



Waarom moet ik mijn biertap regelmatig reinigen?

Bier is net als al het voedselwaar gevoelig voor bederf.

In het bier kunnen drie verschillende soort micro organismes voorkomen. Namelijk: Gisten, Schimmels en Bacteriën.

Deze organismes planten zich het snelst voor wanneer er genoeg voedsel, water en zuurstof is en wanneer de temperatuur en de ph waarde gunstig zijn. Bier voldoet aan al deze voorwaarden dus om het bederf van uw bier tegen te gaan is het belangrijk dat u de waarde temperatuur weghaalt. 37°C is de ideale temperatuur voor micro organismes om zich het snelst voort te kunnen planten.

Het is daarom van belang dat het bier op een lagere temperatuur bewaard wordt zodat u dit proces vertraagd, Wordt dit niet gedaan dan zal het bier veel sneller zijn smaak, kleur en kwaliteit verliezen waardoor het niet meer te schenken of te verkopen is.

Gisten, schimmels en bacteriën nestelen zich ook in de restjes bier die in uw tap installatie achterblijven zoals in de slangen. Hierdoor moet u elke 30 dagen de tapinstallatie reinigen en desinfecteren om de kwaliteit van uw bier te waarborgen. Voor fustkoelers geldt een andere regeling, deze hoeven maar eens per 8 weken gereinigd te worden.

Voor meer informatie over het reinigen van u tapinstallatie kunt u contact opnemen met Bierwacht Marco

[mail@bierwachtmarco.nl](mailto:mail@bierwachtmarco.nl)

06-29521444