

SOLUTIONS DE GAZ

destinées aux
brasseries artisanales



Air Liquide se voue à offrir aux brasseries artisanales des gaz de qualité alimentaire homologués et des services

- ✓ Approvisionnement en gaz complet pour l'ensemble des activités des brasseries
- ✓ Gaz de qualité alimentaire produits conformément aux exigences de la **certification FSSC 22000**
- ✓ Installation économique de réservoir vrac grâce à une **fondation préfabriquée (EZPad^{MC})**
- ✓ Soutien en matière de conception de procédés et aide au démarrage
- ✓ Soutien technique continu par nos spécialistes pour l'optimisation des procédés

La brasserie artisanale est un art qui requiert beaucoup de gaz. Air Liquide offre des gaz de pureté élevée et possède une longue expérience des applications pour le brassage. Notre certification FSSC 22000 (salubrité alimentaire) atteste que nos molécules de gaz répondent aux normes de l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire.

FONCTIONNEMENT

CARBONATATION

Une fois le procédé de brassage terminé, le produit final ne comporte pas nécessairement le degré de carbonatation dont les bières artisanales ont besoin. Pour atteindre un niveau optimal, on ajoute du dioxyde de carbone CO₂ au procédé de brassage afin de maintenir les saveurs et la mousse qui rendent les bières artisanales si distinctives. Nos spécialistes contribuent à fournir la quantité idéale de CO₂ pour assurer la carbonatation appropriée de la bière.

DOSAGE DE L'AZOTE LIQUIDE

Le dosage de l'azote liquide est un procédé unique qui aide à préserver la qualité de la bière artisanale et à maximiser sa durée de conservation. Des gouttes d'azote liquide sont introduites dans le procédé d'embouteillage pour expulser l'air atmosphérique et réduire la concentration d'oxygène dans le liquide.

TRANSFERT DE PRESSION

Il est essentiel de connaître la pression exacte à appliquer durant le procédé de brassage. Déterminer la pression nécessaire est un art, tout comme fabriquer une bière artisanale savoureuse. Nos spécialistes le comprennent parfaitement.

SOLUTIONS NOVATRICES

- ✓ Inertage de bouteilles, de fûts et de cuves de brassage à l'aide de nos gaz pour bière en fût ALIGAL
- ✓ **Gaz homologués FSSC22000**
- ✓ Mélanges de gaz qui procurent à la bière un goût plus doux et un col optimal lors de sa distribution
- ✓ Traitement de la freinte grâce à nos solutions de régulation du pH et de traitement des eaux
- ✓ Bouteilles en aluminium compactes et portables munies d'un protecteur de valve et d'une poignée de transport

AVANTAGES

- ✓ La purge ou le dosage peuvent améliorer la durée de conservation en réduisant la concentration d'oxygène.
- ✓ Air Liquide peut optimiser la concentration de CO₂. Elle offre un large éventail de qualités et de degrés de pureté afin de répondre aux besoins des clients.
- ✓ Le régulateur ALIGAL assure un contrôle fiable et précis de votre gaz pour bière en fût.
- ✓ En faisant correspondre le gaz au type de bière, les clients peuvent soutirer la bière plus rapidement tout en produisant moins de mousse.
- ✓ Le gaz pour bière en fût ALIGAL aide à prévenir l'altération de la bière, la présence de bactéries en suspension dans l'air et les odeurs associées aux compresseurs d'air.



MÉLANGES DE GAZ OPTIMAUX

Nom du mélange ALIGAL	N° ALIGAL équivalent	Application type
ALES	ALIGAL 13	Pour le plus large éventail de bières. Équilibre la carbonatation de vos grandes bières en fût.
LAGERS	ALIGAL 15	Pour la dose de CO ₂ supplémentaire qui donne le col parfait à votre bière blonde et permet de la soutirer plus rapidement.
STOUTS	ALIGAL 12	Pour créer ce col plus crémeux et durable si caractéristique des bières foncées de qualité.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA SÉLECTION DU MÉLANGE DE N₂ ET DE CO₂

(selon la longueur de la chaîne d'approvisionnement de la bière)

Longueur de la chaîne (en pieds)	Différence de pression*	Gaz à utiliser
< 8 pi	0 psi	ALIGAL 2 ou 15
8 pi - 15 pi	2 - 5 psi	ALIGAL 15 ou 13
15 pi - 30 pi	5 - 10 psi	ALIGAL 13
> 30 pi	> 10 psi	ALIGAL 12

*supérieure à la pression du fût



TROUVER DES SOLUTIONS C'EST DANS NOTRE NATURE

Contactez un des spécialistes des aliments d'Air Liquide Canada :

☎ 416 702-8107

✉ aliments@airliquide.com

www.airliquide.ca

Air Liquide Canada inc.

Siège social

1250, boul. René-Lévesque Ouest

Bureau 1700

Montréal (Québec) H3B 5E6

Téléphone : 514 933-0303

Télécopieur : 514 846-7700

airliquide.ca

ALTEC Group – Environnement

Téléphone : 514 356-7647

Télécopieur : 514 351-0531



Air Liquide est leader mondial des gaz pour l'industrie, la santé et l'environnement, présent dans **80 pays** avec **50 000 collaborateurs**. Oxygène, azote, hydrogène, gaz rares sont au cœur du métier d'Air Liquide, depuis sa création en 1902. A partir de ces molécules, Air Liquide réinvente sans cesse son métier pour anticiper les défis de ses marchés présents et futurs. Le Groupe innove au service du progrès, tout en s'attachant à allier croissance dynamique et régularité de ses performances.

NOTE: Ce document est fourni à titre informatif seulement. L'information et les spécifications contenues sont, à notre connaissance, exactes mais Air Liquide Canada inc. n'offre aucune garantie de quelque sorte que ce soit concernant cette information ou ces spécifications. Les conditions de vente applicables à une vente qui pourrait avoir lieu doivent être celles contenues dans une entente dûment signée par les parties. Air Liquide Canada inc. peut, à sa discrétion modifier les informations et les spécifications à tout moment. Air Liquide Canada inc., ses filiales ou divisions déclinent toute responsabilité reliée directement ou indirectement à l'utilisation des informations et spécifications contenues dans le présent document.