



**DDH -**  
Separação de  
cascas.

## DDH - Separação de cascas. Otimize seu processo, eleve a qualidade da sua cerveja.

Ao substituir o moinho de martelos por um moinho de rolos na etapa anterior à tina de mostura, cria-se um novo sistema que aumenta o rendimento da cervejaria em até 10%, compensa as diferentes qualidades de malte, proporciona economia significativa de energia, reduz o desgaste e diminui o risco de explosões.

Por que levar a casca ao longo de todo o processo - especialmente quando a proporção de endosperma em relação à casca é desfavorável devido à má qualidade da matéria-prima, podendo até mesmo causar problemas de qualidade para alguns tipos de cerveja? A resposta da Bühler é separar o malte moído da casca no estágio de moagem.

Ao remover as cascas em nosso processo DDH (*Dry Dehusking* - Separação de cascas) conseguimos reduzir a massa total do malte moído em 3%. Isso aumenta a extração em até 2,5% e, ao mesmo tempo, aumenta o rendimento anual.

### Benefícios.

- Maior eficiência da cervejaria com compensação de qualidades de malte desafiadoras, como malte de cevada de seis fileiras (*six-row*)
- Economia de energia através de uma solução de moagem mais eficiente, evitando o tratamento térmico de cascas desnecessárias



**Casca com amido a ser recuperado**



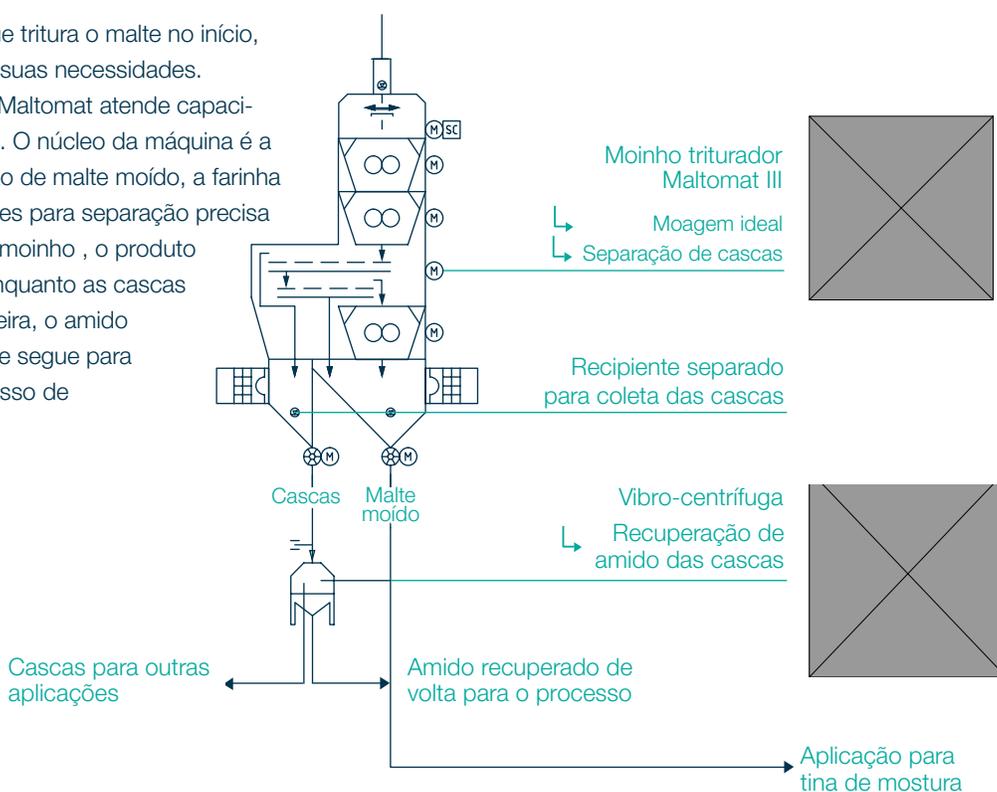
**Casca limpa**

## DDH - Separação de cascas.

# Porque contamos com a separação da casca.

### Como funciona?

O moinho Maltomat III da Bühler, que tritura o malte no início, oferece uma solução para todas as suas necessidades. Disponível em três configurações o Maltomat atende capacidades de 4 a 15 toneladas por hora. O núcleo da máquina é a caixa de peneiras – ela separa o grão de malte moído, a farinha e a casca com duas peneiras grandes para separação precisa das cascas. Depois de passar pelo moinho, o produto segue para uma vibro-centrífuga. Enquanto as cascas são separadas pela rotação da peneira, o amido recuperado flui através da máquina e segue para a tina de mosturação, onde o processo de preparação continua.



### Características.

- Eficiência da cervejaria - Aumento de extração em 2,5 % e de rendimento da cervejaria em até 10%
- Processamento de cerveja aprimorado - Compensação das variações na qualidade da matéria-prima
- Economia de energia - 50% de economia de energia e trabalho de manutenção reduzido (por exemplo, trocas de peneira) em comparação com a convencional moagem por martelos
- O índice de polimerização cai - Menos partículas de casca, menos lixiviação de polifenóis, sabor melhorado da cerveja e prazo de validade mais longo

## **Bühler**

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira, 1105  
Curitiba/PR

T +55 41 3317 5100

[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)  
[media.southamerica@buhlergroup.com](mailto:media.southamerica@buhlergroup.com)