

MANUAL DE PRIMEIRO USO PARA EQUIPAMENTOS DE INOX



1. HIGIENIZAÇÃO

Faça uma concentração de 2% de Kalyclean C 272, ou seja, adicione aproximadamente 20ml do produto para cada litro de água (1000 ml). Utilize água quente suficiente para trabalhar com uma esponja e em quantidade proporcional ao volume de sua panela ou fermentador. Recolha o resíduo desta lavagem em um recipiente para posteriormente neutralizá-lo.



2. ENXÁGUE

Enxague bem a panela ou fermentador de inox. Este enxague pode ser descartado em um ralo.



3. PASSIVAÇÃO

Faça uma solução com ácido cítrico em concentração de 4%, ou seja, 1 kg de produto para cada 25 litros de água, esquentando a solução a 80°C e a mantenha aquecida por 120 minutos. Toda a área do seu equipamento que terá contato com a sua cerveja deve ser passivada.



4. NEUTRALIZAÇÃO

Depois da passivação com ácido cítrico, recolha a solução resultante e a misture com o resíduo de Kalyclean C 272 (aquele armazenado no segundo passo) e descarte no ralo.



5. ENXÁGUE

Enxague muito bem o equipamento. A água deste enxague pode ser descartada em um ralo.



6. MANUTENÇÃO

Este ciclo deve ser repetido anualmente ou quando você perceber que riscou a superfície do inox. A limpeza de manutenção e pós uso pode ser feita com o Kalyclean C 272, uma versão "líquida" do detergente alcalino em pó PBW.



OBS 01

Tenha ciência de que o cloro em excesso contido na água da torneira ou em alguns detergentes alcalinos clorados (como o S-330) podem danificar o inox causando pontos de corrosão, chamados de "pitching". Portanto, livre-se do cloro da sua água!

OBS 02

Sempre utilize esponjas novas ou que só tiveram contato com seu equipamento cervejeiro. É extremamente recomendado o uso de esponjas que não riscam (ou seja, esqueça as palhas de aço). Normalmente estas esponjas de louça são da cor azul e indicam isso na embalagem do produto. Esponjas abrasivas podem remover a camada de passivação do inox, expondo o mesmo a corrosão.

OBS 03

Depósitos ou manchas brancas na panela são oriundos de precipitação de água muito rica em cálcio (conhecida como água dura). O mesmo efeito pode ser visto se você tem uma chaleira elétrica em casa. Se sua chaleira fica "branca" por dentro com o tempo, com certeza sua panela também ficará. Neste caso uma limpeza ácida deve ser aplicada. Este efeito pode ser acelerado se você utilizar limpadores a base de peróxido.