

A woman with curly brown hair and glasses, wearing a white lab coat, is working in a laboratory. She is holding a tablet in her left hand and adjusting a piece of industrial equipment with her right hand. The background shows various laboratory fixtures and equipment.

SKY LABS

• A SKY AGRO COMPANY •

QUÍMICOS DE HIGIENE, CLARIFICANTES Y AUXILIARES DE PROCESO

CATALOGO

Índice

SOBRE NOSOTROS

Sobre SKY LABS.....	3
---------------------	---

QUÍMICOS DE HIGIENE

Detergentes Cáusticos.....	6
Hypocip.....	7
Nitrocip.....	8
PAA 5 y PAA 15.....	9
Chlor 15.....	10
Peroxyboost.....	11
Chlorofoam.....	12
Caustic Pearl.....	13
Enzyfoam.....	14
Enzybrew 10.....	15
Enzybrew L.....	16

CLARIFICANTES

SkySol.....	18
SkyFine Isinglass.....	19
SkyFine Aux.....	20
Sky Tabs and Sky Granules.....	21

AUXILIARES DE PROCESO

Ácido láctico.....	23
Yeso.....	24
Flake.....	25
Sales de Epsom.....	26
HLT (Hot Liquor Treatment).....	27
Aquatreat.....	28
Mashtreat.....	29
Ácido fosfórico.....	30
Foam Doctor.....	31

Sobre SKY LABS



NUESTROS ORÍGENES

SKY AGRO LTD nació como empresa de comercialización y fabricación agrícola, exportando semillas oleaginosas y cereales desde Ucrania. Entre sus productos figuraba la cebada maltera, que suministraba a malterías de todo el país.

Sobre esa base, creamos SKY MALT para abastecer a los cerveceros con malta de alta calidad a precios competitivos.

En 2025, dimos el siguiente gran paso: abrimos una nueva planta de fabricación en Daventry, Northamptonshire, concebida para atender las necesidades de las cervecerías británicas y convertirse en un proveedor integral. No solo ingredientes, sino una gama completa de productos químicos de higiene, levaduras, enzimas, clarificantes y auxiliares de proceso, todo desde un mismo lugar.

Es un proyecto joven, pero nuestro equipo lleva toda su carrera profesional en este sector. Conocen los productos, dominan los procesos y entienden lo que una cervecería necesita realmente para funcionar bien. Esa experiencia está ahí cada vez que llamas.

Mantenemos en stock los productos que las cervecerías utilizan a diario. No solo los básicos, sino también los que son más difíciles de encontrar y que antes obligaban a llamar a dos o tres proveedores distintos. Una sola cuenta, un solo pedido, todo en un mismo lugar (excepto el lúpulo, por ahora).

Y cuando surge algún problema, aquí estamos. Nuestro equipo te orienta, te ayuda a encontrar la solución adecuada y se asegura de que tengas lo que necesitas. Queremos ayudar a las cervecerías a elaborar grandes cervezas.



Químicos de higiene

Una cervecería limpia es una cervecería consistente.

Nuestra gama de higiene cubre cada etapa del proceso, desde el CIP cáustico hasta la desinfección terminal, adaptada a la dureza de tu agua y a las exigencias de la producción diaria.





Químicos de higiene

Detergentes Cáusticos

DESCRIPCIÓN

Nuestros detergentes a base de sosa cáustica están formulados para el CIP (Limpieza en Circuito Cerrado) en cervecería, cubriendo desde la limpieza de la sala de cocción hasta el lavado de barriles.

Las formulaciones Plus, Extra y Super contienen EDTA secuestrante, que impide que los iones de calcio y magnesio del agua dura interfieran en el rendimiento de la limpieza. La formulación adecuada depende de la dureza de tu agua: a mayor dureza, mayor concentración de EDTA necesaria.

APLICACIONES

Nuestra gama abarca tres formulaciones, cada una adaptada a una dureza de agua diferente:

Caustic Plus para agua de dureza moderada a alta. Usar al 6 % v/v en cocción; 3–6 % v/v en fermentadores, tanques de guarda, barriles y barricas.

Caustic Extra para agua muy dura. Usar al 8 % v/v en cocción; 4–8 % v/v en fermentadores, tanques de guarda, barriles y barricas.

Caustic Super para agua excepcionalmente dura. Especialmente eficaz en el control de piedra de cerveza y el lavado de barriles. Usar al 5 % v/v en fermentadores y tanques de guarda.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

CIP en sala de cocción, limpieza de recipientes y barriles

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; no apto para latón, aluminio, zinc ni superficies galvanizadas

Rango de dureza del agua:

De blanda a dura

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20°C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Hypocip

DESCRIPCIÓN

Hypocip es un detergente cáustico clorado en el que el hidróxido sódico y el hipoclorito sódico actúan de forma conjunta para conseguir la eliminación de suciedad y la desinfección en un solo paso. Tolerante al agua dura y eficaz a temperatura ambiente, puede utilizarse en recipientes de cervecería, baños de remojo, suelos y paredes.

