



develon.com

I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché fanno la differenza tra un mediocre mosto di malto, erbe aromatiche e luppolo, e una grande, autentica, indimenticabile Birra.

Per un musicista l'arte è una questione di talento e di orecchio. Assoluto. Per un mastro birraio è una questione di palato, di olfatto. Soprattutto di cuore.

Lo sai. Lo sappiamo.

Perché siamo come te: veniamo dallo stesso mondo e non lasceremo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la tua stessa passione e la **tua** stessa perfezionistica follia.

Per te che vuoi fare la tua birra: unica, armonica, vera.

Come un distillato di emozioni spillate direttamente alla fonte.

Per dare valore aggiunto ai tuoi sogni e concretezza ai tuoi desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

Facciamoci una birra insieme.

Los detalles son siempre la cosa más importante.

Porque marcan la diferencia entre un mosto de malta, hierbas aromáticas y lúpulo mediocres y una excelente, auténtica e inolvidable cerveza.

Para un músico el arte es una cuestión de talento y de oído. Absoluto. Para un maestro cervecero es una cuestión de paladar, de olfato. Sobre todo, de corazón.

Lo sabes. Lo sabemos.

Porque somos como tú: venimos del mismo mundo y nunca dejamos nada al azar, ni siquiera la improvisación. Porque compartimos tu misma pasión y **tu** misma locura perfeccionista.

Para ti que deseas hacer una cerveza única, armónica y auténtica.

Como un destilado de emociones servido directamente desde una fuente. Tenemos los instrumentos adecuados para dar un valor añadido a tus sueños y concreción a tus deseos.

Brindemos juntos con una cerveza.



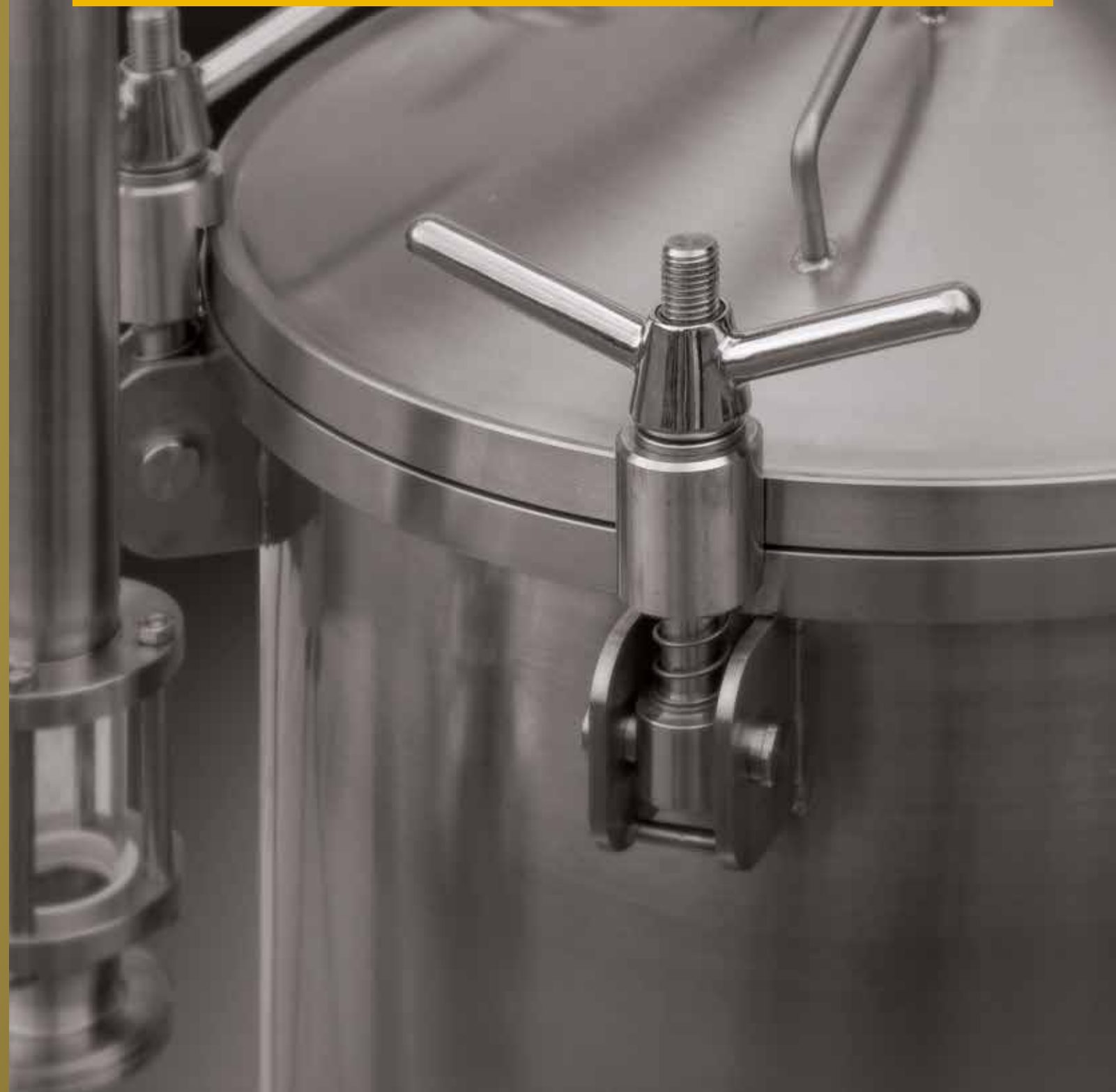
SISTEMI ACCESSORI SISTEMAS ACCESORIOS

Reidratatore Lievito / *Rehidratador de levadura*

Dosatore Aromi / *Dosificador de aromas*

Dry-Hopping

Hop-Back





Reidratatore Lievito Rehidratador de Levadura



Il **sistema di Reidratazione Lievito** è un monoblocco montato su ruote contenente un sistema integrato concepito per **gestire in maniera automatica la fase di reidratazione e di attivazione di lievito** selezionato secco attivo da inoculare nel tank di fermentazione. Inoltre, si può **collegare un serbatoio** per stoccare a bassa temperatura il lievito liquido denso recuperato da precedente fermentazione di birra.

*El sistema de Rehidratación de la Levadura es un monobloque montado sobre ruedas que contiene un sistema integrado concebido para **gestionar de modo automático la fase de rehidratación y de activación de levadura** seleccionada seca activa para inocularla en el depósito de fermentación. Además, se puede **conectar un depósito** para almacenar a baja temperatura la levadura líquida densa recuperada de una fermentación anterior.*



> ACCESSORI / ACCESORIOS

Dosatore Aromi / Dosificador de Aromas



Permette di preparare e dosare in linea e in automatico, soluzioni di prodotti destinati alla personalizzazione della birra in linea.

Permite preparar y dosificar en línea y de modo automático soluciones de productos destinados a la personalización de la cerveza en línea.



> ACCESSORI / ACCESORIOS

Dry-Hopping



Dry-Hopping esterno concepito per una luppolatura a freddo con pellets o in fiore durante la fase di fermentazione/maturazione.

Dry-Hopping externo concebido para la lupulatura en frío con pellets o en flor durante la fase de fermentación/maduración.



> ACCESSORI / ACCESORIOS

Hop-Back



Hop-Back esterno: concepito per una luppolatura a caldo con pellets o in fiore prima della fase di raffreddamento del mosto in Sala Cottura.

Hop-Back externo: concebido para la lupulatura en caliente con pellets o en flor antes de la fase de enfriamiento del mosto en la Sala Cocción.