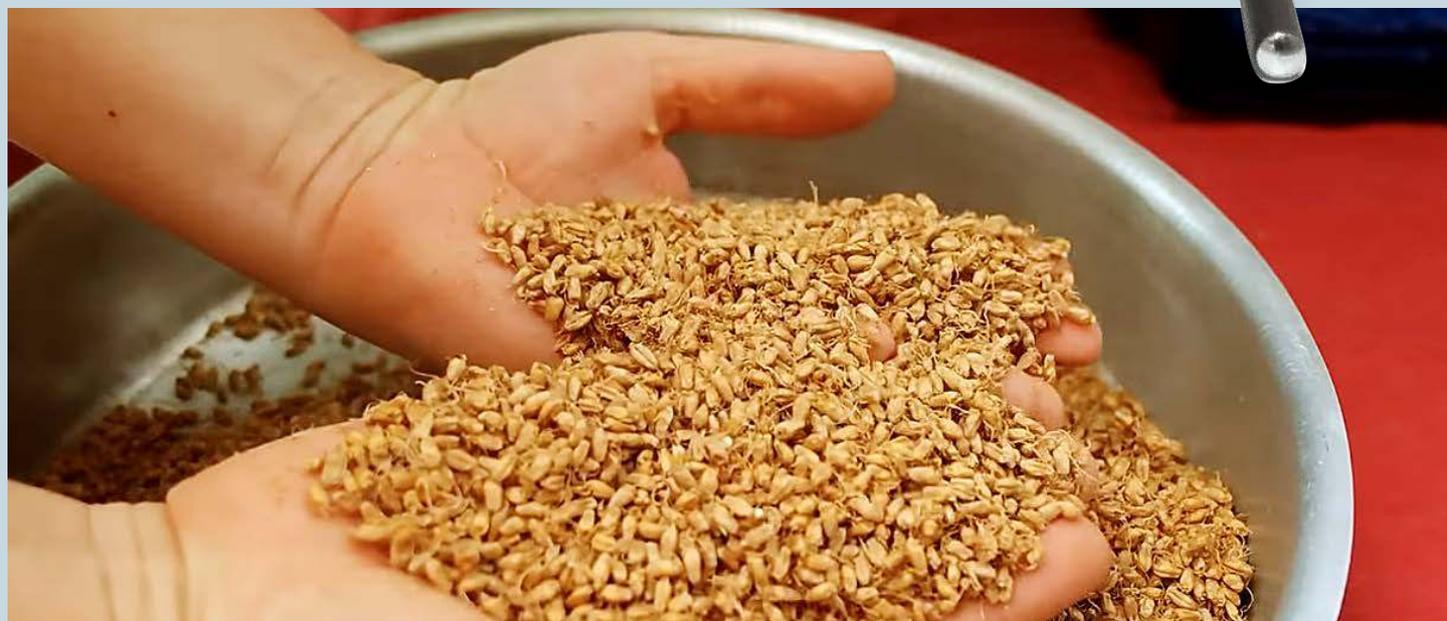
A China, os Estados Unidos e a Alemanha são os grandes bebedores de cerveja do mundo. Mas o Brasil não fica atrás numa mesa de bar. Todo o bom e moderado apreciador das geladas conhece, por intuição, o processo de uma fábrica de cerveja. Tanto nas grandes indústrias como em cervejarias artesanais, nas várias fases da linha de produção, a bebida entra em contato com o aço inoxidável. As propriedades do inox como a resistência à corrosão, a resistência mecânica e a facilidade de conformação constituem benefícios não só para os fabricantes como para os usuários. A imagem de limpeza do aço inoxidável se assemelha à do vidro ou da porcelana, sendo superior a de outros materiais. O inox não reage com compostos liberados pelos ingredientes que fazem parte da bebida, mantendo assim inalterado o delicioso sabor de uma cerveja bem gelada.



■ Moinho de malte

O primeiro passo para extrair e converter os componentes do malte de cevada, do milho ou outro cereal – determinante na construção do sabor da cerveja – é a moagem. Na comparação com outros aços, o inox dos moinhos de cereais garante a qualidade desse processo, pois as propriedades mecânicas do inox combinam com a resistência estrutural e espessura reduzida.

Aço inox ▶ 304, acabamentos polido e brilhante





■ Filtros de clarificação

Com entrada do lúpulo – “tempero” da bebida – e da levedura no processo, uma operação precisa restituir à cerveja a aparência de limpeza e clareza. Essa fase consiste em bombear o líquido através de um meio filtrante. A resistência à corrosão compõe um fator importante nesse equipamento, devido ao contato direto com o inox.

Aço inox ▶ 304,
acabamento brilhante



■ Tanques de fermentação

A conversão química de açúcares em álcool, quando ocorre em tanques de aço inox, auferes os benefícios das propriedades de resistência à corrosão, com durabilidade, máxima proteção do sabor, economia e estética. As fábricas modernas e mesmo as artesanais incorporam o inox como material preferido para a bebida entrar em contato, nos tanques de fermentação.

Aço inox ▶ 304 e 304L, acabamentos polido e brilhante



■ Resfriadores

Nos resfriadores, a aplicação do aço inoxidável austenítico é importante devido às propriedades de resistência às temperaturas abaixo de zero, garantindo ainda resistência estrutural com reduções de espessura em relação aos aços comuns. A cerveja passa por outra filtragem e é então armazenada em tanques, estando assim pronta a ser enviada para o envase.



Aço inox ▶ 304 e 304L, acabamentos polido e brilhante





■ Choperias

Nas choperias, os acabamentos brilhante e polido do inox conferem prazer no mesmo nível das escolhas entre uma lager, uma pilsen ou uma weissbier. Nos ambientes dos bares e das cervejarias, o inox aparenta sempre uma imagem de facilidade de limpeza devido à baixa rugosidade superficial. A mistura de tradição associada à cerveja combina com o caráter de modernidade incorporado pelo inox.

Aço inox ▶ 304 e 304L,
acabamentos polido e brilhante

Apoio

aperam
made for life

Edição e redação: Ateliê de Textos
Jornalista responsável: Alzira Hisgail (Mtb 12326)
Redação: Renato Schroeder
Edit. eletrônica: Vinicius G. Rocha (Act Design Gráfico)