APLICACIONES

Baños de remojo: Usar al 1 % v/v. Limpiar los racores de cualquier suciedad visible antes de introducirlos en el baño, para evitar agotar la solución prematuramente. Renovar el baño semanalmente o antes si la solución se carga en exceso.

Recipientes de cervecería: Usar entre el 1,0 y el 2,5 % v/v según el nivel de ensuciamiento. Tiempo de contacto de 30 a 60 minutos, a temperatura ambiente o hasta 50°C. No superar el 2,5 % v/v en acero inoxidable, ya que concentraciones superiores pueden provocar picaduras en la superficie con el tiempo.

Suelos y paredes: Usar al 5 % v/v. Especialmente eficaz frente al crecimiento de moho en suelos y paredes de cervecería. Dejar actuar el tiempo de contacto suficiente antes de aclarar y asegurar una ventilación adecuada al trabajar con esta concentración.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

CIP de recipientes, baños de remojo, saneamiento de suelos y paredes

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable, cobre, plástico; no apto para latón, aluminio ni superficies galvanizadas

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación. El contenido en cloro se degrada con el tiempo; utilizar producto fresco.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20°C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Nitrocip

DESCRIPCIÓN

Nitrocip es una mezcla de ácido nítrico y fosfórico formulada para la desincrustación y la eliminación de piedra de cerveza en fermentadores y barriles. A diferencia de los detergentes alcalinos, no se ve afectado por el CO₂, lo que lo hace especialmente adecuado para la limpieza de tanques de cerveza brillante bajo presión. Esto elimina la necesidad de ventear y repurgar los tanques en cada CIP, lo que puede suponer un ahorro significativo de CO₂ a lo largo del tiempo.

APLICACIONES

Desincrustación: Usar al 4 % v/v. La acumulación de piedra de cerveza e incrustaciones es un proceso gradual, y los depósitos más densos pueden requerir tiempos de contacto más prolongados o tratamientos repetidos. Controlar la concentración del ácido durante el proceso de desincrustación con el método de análisis adecuado y reponer según sea necesario; a medida que el ácido reacciona con los depósitos, su concentración disminuye, y mantener la concentración correcta es fundamental para obtener un resultado completo. Temperatura máxima 50 °C.

CIP: Usar al 2 % v/v como parte de un programa regular de CIP. Al usarse en tanques de cerveza brillante (BBT), Nitrocip puede circular con el recipiente bajo presión de CO₂, evitando las pérdidas de gas asociadas al venteo antes y después de un CIP alcalino. Esto resulta especialmente útil en cervcerías donde el consumo y el coste del CO₂ son un factor importante. Temperatura máxima 50 °C.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Desincrustación, eliminación de piedra de cerveza, CIP de BBT bajo presión

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; no apto para latón, aluminio, zinc ni superficies galvanizadas

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Nota importante:



No mezclar nunca con cloro ni con productos clorados.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20 °C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

PAA 5 and PAA 15

DESCRIPCIÓN

PAA 5 y PAA 15 son soluciones estabilizadas de ácido peracético para su uso como desinfectantes terminales en el CIP de cervecería. El ácido peracético es uno de los biocidas más eficaces disponibles, activo frente a un amplio espectro de microorganismos, incluidas bacterias aerobias y anaerobias, esporas bacterianas, mohos, levaduras y hongos. Es de acción rápida, no espumante y no comunica sabores; además, siempre que la solución no quede encharcada, no es necesario aclarar tras su uso.

APLICACIONES

PAA 5 es la concentración estándar, con 50.000 ppm en forma concentrada. Usar a 200–500 ppm en CIP de cervecería; para preparar una solución de 500 ppm, añadir 1 litro a 99 litros de agua. Tiempo de contacto: 10 minutos.

PAA 15 es la opción de mayor concentración, con 150.000 ppm en forma concentrada. Usar a 200–500 ppm en CIP de cervecería; para preparar una solución de 500 ppm, añadir 1 litro a 297 litros de agua. Tiempo de contacto: 10 minutos. Con el triple de concentración activa pero a una fracción del precio, PAA 15 representa un ahorro directo para las cervecerías que utilizan ácido peracético de forma habitual.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Desinfección terminal,
CIP de cervecería

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable 304L y 316L, PTFE, PVDF, vidrio. PVC blando y polietileno son aptos únicamente para tiempos de contacto cortos

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–15 °C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Chlor 15

DESCRIPCIÓN

Chlor 15 es una solución de hipoclorito sódico al 15 % para su uso como desinfectante terminal en el CIP de cervecería. Es eficaz frente a un amplio espectro de microorganismos, incluidas bacterias vegetativas y esporuladas, mohos, levaduras y virus, y elimina también manchas y olores. A diferencia del ácido peracético, Chlor 15 requiere un aclarado completo con agua limpia tras su uso para eliminar todos los restos de hipoclorito sódico antes de devolver el recipiente al servicio.

