
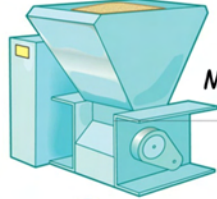










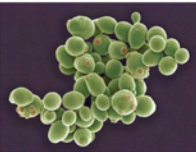







PROCESO INDUSTRIAL	ETAPAS	TODO GRANO	EXTRACTO DE MALTA	JARABE DE MALTA
 <p>MALTA</p>  <p>MOLINO</p>	MOLIENDA	 <p>MOLINO DE CORONAS O DE RODILLOS</p>	 <p>EXTRACTO DE MALTA SIN LUPULIZAR</p>	
 <p>AGUA</p>  <p>MACERADOR</p> <p>Se obtiene Mosto de Cerveza</p>	MACERADO	 <p>TERMONEVERA CON GRIFO O CALDERO U OLLA CON TERMOSTATO</p>	 <p>NO NECESARIO HACER ESTAS ETAPAS DEL PROCESO</p>	<p>JARABE DE MALTA LUPULIZADO</p>
 <p>LÚPULO</p>  <p>CALDERO</p> <p>Enfriado hasta temperatura de inoculación de la levadura</p>	COCCIÓN	 <p>OLLA DE ACERO INOXIDABLE O CALDERO</p> <p>Serpentín</p>	REALIZAR	<p>NO NECESARIO HACER ESTAS ETAPAS DEL PROCESO</p>
 <p>LEVADURAS</p>  <p>FERMENTADOR</p> <p>Se obtiene Cerveza</p>	FERMENTACIÓN	 <p>FERMENTADOR DE PLASTICO O ACERO INOXIDABLE</p>	REALIZAR	REALIZAR
<p>EMBOTELLADO</p>   <p>TANQUE DE MADURACIÓN</p> <p>Acondicionamiento para embotellar (pasteurización, gasificado...)</p>	ENVASADO Y MADURACIÓN	 <p>BOTELLAS DE VIDRIO O BARRILES</p>	REALIZAR	REALIZAR