



1- CUBE
s. r. o.

Hamry, 580 01 H. Brod, Česká republika
tel/fax + 420 569-433620, 422144
e-mail: 1-cube@1-cube.com
<http://www.1-cube.com>

Tlakový lis na kvasnice

Technický popis:

V kvasné laboratoři je často nutné zahustit nerozpustné podíly zpracovávané suspenze, jako je mláto, provozní kvasnice, rmut apod. Nejčastěji se k tomuto účelu používá odsávání na Buchnerově nálevce, které však trvá nadměrně dlouho a zatěžuje vývěvu velkou spotřebou vody (vodní vývěva), nebo zaplavováním kondensovanou kapalinou (membránová vývěva). Tlakový lis naproti tomu využívá tlaku vody ve vodovodním řádu, spotřeba vody je prakticky nulová a doba lisování se pohybuje okolo 15 – 20 min. Lis se naplní zahušťovanou suspenzí, vloží se píst a lis připojí na přívod tlakové vody. Základní filtrační přepážku tvoří vložený filtrační papír, nebo tkanina.

Jako příklad slouží příprava lisovaných pivovarských kvasnic ze sebraných várečných kvasnic se sušinou 8 -10 %. Tyto kvasnice se zahustí na 30 % sušiny a mohou se přímo dávkovat do mladiny a piva při stanovení dosažitelného stupně prokvašení, což je velmi častý rozbor v pivovarské laboratoři. Užitečný objem lisu je asi 250 ml nezahuštěné suspenze.

Technická data:

Objem nezahuštěné suspenze- 250 ml

Doba lisování- 15 až 20 min.

Hmotnost- 3 kg

Rozměry- 200 x 200 x 300 mm

Materiál- nerezová potravinářská ocel