APLICACIONES

Desinfección terminal: Usar a 0,15–0,3 % v/v mediante remojo, CIP o aplicación manual. Tiempo de contacto: 15–20 minutos. Temperatura máxima 50°C. Aclarar siempre a fondo con agua limpia tras el uso.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Desinfección terminal,
CIP de cervecería

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; no apto para latón, aluminio, zinc ni superficies galvanizadas. No superar el 2,5% v/v en acero inoxidable.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación. El contenido en cloro se degrada con el tiempo; utilizar producto fresco.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20 °C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar.

**Para orientación técnica,
contacta con nuestro equipo.**



Químicos de higiene

Peroxyboost

DESCRIPCIÓN

Peroxyboost es un aditivo a base de peróxido de hidrógeno para su uso en la fase cáustica del CIP de cervecería. Al añadirse a la sosa cáustica caliente, libera oxígeno gaseoso que agita la solución de limpieza y la impulsa hacia los depósitos de suciedad, mejorando el rendimiento del cáustico sin necesidad de aumentar la concentración ni la temperatura. El resultado es una limpieza más eficaz con menos producto químico y menos energía.

APLICACIONES

Añadir Peroxyboost en una proporción del 0,5–1,0 % del volumen total de CIP durante la fase cáustica. Para obtener mejores resultados, dividir la dosis: añadir la mitad al llegar al primer tercio del ciclo y el resto en los dos tercios. Peroxyboost requiere cáustico caliente para activarse; no liberará oxígeno a bajas temperaturas.

Asegurarse de que el circuito de CIP o el recipiente estén adecuadamente ventilados antes del uso, para evitar la acumulación de presión por el oxígeno gaseoso generado.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Aditivo para CIP cáustico, eliminación de piedra de cerveza

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; evitar el contacto prolongado con goma y metales blandos, incluidos cobre, zinc y aluminio.

Nota importante:



No mezclar nunca con cloro ni con productos clorados.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original por debajo de 25 °C. Proteger de la luz directa. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Chlorofoam

DESCRIPCIÓN

Chlorofoam es un detergente alcalino clorado que combina hidróxido sódico, hipoclorito sódico y un tensioactivo de óxido de amina. El tensioactivo proporciona acción espumante que ayuda al producto a adherirse a las superficies verticales, lo que lo hace especialmente adecuado para la limpieza manual de recipientes, suelos, paredes y desagües, así como para baños de remojo de racores y pequeño equipamiento. Eficaz a temperatura ambiente. Aclarar siempre a fondo con agua limpia tras el uso antes de devolver cualquier superficie al servicio.

APLICACIONES

Recipientes de cervecería: Usar a 1,0–2,5 % v/v. Tiempo de contacto 30–60 minutos a temperatura ambiente. No superar el 2,5% v/v en acero inoxidable, ya que concentraciones superiores pueden provocar picaduras en la superficie con el tiempo.

Baños de remojo: Usar al 1 % v/v. Limpiar los racores de cualquier suciedad visible antes de introducirlos en el baño. Renovar la solución cuando se cargue visiblemente o al menos una vez por semana.

Suelos y paredes: Usar a 3–5 % v/v. La espuma ayuda al producto a adherirse a paredes y superficies verticales. Asegurar una ventilación adecuada al trabajar con concentraciones más altas y dejar el tiempo de contacto suficiente antes de aclarar.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Especialmente indicado para pistolas de espuma

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; no apto para latón, aluminio, zinc ni superficies galvanizadas.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación. El contenido en cloro se degrada con el tiempo; utilizar producto fresco y conservar alejado de fuentes de calor.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20 °C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar. Conservar alejado de fuentes de calor.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Caustic Pearl

DESCRIPCIÓN

El Hidróxido Sódico en Perlas es hidróxido sódico (NaOH) seco con una pureza mínima del 97%, el detergente alcalino estándar para el CIP en cervecería. Elimina proteínas, almidón y grasas en recipientes de cocción, fermentadores y la red de tuberías asociada. Utilizado solo, no secuestra los iones de calcio y magnesio, por lo que en zonas de agua dura debe dosificarse junto con un secuestrante como nuestro Secuestrante CIP. Para un cáustico formulado con EDTA ya incorporado, consulta nuestra gama de Detergentes Cáusticos.

APLICACIONES

CIP en sala de cocción y recipientes: Disolver en agua hasta una concentración final de 1–2 % v/v, equivalente a 1–2 kg por hl de agua. Añadir siempre las perlas al agua, nunca al revés. Circular a 50–80 °C durante 20–45 minutos según la carga de suciedad. Aclarar a fondo con agua limpia tras el uso antes de pasar a la etapa de desinfección. Si la dureza del agua de suministro supera los 200 mg/L como CaCO_3 , dosificar con un secuestrante para mantener el rendimiento de limpieza.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

CIP en sala de cocción, limpieza de recipientes y tuberías

Formatos de envase:

25 kg



Superficies compatibles:

Acero inoxidable; no apto para latón, aluminio, zinc ni superficies galvanizadas.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, en envase cerrado a 10–20 °C. Proteger de la humedad y la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Enzyfoam

DESCRIPCIÓN

Enzyfoam SG es un detergente enzimático autoespumante para la limpieza manual de suelos, paredes y superficies de difícil acceso en cervecería. Su combinación de enzimas descompone el almidón, la grasa y las proteínas en el momento del contacto, mientras que un secuestrante incorporado evita la obstrucción mineral en desagües y tuberías. pH neutro, no corrosivo y con una tasa de biodegradación superior al 98 % en 28 días. Especialmente indicado para su aplicación con pistola de espuma.

