

# manual de assepsia.

HEILIGE POCKET

Qualidade na sua linha de extração de  
cerveja do primeiro ao último copo



Abril | 2023 - v02.

**GUIA PARA ASSEPSIA  
DOS EQUIPAMENTOS**

# guia para o processo de assepsia nas unidades



*A Cervejaria Heilige preza pela qualidade em todos os processos da fábrica com controle rigoroso em nosso laboratório. Contudo, nada disso adiantará se ao chegar no Pocket a linha de extração da cerveja não estiver com sua assepsia e manutenção em dia.*

**Seguir esse material na íntegra garantirá que toda cerveja servida no Pocket tenha a qualidade ideal de consumo. Sua atenção nesse assunto é de enorme importância e esse material irá auxiliar no processo.**

# MANUAL DE ASSEPSIA

Orientações para assepsia  
na linha de extração de  
cerveja

## QUALIDADE NA CERVEJA

Este material foi elaborado para facilitar a compreensão e instruir a assepsia correta de sua linha de extração de cerveja.

Para garantir a qualidade da entrega de nossas cervejas no barril precisamos que a assepsia ocorra periodicamente em toda a linha de extração da cerveja.

A limpeza evita o aparecimento de microorganismos que podem deteriorar a cerveja, sua linha e a reputação da sua operação.

A assepsia é um dos pontos mais importantes quando falamos em cuidados e como limpar sua linha de cerveja. Fazê-la da forma correta e com a periodicidade recomendada garante que não haverá contaminação da Cerveja.

Quando a limpeza da linha não é feita corretamente, a Cerveja pode ser rapidamente contaminada e ter sua qualidade alterada.

## ETAPAS

A assepsia adequada é feita em duas etapas, a primeira chamamos de limpeza, que ocorre de 15 em 15 dias e a segunda e a sanitização, que deve ocorrer a cada 3 meses.

Enquanto no processo de sanitização utiliza-se um sanitizante para remoção principalmente das bactérias, o processo de limpeza deve utilizar um ácido, que removerá os resíduos sólidos, beerstones e biofilmes. Embora os dois processos são realizados da mesma forma, deverão ser feitos em prazos diferentes, como compartilharemos a seguir.

# MANUAL DE ASSEPSIA

## 1. LIMPEZA A CADA DUAS SEMANAS

- As linhas devem ser limpas com um produto químico cáustico próprio para limpeza;
- Todas as torneiras devem ser, sangradas e limpas, removendo bem os resíduos sólidos;
- Todas as extratoras ou dispositivos (filtro, poupa chopp, etc) devem ser igualmente esfregados e limpos.

OBS: Os produtos químicos cáusticos removem a matéria orgânica do interior da linha de cerveja, equipamentos e acessórios. A remoção desse acúmulo evita o crescimento de bactérias que estragam a cerveja, como lactobacillus, pediococcus e pectinatus.

Use um limpador cáustico projetado especificamente para limpeza de linhas de cerveja que use hidróxido de sódio, hidróxido de potássio ou uma combinação de ambos.

## SUGESTÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS A SEREM UTILIZADOS:

- PRODUTO: DESINCRUSTANTE ALCALINO (SODA CAUSTICA)
- MARCA: CONSULTAR FORNECEDOR NA SUA REGIÃO.

QUANTIDADE INDICADA PARA POST MIX DE 19l:  
200ML DE PRODUTO ALCALINO PARA 19L DE ÁGUA.

