INDUSTRIA DE BEBIDAS

El carbón activado es una tecnología eficaz que mejora la calidad de las bebidas mediante la eliminación de compuestos no deseados como el color, los olores y las impurezas orgánicas de jugos y concentrados de frutas, vinos, licores destilados, cervezas y maltas. Los productos de Calgon Carbon purifican los ingredientes esenciales utilizados en la producción de bebidas, como el CO_2, el agua y otros ingredientes, lo que permite crear un producto con un acabado excelente y un aspecto, aroma y sabor de calidad superior.

Aplicaciones

Elaboración y embotellado
El carbón se utiliza para eliminar las impurezas en el color y sabor de la cerveza para producir cervezas "claras" y otras bebidas saborizadas a base de malta.

Dióxido de carbono (CO_2)
Eliminación de los sabores indeseables y compuestos olorosos como el H_2S y los mercaptanos de CO_2, que es un producto natural recuperado durante el proceso de fermentación.

Licores destilados
Eliminación de aldehídos y aceites de fusel que influyen en el sabor y olor de las bebidas destiladas. Decoloración de determinados licores, como el ron, el sake y el vermú. El tratamiento con carbón también permite lograr un añejamiento estabilizado en la producción de brandy y whiskey.

Jugos y concentrados de frutas
Reducción del color y eliminación de las impurezas no deseadas en el sabor que se forman durante el procesamiento de los jugos de frutas. Eliminación de la Patulina, una micotoxina que se forma en los hongos de las frutas, especialmente en las manzanas.

Control de olores
Eliminación de los olores generados durante el proceso de fermentación en aplicaciones de embotellamiento y elaboración.

Ambientales
El agua es un componente clave de bebidas como las gaseosas y cervezas. La eliminación de los residuos orgánicos, el cloro, las cloraminas, los sabores residuales y los olores provenientes de las fuentes municipales de agua potable mejora la consistencia y la calidad de las bebidas. La purificación del agua también incluye la reducción del COT de las aguas residuales.

Vino
Corrección del color, el tono y el sabor en vinos blancos y tintos.