APLICACIONES

Suelos y superficies: Diluir al 3 % v/v en agua caliente a 40–50 °C y aplicar con un sistema de limpieza espumante o pistola de espuma. Dejar actuar 15–30 minutos, aclarar con agua limpia, desinfectar y aclarar de nuevo con agua limpia.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Suelos, paredes y superficies abiertas de cervecería; aplicación con pistola de espuma

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Superficies compatibles:

Todas las superficies; apto para uso en suelos, paredes y superficies abiertas en entornos de producción alimentaria.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original entre 4 y 25 °C. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Enzybrew 10

DESCRIPCIÓN

Enzybrew 10 es un detergente alcalino tri-enzimático para el CIP en cervecería, formulado como alternativa no corrosiva a la sosa cáustica. Descompone toda la gama de suciedad orgánica presente en la elaboración de cerveza, incluidas fibras vegetales, almidón, azúcares caramelizados y proteínas, en recipientes de cocción, fermentadores, tanques de guarda, intercambiadores de calor de placas y tuberías. Sin fósforo, inocuo para todas las superficies incluido el Teflón, y con más del 91 % de ingredientes de origen natural.

APLICACIONES

CIP de recipientes y equipos: Diluir en agua caliente a 50–60 °C y mezclar bien. Usar a 0,5–1 % v/v para suciedad ligera y a 1–2 % v/v para depósitos más densos. Circular durante 45–120 minutos, aclarar con agua caliente y seguir con un desinfectante o aclarado ácido durante 10 minutos antes del aclarado final con agua limpia. Evitar el contacto prolongado con metales ligeros, incluidos aluminio, hierro y cobre.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

CIP de recipientes en cervecería; alternativa enzimática a la sosa cáustica

Formatos de envase:

10kg



Superficies compatibles:

Todas las superficies de cervecería incluido el Teflón; evitar el contacto prolongado con aluminio, hierro y cobre.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original entre 4 y 25 °C. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Químicos de higiene

Enzybrew L

DESCRIPCIÓN

Enzybrew L es un detergente enzimático líquido para el remojo de piezas desmontables de cervecería, válvulas, mangueras de goma y racores, y para la limpieza de equipos de embotellado. Descompone residuos proteicos y polisacáridos sin el riesgo de corrosión asociado a los productos cáusticos o ácidos. No espumante, de fácil aclarado y no clasificado bajo el Reglamento CLP, es seguro tanto para los operarios como para los equipos.

APLICACIONES

Remojo: Diluir al 1% v/v en agua caliente a 45–55 °C. Remojar las piezas desmontables durante 4–12 horas, aclarar con agua caliente, desinfectar y aclarar con agua limpia. Para limpieza CIP, circular al 1 % v/v durante 20–60 minutos. Si es probable el contacto prolongado con aluminio, hierro o cobre, realizar una prueba previa en una zona pequeña.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Remojo de racores y piezas desmontables; limpieza de equipos de embotellado

Formatos de envase:

5L, 25 L



Superficies compatibles:

Todas las superficies de cervecería; probar previamente en aluminio, hierro y cobre.

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en el envase original entre 4 y 25 °C. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.





Clarificantes

La cerveza limpia no es fruto de la casualidad. Nuestra gama de clarificantes cubre cada etapa del proceso, desde la caldera hasta el tanque de guarda, para cualquier instalación y cualquier estilo de cerveza.

Clarificantes SkySol

DESCRIPCIÓN

SkySol es una solución de sol de sílice altamente concentrada para su uso como alternativa vegana a los clarificantes de ictiocola. Actúa uniéndose a las proteínas formadoras de turbidez y a las partículas de levadura, aumentando su tamaño y acelerando su sedimentación.

El resultado es una cerveza más brillante en menos tiempo, con un sedimento compacto y estable que minimiza las pérdidas en trasiegos. Eficaz a dosis bajas, puede utilizarse al final de la fermentación o en el remolino para la clarificación del mosto, y no tiene impacto en el sabor a las dosis recomendadas.

APLICACIONES

Clarificación de mosto: Añadir al inicio del remolino o en línea durante el traslado al remolino. Reduce el arrastre de proteínas hacia la fermentación, mejorando la claridad y la filtrabilidad desde el principio.

Clarificación de cerveza: Añadir al final de la fermentación, preferiblemente en línea durante el traslado al tanque de guarda para asegurar una distribución uniforme. Favorece una sedimentación rápida y compacta de levadura y proteínas, reduciendo el tiempo de guarda y minimizando las pérdidas en trasiego.

