

Rinçage, nettoyage et désinfection des conduits de tirage pression de bière, vin ou cidre

Rinçage des conduits

Usage : professionnels

- Quand la tireuse va être inutilisée pendant plusieurs jours.
- Si vous changez de type de bière.

Matériel

Fût de sanitation



Adaptateur mural pour tête KeyKeg Adaptateur pour tête KeyKeg



Procédure

Débrancher la tête de soutirage du fût de bière et la brancher sur l'adaptateur mural.

Ouvrir la vanne d'eau de tête de sanitation.

Ouvrir le robinet de bière de la tireuse.

Laisser couler l'eau une minute après qu'elle a remplacé la bière.

Fermer la vanne d'eau de tête de rinçage et débrancher la tête de soutirage de la tête de rinçage

Nettoyage des conduits fixes avec des billes éponges

Usage :

- Toutes les semaines ou tous les 10 à 12 fûts
- Avant le nettoyage et la désinfection.

Matériel

Tête de
rinçage



Bille
éponges



Clef de
robinet



Procédure

Rincer la canalisation comme décrit précédemment.

Fermer la vanne d'eau de tête de sanitation.

Démonter la sortie de bière de la tête de soutirage, et y placer une bille dans le raccord.

Démonter le robinet de la tireuse avec une clef spécifique.

Placer un sceau en face du robinet ou une bouteille vide de 2 L.

Ouvrir la vanne d'eau de tête de sanitation.

Laisser couler l'eau jusqu'à la sortie de la bille.

Renouveler le passage de la bille jusqu'à ce que l'eau soit claire et que la bille ne projette plus de dépôt.

Remonter le robinet.

Nettoyage et désinfection de la tireuse et des conduits avec des produits et un fût de sanitation.

Ce simple processus de sanitation ne prend que quelques minutes et se réalise très facilement avec un fût de sanitation.

Usage :

- Particulier : après chaque usage si la tireuse est transportée, sinon à chaque changement de fût.
- Pour les bars : toutes les 10 semaines ou tous les 40 fûts

Matériel



Produits

Utilisez un des produits



Procédure

Attention, les produits utilisés sont dangereux. Vous devez utiliser des gants et des lunettes de sécurité.

Remplir le fût de sanitation avec 2 à 3 L d'eau et brancher le fût de sanitation sur la tireuse, à la place du KeyKeg ou du fût de bière (ou de cidre ou de vin).

Pour une utilisation professionnelle, il faut ajouter :

- 1 à 2% de liquide de nettoyage pour une utilisation quotidienne ou
- 5 à 10% de liquide de nettoyage pour une installation occasionnelle ou
- 10 à 15 % de liquide de nettoyage pour du matériel d'occasion ou
- 1 sachet de produit de nettoyage dans 5 litres d'eau
- 1 pastille de produit de nettoyage dans 5 litres d'eau..

Mettre le thermostat à 0 (sinon risque de geler l'eau dans la tireuse)

Mettre la tireuse en marche et attendre 3 à 4 mn, le temps que l'air pousse l'eau qui est dans le fût de sanitation, dans le tuyau de bière. Quand vous voyez l'eau commencer à monter dans le tuyau, mettre une bouteille vide de 2 L (ou tout autre récipient) sous le robinet de tirage de la tireuse et l'ouvrir : l'eau va continuer à monter dans le tuyau et pousser la boisson dans la tireuse jusque dans la bouteille.

Laisser la boisson s'écouler par le robinet jusqu'à ce que l'eau apparaisse (environ ½ verre), puis laisser agir le produit 10 à 15 minutes. Ensuite tirer à nouveau et attendre que toute l'eau de sanitation passe dans la tireuse.

Quand il n'y a plus d'eau, laissez l'air pousser les dernières gouttes et assécher un peu la tuyauterie.

Après nettoyage, **Rincer à l'eau claire** la tireuse et la canalisation, comme décrit précédemment.
Laisser couler l'eau 2 minutes pour enlever l'odeur du désinfectant qui est persistante.
Vérifier que l'eau n'a plus le goût du désinfectant.
Rebrancher le fût.

Recommencez la même procédure pour la 2^{ème} tête de tirage, si votre tireuse possède 2 têtes.

Recommandations

L'alcalin est recommandé pour :

- 1 - enlever les particules de bière desséchées
- 2 - la désinfection.

L'acide est recommandé pour enlever le calcaire.

Il est recommandé d'alterner ces deux produits ou d'utiliser un produit qui combine les deux effets et de bien rincer à l'eau claire après.

Produit nettoyant-désinfectant. Double fonction, il réunit en une seule opération le nettoyage et la désinfection des accessoires. Sa double action en fait un produit simple d'emploi.

Nettoyage et désinfection : ce n'est pas compliqué et ça peut rapporter gros.

Le secret d'une bonne bière maison, outre le respect du mode d'emploi de la tireuse, tient tout autant au soin apporté au nettoyage et la désinfection de tout ce qui est utilisé : valve du fût de bière, tête de tirage, vannes; mais aussi tireuse, tuyauteries, robinet de tirage... rien ne doit être oublié.

L'approximation dans le domaine se paie cash !

Faux goûts, voire infections lactiques ou acétiques. Pour autant, pas de quoi en faire une montagne.

Un peu de méthode et un process rigoureux sont la garantie de ne pas altérer et dégrader la qualité de sa bière pour devoir la jeter à l'évier ensuite.

La désinfection s'effectuera toujours avant le début du tirage, alors que le nettoyage est effectué dès la fin de l'emploi de la tireuse et des accessoires.

Vous pouvez utiliser un produit dédié, après la première étape de nettoyage, mais vous pouvez aussi utiliser aussi un produit qui combine les deux effets.

Transport de la tireuse après utilisation

Si vous voulez emmener la tireuse dans une voiture, renversez-la vers l'arrière, après avoir retiré les tuyaux, pour vider le reste d'eau qui se trouve à l'intérieur (quelques ml), sinon, au 1er virage, cela va couler dans la voiture.

A votre santé et bonne dégustation !