

Bevande

Gas, Equipment e Servizi per il vostro settore



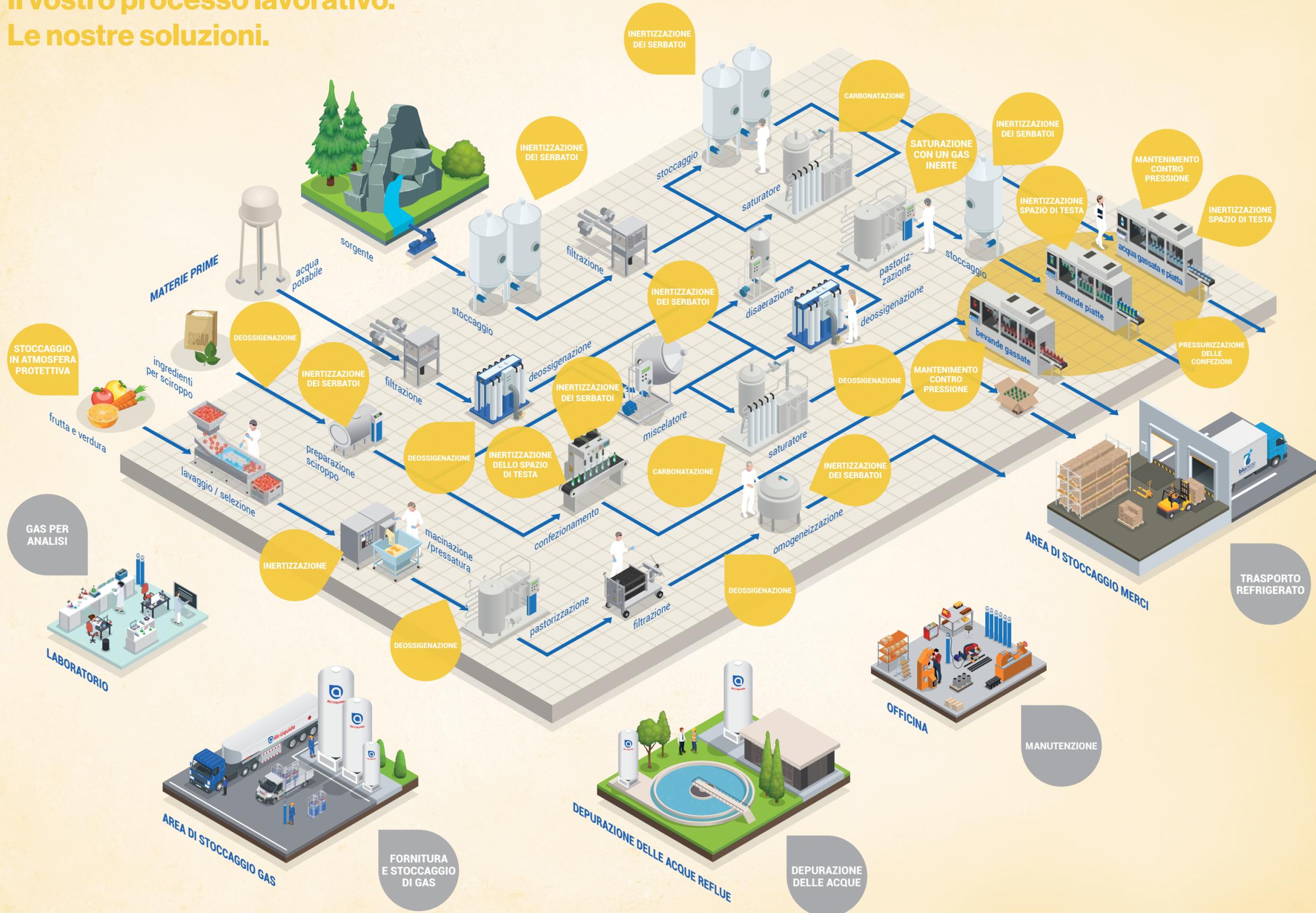


Air Liquide, leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria, si rivolge a tutte le aziende del settore delle **bevande**, sviluppando e implementando nuove tecnologie in grado di migliorare le caratteristiche strutturali e organolettiche del prodotto, intervenendo in tutti i processi della filiera produttiva.

Air Liquide propone **tecnologie innovative** e **soluzioni complete** (gas, apparecchiature, applicazioni, servizi) adatte ad ogni necessità.

Sicurezza, qualità, affidabilità e competenza sono i valori che ci caratterizzano e ci guidano nel rispondere con efficacia e rapidità alle esigenze di tutti i Clienti.

Il vostro processo lavorativo. Le nostre soluzioni.



> Stoccaggio in atmosfera protettiva

Stoccaggio in atmosfera protettiva della frutta al fine di rallentare la maturazione. Attraverso un sistema di immissione di Azoto e di controllo della quantità di Ossigeno e CO₂ si conservano i frutti per vari mesi.

> Carbonatazione

La carbonatazione avviene iniettando Diossido di Carbonio allo stato gassoso in un liquido, che reagendo chimicamente con le molecole d'acqua, conferisce effervescenza al prodotto. La carbonatazione può avvenire durante il processo produttivo o al punto di utilizzo (spillatura della bevanda).

> Inertizzazione serbatoi di stoccaggio

La riduzione a valori minimi dell'Ossigeno, nella fase gassosa dello stoccaggio, rallenta notevolmente il degrado delle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto rallentando così lo sviluppo di fenomeni ossidativi. La tecnologia proposta consiste nel sostituire l'aria con un gas inerte in leggerissima sovrappressione.

> Deossigenazione

L'utilizzo di specifiche apparecchiature durante la fase di miscelazione/omogeneizzazione, permette la riduzione dell'Ossigeno disciolto al fine di migliorarne la qualità e preservare il prodotto dallo sviluppo di fenomeni ossidativi.

> Pressurizzazione

La pressurizzazione con Azoto di contenitori per bevande non gasate, viene eseguita per mantenere l'aspetto e la resistenza del contenitore e facilitarne la manipolazione, lo stoccaggio e il trasporto.

La pressurizzazione dei contenitori può essere eseguita con Azoto gassoso per ottenere una leggera sovrappressione (bottiglie in PET), o con Azoto liquido, depositato in piccola quantità nello spazio di testa, prima della chiusura dei contenitori, per produrre una sovrappressione più elevata (lattine, bottiglie in PET).

> Inertizzazione spazio di testa

Consiste nell'eliminare l'Ossigeno presente nello spazio di testa delle bottiglie riempite di prodotto attraverso l'utilizzo di Azoto gassoso.

> Mantenimento contro pressione nella macchina riempitrice

Viene immessa CO₂ nella macchina riempitrice al fine di creare una contropressione durante la fase di riempimento in modo tale che il gas disciolto non si separi ma resti presente nella birra.



ALIGAL

La gamma di gas dedicata
al mercato alimentare



per saperne di più vai su
mygas.airliquide.it

Contatti

AIR LIQUIDE ITALIA SERVICE S.r.l.
Via Calabria, 31 - 20158 Milano
Tel. +39 02 30464994

industria.airliquide.it



Leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria e la sanità, Air Liquide è presente in 80 paesi con oltre 65.000 dipendenti e serve più di 3 milioni di clienti e pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono stati al centro delle attività della società fin dalla sua creazione nel 1902. L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, offrendo prestazioni a lungo termine e agendo in modo responsabile.