Las dosis típicas se sitúan entre 20 y 200 ml por hectolitro. La dosis correcta depende de la carga de sólidos en la cerveza y se determina mejor mediante una prueba a pequeña escala antes de la producción completa.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Clarificación de cerveza y mosto;
clarificante de sílice vegano

Formatos de envase:

20L, 200 L, IBC



Vida útil:

12 meses desde la fecha de
fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original
entre 5 y 35 °C. No almacenar
bajo luz solar directa ni bajo luz
intensa. No dejar congelar.

**Para orientación técnica,
contacta con nuestro equipo.**

Clarificantes

SkyFine Isinglass

DESCRIPCIÓN

SkyFine RTU y SkyFine Conc son clarificantes de ictiocola obtenidos de vejigas natatorias de pescado, utilizados para favorecer la sedimentación rápida de la levadura tanto en cerveza acondicionada en barril como en cerveza acondicionada en instalación. La ictiocola tiene carga positiva, lo que le permite atraer las células de levadura cargadas negativamente, agrupándolas en flóculos de mayor tamaño que sedimentan rápidamente hacia el fondo del recipiente.

El resultado es una clarificación más rápida, un tiempo de guarda reducido y una mayor eficiencia de filtración. Para obtener los mejores resultados en cerveza acondicionada en barril, utilizar conjuntamente con SkyFine Aux. Agitar bien antes de usar, ya que el producto puede separarse durante el almacenamiento.

APLICACIONES

SkyFine RTU es la solución lista para usar, que no requiere dilución previa. La dosis típica es de 1,0–1,5 L/hL.

SkyFine Conc es la opción concentrada y debe diluirse antes de su uso: 1 parte de SkyFine Conc por 2 partes de agua. La dosis típica es de 1,0–1,5 L/hL de solución diluida. La opción más rentable para usuarios de mayor volumen.

En ambos productos, la dosis óptima depende de la receta de la cerveza, el recuento de células de levadura y el tipo de levadura. Un exceso de ictiocola puede dar lugar a un sedimento esponjoso, mayores pérdidas de cerveza y peor claridad. Consulta con nuestro equipo técnico para realizar un ensayo de optimización de clarificantes.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Eliminación de levadura, clarificación en barril y en tanque

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

8 semanas desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

5–10 °C. No dejar congelar. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

Clarificantes SkyFine Aux

DESCRIPCIÓN

SkyFine Aux es un clarificante auxiliar diseñado para utilizarse junto con ictiocola o clarificantes veganos, con el fin de mejorar la claridad y reducir el tiempo de guarda. Actúa confiriendo una carga negativa a las proteínas, dejándolas disponibles para ser captadas cuando se añade posteriormente el clarificante de ictiocola o vegano.

Utilizado correctamente, reduce la carga sobre el clarificante primario y acelera la sedimentación, dando como resultado un sedimento más compacto, menores pérdidas de cerveza y una mejor filtrabilidad. SkyFine Aux es apto para veganos y adecuado para todos los estilos de cerveza.

APLICACIONES

Añadir a razón de 90–350 ml/hL. SkyFine Aux puede dosificarse directamente en el fermentador al final de la fermentación, directamente en el tanque de guarda o directamente en el barril. Las dosis deben optimizarse con regularidad para mantener el rendimiento. Consulta con nuestro equipo técnico para realizar un ensayo de optimización.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Clarificante auxiliar, para usar junto con SkyFine o SkySol

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

6 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar por debajo de 20 °C. No dejar congelar. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

🔥 Clarificantes

Sky Tabs and Sky Granules

DESCRIPCIÓN

Sky Tabs y Sky Granules son clarificantes de cocción elaborados a partir de carragenano parcialmente refinado, un polisacárido natural derivado de las algas. Añadidos a la caldera en las fases finales de la ebullición, el carragenano se une a las proteínas formadoras de turbidez, favoreciendo una precipitación bien definida en caliente y reduciendo el arrastre de proteínas hacia la fermentación. Entre sus ventajas se incluyen: mayor vitalidad de la levadura, reducción del tiempo de guarda, mejor filtrabilidad y una contribución positiva a la estabilidad de la cerveza terminada.

APLICACIONES

Sky Tabs y **Sky Granules** contienen el mismo principio activo, disponible en formato de comprimido soluble y gránulo respectivamente.

Dosificar directamente en la caldera 10 minutos antes del final de la ebullición, a razón de 1–3 g/hl. Los Sky Tabs pueden añadirse directamente sin ninguna preparación previa, lo que los hace especialmente cómodos para adiciones pequeñas o dosificación manual. Los Sky Granules se pesan antes de la adición y son más adecuados para cervecerías con equipos de pesaje establecidos o con mayores volúmenes de producción.

Optimizar la dosis con regularidad y especialmente tras la recepción de malta de nueva campaña, ya que los niveles de proteína pueden variar entre cosechas.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Clarificantes de cocción, mejora de la precipitación en caliente, eliminación de proteínas

Formatos de envase:

2kg, 5kg, 20kg

Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

10–20 °C. No dejar congelar. Proteger de la luz solar directa.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Auxiliares de proceso

Tratamiento de agua, control del pH y gestión de la espuma. Los detalles que mantienen tu proceso constante y tu cerveza repetible.