# MANUAL DE ASSEPSIA

## COMO EFETUAR A LIMPEZA DA LINHA:

- Coloque Luvas e óculos de proteção para sua segurança;
- Retire a pressão interna pela válvula de segurança.
- Abra o post mix; Garanta que está sem pressão interna.
- Adicione a solução cáustica indicada dentro do post mix;
- Adicione água aquecida a uma temperatura entre 30 - 50 °C
- Feche o posto mix;
- Desengate a extratora do barril e engate a extratora no post mix;
- Libere as torneiras do sistema no modo assepsia; ( O gás precisa estar aberto)
- Acione a torneira como se estivesse efetuado a extração de Cerveja, até que comece a sair a solução cáustica; (OBSERVAR QUANTIDADE NO PAINEL)
- A solução cáustica deve permanecer em contato com a linha por pelo menos 40 minutos quando a solução está estática.
- Repita a operação em todas as 10 linhas de extração de cerveja;
- Deixe a solução cáustica agir por 40 minutos em cada linha.
- Faça a retirada de pressão do Post Mix pela válvula de segurança.
- Abra o post mix com cuidado;
- Enxague-o com bastante água, até não ter nenhum resquício da solução cáustica;
- Encha o posto mix com água e feche-o;
- Engate a extratora que recebeu a solução cáustica;
- Acione a torneira para que a água passe pela tubulação até que não reste resquício da solução cáustica.
- Faça um teste de Fenolftaleína, uma gota em um copo da água extraída.
- Engate as cervejas e faça a sangria de todas.

# MANUAL DE ASSEPSIA

## O QUE É FENOLFITALEINA?

A fenolftaleína é um indicador ácido-base, Ela fica incolor em meio ácido e adquire uma coloração rosa intensa caso possua presença de solução alcalina (soda caustica) produto utilizado no cip.

ONDE COMPRAR: LOJAS DE PRODUTOS QUIMICOS, BREWSHOPS OU FARMACIAS.



# MANUAL DE ASSEPSIA

## 2. SANITIZAÇÃO A CADA 3 MESES

- As linhas devem ser limpas com um produto químico sanitizante;
- Todas as torneiras devem ser completamente desmontadas, sangradas e limpas;
- Todas as extratoras ou dispositivos (filtro, poupa chopp, etc) devem ser esfregados e limpos.

Lembrando que este processo deve ser feito após a limpeza alcalina indicada a cada 2 semanas e não individualmente, porem com menor frequência.

## SUGESTÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS A SEREM UTILIZADOS:

PRODUTO: ACIDO PERACÉTICO

MARCA: CONSULTAR FORNECEDOR DA REGIÃO.

OBS: PRODUTO CORROSIVO, USAR EPI'S, EVITAR CONTATO COM A PELE.

QUANTIDADE INDICADA PARA POST MIX DE 19L  
100ML DE ACIDO PERACÉTICO PARA 19L DE ÁGUA.

# MANUAL DE ASSEPSIA

## COMO EFETUAR A SANITIZAÇÃO DA LINHA:

- Coloque Luvas e óculos de proteção para sua segurança;
- Retire a pressão do post mix pela válvula de segurança.
- Abra o post mix;
- Adicione a solução sanitizante indicada dentro do post mix;
- Adicione água em temperatura ambiente.
- Feche o posto mix;
- Desengate a extratora do barril e engate a extratora no post mix;
- Libere as torneiras do sistema no modo assepsia;
- Acione a torneira como se estivesse efetuado a extração de Cerveja, até que comece a sair a solução sanitizante;
- A solução sanitizante deve permanecer em contato com a linha por pelo menos 20 minutos quando a solução está estática.
- Repita a operação em todas as 10 linhas de extração de cerveja;
- Deixe a solução sanitizante agir por 20 minutos em cada linha.
- retire toda a pressão do post mix.
- Abra o post mix com cuidado;
- Enxague-o com bastante água, até não ter nenhum resquício da solução sanitizante;
- Encha o posto mix com água e feche-o;
- Engate a extratora que recebeu a solução sanitizante;
- Acione a torneira para que a água passe pela tubulação até que não restesquício da solução sanitizante.
- Esta solução não possui teste para verificação, então garanta que todas as torneiras receberam água.
- Engate as cervejas e faça a sangria de todas.



# importante

*Caso tenha alguma dúvida sobre o processo, entre em contato antecipadamente com a Cervejaria Heilige.*

*O sistema Heilige Pocket te informa quando deve ser realizada a limpeza.*

*Como falamos, a limpeza deve ser feita a cada 14 dias e a sanitização completa (alcalina e ácida) a cada 3 meses.*

*Então o sistema faz um disparo de alerta para você dizendo quando precisará ser feita a limpeza novamente. Só é necessário fazer a inserção da data da última limpeza realizada no sistema e ele te avisará quando deve ser realizada a próxima.*



*Conte conosco,  
e bom trabalho!*

# Heilige