Auxiliares de proceso

Ácido láctico

DESCRIPCIÓN

El ácido láctico es un ácido orgánico de origen natural suministrado al 80% de concentración con calidad alimentaria. Se utiliza en cervecería principalmente para el tratamiento del agua de proceso, donde ofrece una vía limpia y directa para reducir el pH del macerado y del agua de aspersión sin aportar iones no deseados al perfil del agua.

A diferencia de los ácidos minerales, el ácido láctico no añade sulfato, cloruro ni otros iones al agua, lo que lo convierte en la opción preferida cuando el cervecero busca un control preciso del pH sin alterar el equilibrio iónico del agua. Es especialmente adecuado para la producción de cervezas lager y de trigo, donde un perfil de sabor neutro y limpio es determinante.

APLICACIONES

Tratamiento del agua de proceso: Añadir directamente al agua y mezclar bien antes de su uso. La dosis necesaria depende de la alcalinidad del agua de suministro y del pH objetivo en el macerado.

Como punto de partida, realizar adiciones de prueba y comprobar el pH con un medidor calibrado. Las dosis típicas se sitúan entre 1 y 5 ml por litro de agua, aunque pueden variar considerablemente en función de la dureza del agua y el pH objetivo.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH del macerado

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–15 °C. Proteger de la luz solar directa. No dejar congelar. Mantener alejado del cloro y productos clorados.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Auxiliares de proceso

Yeso (Sulfato de calcio)

DESCRIPCIÓN

El sulfato de calcio, comúnmente conocido como yeso, es un mineral para el tratamiento del agua utilizado para ajustar el perfil iónico del agua de proceso en cervecería. Es la principal fuente tanto de iones calcio como de sulfato en el tratamiento del agua, y su adición tiene un efecto directo sobre el pH del macerado, la actividad enzimática, la salud de la levadura y la percepción de amargor y sequedad en la cerveza terminada.

El calcio es un ion esencial en la elaboración de cerveza. Favorece la actividad enzimática durante el macerado, contribuye a la floculación de la levadura y reduce los niveles de oxalato en el mosto, lo que ayuda a controlar la formación de piedra de cerveza a lo largo del tiempo. El sulfato acentúa el amargor derivado del lúpulo y contribuye a un final seco y limpio, lo que hace del sulfato de calcio la elección natural para cervezas pale ale, amargas y estilos con protagonismo del lúpulo.

APLICACIONES

Añadir directamente al macerado o al agua de proceso y remover para disolver antes del uso. Pesar las adiciones con precisión; pequeñas variaciones en la concentración iónica pueden tener un efecto medible tanto en el proceso como en el sabor. Las dosis típicas dependen de la composición del agua de suministro y de los niveles iónicos objetivo, pero se sitúan generalmente entre 0,1 y 1 g por litro de agua.

Utilizar software de cálculo de agua de proceso o consultar con nuestro equipo técnico para determinar la adición correcta para tu agua y tu estilo de cerveza.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH del macerado, potenciación del amargor

Formatos de envase:

25 kg



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, en envase cerrado. Proteger de la humedad.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Auxiliares de proceso

Flake (Cloruro de Calcio)

DESCRIPCIÓN

El cloruro de calcio es un mineral para el tratamiento del agua utilizado para elevar las concentraciones de iones calcio y cloruro en el agua de proceso en cervecería. Al igual que el sulfato de calcio, aporta calcio al macerado, favoreciendo la actividad enzimática, la salud de la levadura y el control de la piedra de cerveza. Su rasgo diferencial es el ion cloruro, que redondea la sensación en boca, potencia el cuerpo percibido y resalta la dulzura de la malta en la cerveza terminada.

Mientras que el sulfato de calcio acentúa el amargor y aporta sequedad, el cloruro de calcio actúa en sentido contrario, siendo la opción preferida para estilos con protagonismo de la malta, como milds, stouts, porters y ales escocesas. El equilibrio entre sulfato y cloruro en el perfil del agua es una de las herramientas más prácticas con las que cuenta el cervecero para ajustar el carácter de la cerveza en la fase de receta.

APLICACIONES

Añadir directamente al macerado o al agua de proceso y remover para disolver antes del uso. Pesar las adiciones con precisión; la proporción entre cloruro de calcio y sulfato de calcio tiene una influencia significativa en el equilibrio de sabor de la cerveza terminada. Las dosis típicas dependen de la composición del agua de suministro y de los niveles iónicos objetivo, pero se sitúan generalmente entre 0,1 y 1 g por litro de agua.

Utilizar software de cálculo de agua de proceso o consultar con nuestro equipo técnico para determinar la adición correcta para tu agua y tu estilo de cerveza.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, potenciación del carácter de malta

Formatos de envase:

25 kg



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, en envase cerrado. Proteger de la humedad.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

Auxiliares de proceso

Sales de Epsom

DESCRIPCIÓN

El sulfato de magnesio, conocido comúnmente como sales de Epsom, aporta iones de magnesio y sulfato al agua de proceso. El magnesio es un nutriente esencial para la levadura, necesario en pequeñas cantidades para favorecer la actividad enzimática y una fermentación saludable, y merece consideración especial en aguas muy blandas o desmineralizadas.

El sulfato acentúa el amargor del lúpulo de forma similar al sulfato de calcio, aunque con un perfil más áspero a concentraciones elevadas. El sulfato de magnesio se utiliza mejor como fuente secundaria de sulfato para complementar al sulfato de calcio, no para sustituirlo; un exceso de magnesio puede contribuir a un carácter amargo o astringente desagradable.

APLICACIONES

Añadir directamente al macerado o al agua de proceso y remover para disolver antes del uso. El sulfato de magnesio se utiliza generalmente a dosis más bajas que el sulfato de calcio o el cloruro de calcio. El nivel objetivo de magnesio en el agua de proceso suele situarse entre 5 y 30 ppm; adiciones que superen este rango tienen pocas probabilidades de aportar un beneficio adicional y pueden afectar negativamente al sabor.

Utilizar software de cálculo de agua de proceso o consultar con nuestro equipo técnico para determinar si una adición está justificada para su agua de suministro.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH del macerado, potenciación del amargor

Formatos de envase:

25 kg



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, en envase cerrado. Proteger de la humedad.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Auxiliares de proceso

Hot Liquor Treatment (HLT)

DESCRIPCIÓN

HLT es una mezcla de ácidos sulfúrico y clorhídrico formulada para el tratamiento del agua de proceso en cervecería. Añadido al depósito de agua fría, reduce la alcalinidad y aporta simultáneamente iones sulfato y cloruro al perfil del agua, lo que lo convierte en una opción práctica de adición única para cervecías que buscan ajustar el pH y el perfil iónico en un solo paso.

A 5 ml/hL, HLT reduce la alcalinidad en 18 mg/L, eleva el sulfato en 6,5 mg/L y el cloruro en 4,6 mg/L. La contribución iónica relativamente moderada a las dosis habituales lo hace especialmente adecuado para aguas de suministro que ya presentan un perfil razonablemente equilibrado y requieren solo una corrección moderada.

APLICACIONES

Tratamiento del agua de proceso: Añadir al depósito de agua fría y dejar tiempo de contacto suficiente para que el ácido reaccione con los carbonatos del agua antes del calentamiento. Añadir al agua fría en lugar de al agua caliente ayuda a evitar la formación de incrustaciones en los elementos calefactores. HLT también puede utilizarse para afinar el pH en etapas posteriores del proceso, aunque se recomienda realizar pruebas en laboratorio antes de hacerlo para determinar la dosis correcta.

Nota importante: No permitir que este producto entre en contacto con metales en la sala de elaboración, ya que provoca corrosión y oxidación.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH e iones

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20 °C. Proteger de la luz solar directa. Mantener alejado del cloro y productos clorados. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

Auxiliares de proceso

Aquatreat

DESCRIPCIÓN

Aquatreat es una solución de ácido sulfúrico de calidad alimentaria para el tratamiento del agua de proceso en cervecería. Reduce la alcalinidad a la vez que aporta iones sulfato al perfil del agua, lo que lo convierte en una opción directa para cervecerías que buscan un carácter más seco y con mayor protagonismo del lúpulo en su programa de tratamiento de agua.

A 5 ml/hL, Aquatreat reduce la alcalinidad en 22 mg/L y eleva el sulfato en 21 mg/L. La mayor contribución de sulfato por unidad de reducción de alcalinidad lo hace más eficiente que HLT como fuente de sulfato, y es especialmente indicado cuando el aumento de sulfato es un objetivo concreto.

APLICACIONES

Tratamiento del agua de proceso: Añadir al depósito de agua fría y dejar tiempo de contacto suficiente para que el ácido reaccione con los carbonatos del agua antes del calentamiento. Añadir al agua fría en lugar de al agua caliente ayuda a evitar la formación de incrustaciones en los elementos calefactores. Aquatreat también puede utilizarse para afinar el pH en etapas posteriores del proceso, aunque se recomienda realizar pruebas en laboratorio antes de hacerlo para determinar la dosis correcta.

Nota importante: No permitir que este producto entre en contacto con metales en la sala de elaboración, ya que provoca corrosión y oxidación.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.



REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH, adición de sulfato

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–20 °C. Proteger de la luz solar directa. Mantener alejado del cloro y productos clorados. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

Auxiliares de proceso

Mashtreat

DESCRIPCIÓN

Mashtreat es una mezcla de sulfato de calcio y cloruro de calcio para su uso en el tratamiento del agua de proceso en cervecería. Añadido al grist, eleva los niveles de calcio, sulfato y cloruro en una sola adición, ajustando el pH del macerado y contribuyendo al carácter de sabor de la cerveza terminada.

A 9 g/hL, Mashtreat eleva el calcio en 20,7 ppm, el cloruro en 8,4 ppm y el sulfato en 38,4 ppm. El sulfato acentúa el amargor del lúpulo y aporta sequedad, mientras que el cloruro redondea la sensación en boca y potencia el cuerpo percibido de la malta. El equilibrio entre ambos es una de las herramientas más prácticas disponibles para moldear el carácter de la cerveza en la fase de receta.

APLICACIONES

Tratamiento del agua de proceso: Añadir al grist antes del macerado, o repartir la adición entre el macerado y el agua de aspersión. Si la dosis total supera los 75 g/hL, dosificar dos tercios con el grist y un tercio en la aspersión para mantener una distribución uniforme del calcio y un pH consistente en todo el proceso. No añadir al depósito de agua caliente, ya que algunos componentes son insolubles y permanecerían en el depósito en lugar de llegar al grist.

Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, ajuste del pH del macerado, ajuste del perfil iónico

Formatos de envase:

20 kg



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, en envase cerrado. Proteger de la humedad.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.



Auxiliares de proceso

Ácido fosfórico 81 %

DESCRIPCIÓN

El Ácido Fosfórico 81% es una solución transparente de calidad alimentaria utilizada en cervecería para dos aplicaciones diferenciadas: el tratamiento del agua de proceso y el lavado ácido de levadura. En el tratamiento del agua, reduce la alcalinidad sin aportar iones cloruro ni sulfato, dejando inalterado el equilibrio iónico del perfil del agua. Esto lo hace especialmente útil cuando es necesario reducir la alcalinidad pero la proporción sulfato-cloruro ya está ajustada.

Para el lavado ácido de levadura, el ácido fosfórico se utiliza para reducir la contaminación bacteriana en la levadura de pitcheo. Aplicado correctamente a baja temperatura y pH controlado, elimina bacterias con un impacto mínimo sobre la viabilidad de la levadura. No elimina levadura salvaje.

APLICACIONES

Tratamiento del agua de proceso: Añadir al depósito de agua fría o caliente y mezclar bien. Dejar tiempo para que el CO₂ escape a medida que se neutraliza el exceso de carbonato. La dosis necesaria depende de la alcalinidad del agua de suministro y del pH objetivo. Tener en cuenta que el ácido fosfórico puede reaccionar con el calcio para formar precipitados, reduciendo potencialmente los niveles de calcio en el macerado; merece consideración si el calcio es un parámetro crítico en tu perfil de agua. Para dosis específicas, consulta con nuestro equipo técnico.

Lavado ácido de levadura: Enfriar la suspensión de levadura a 2–5 °C antes de comenzar. Mezclar el ácido diluido en una proporción 1:10 con la suspensión hasta alcanzar un pH de 2,0–2,3. Mantener durante un máximo de 60–90 minutos con agitación continua, luego pithear la mezcla completa directamente al fermentador. No almacenar levadura lavada, no lavar levadura comprometida o con mucho tiempo de almacenamiento, ni levadura de alta densidad (por encima del 8 % vol).

Para dosis específicas o más información, contacta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Tratamiento del agua de proceso, lavado ácido de levadura

Formatos de envase:

25 L, 200 L, IBC



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original a 10–15 °C. Proteger de la luz solar directa. Mantener alejado del cloro y productos clorados. No dejar congelar.

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

Auxiliares de proceso

Foam Doctor

DESCRIPCIÓN

Foam Doctor es un antiespumante de base silicónica de calidad alimentaria para su uso en la fermentación en cervecería. Su componente activo es la polidimetilsiloxana (E900), suministrada como emulsión al 10% lista para usar. Elimina la espuma rápidamente en el momento del contacto sin afectar a la fermentación ni comunicar ningún impacto de sabor a la cerveza terminada.

Suministrado listo para usar, puede diluirse con agua blanda o destilada cuando se requieren dosis muy bajas.

APLICACIONES

Fermentación: Añadir al fermentador antes o al inicio de la fermentación, o dosificar en línea durante el traslado desde el remolino. El punto de adición correcto depende de dónde la espuma resulte problemática en el proceso. La dosis típica es de 10 a 100 ppm y se determina mejor por ensayo. Como con todos los antiespumantes, la moderación es importante; un exceso puede provocar arrastre de silicona a la cerveza terminada, lo que puede afectar a la retención de espuma.

También disponible: Foam Doctor G205A, un antiespumante de silicona apto para CIP.

Para dosis específicas o más información, contacta con nuestro equipo técnico.

REFERENCIA RÁPIDA

Uso recomendado:

Antiespumante de uso general

Formatos de envase:

5L, 25 L



Vida útil:

12 meses desde la fecha de fabricación

Almacenamiento:

Conservar en el envase original entre 5 y 30 °C

Para orientación técnica, contacta con nuestro equipo.

SKY LABS

• A SKY AGRO COMPANY •



SKY AGRO SPAIN S.L.

E-mail: info@sky-agro.es

Tel.: +34 602 50 37 82

www.sky-agro.es