



HOMEBREWING



**HOME
BREWERY?
PRENDIAMOCI
GUSTO!**

**HOME
BREWERY?
LET'S
ENJOY IT!**

Brew it yourself / *Brew it yourself*

pag. /page 14

Kit Brew it Yourself / *Brew it Yourself Kit*

pag. /page 15

Malti Brew it yourself / *Brew it yourself malt extract*

pag. /page 17

Coopers / *Coopers*

pag. /page 18

Kit Coopers / *Coopers Kit*

pag. /page 19

Malti Coopers / *Coopers Malt*

pag. /page 21

Mini Kit Coopers / *Mini Coopers Kit*

pag. /page 27

Malti MrBeer / *MrBeer Malt*

pag. /page 29

Lieviti, zuccheri e intensificatori / *Ingredients*

pag. /page 30

Black Rock / *Black Rock*

pag. /page 34

Kit Black Rock / *Black Rock Kit*

pag. /page 35

Malti Black Rock / *Black Rock Malt Extracts*

pag. /page 37

Mr Malt® / *Mr Malt®*

pag. /page 42

Kit Mr Malt® / *Kit Mr Malt®*

pag. /page 43

Malti Mr Malt® / *Mr Malt® Malt Extracts*

pag. /page 44

Gli Indispensabili / *Gli Indispensabili*

pag. /page 48

Lavabottiglie e detergenti / *Bottle washers and detergents*

pag. /page 50

Scolabottiglie e sterilizzatori / *Bottle drainers and sterilizers*

pag. /page 56

Travasatori / *Siphonings*

pag. /page 64

Capsulatrici / *Capping Machines*

pag. /page 68

Tappi / *Caps*

pag. /page 82

Accessori / *Accessories*

pag. /page 88

Ricambi per Kit / *Spare Parts for Kit*

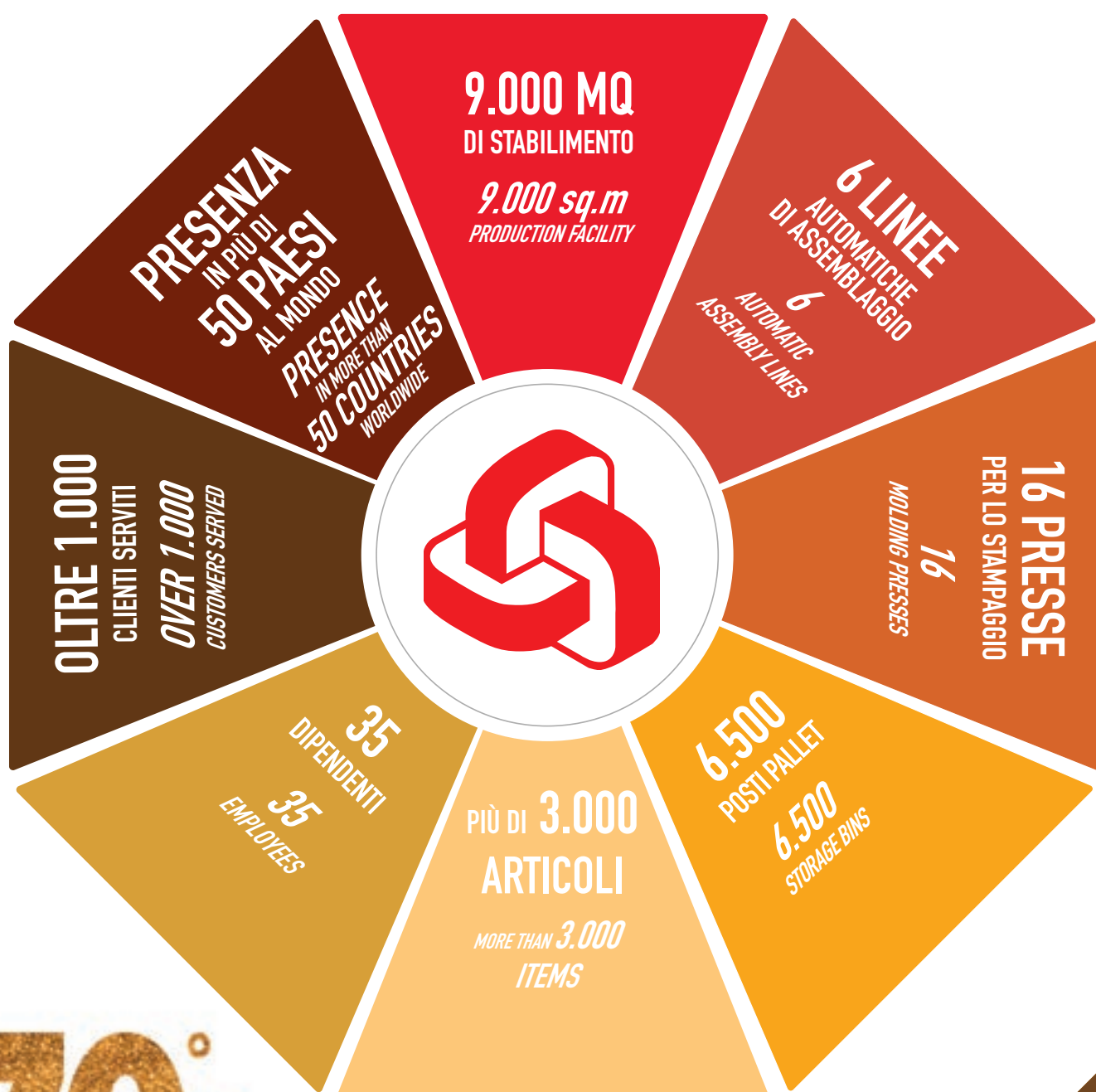
pag. /page 94

Kombucha / *Kombucha*

pag. /page 97

Ferrari Group è un'azienda leader in differenti settori accomunati dalla **passione per il fai da te**. Siamo una realtà composta da più anime e da più persone che ogni giorno credono nella qualità del lavoro come aspetto chiave per la crescita e lo sviluppo di nuove soluzioni per il bricolage.

Ferrari Group is a leading company in different sectors that share the **passion for DIY**. We are a concern that has several souls and many people who believe, every day, in the quality of their work as a key aspect for the growth and development of new DIY solutions.





Ferrari Group è un'azienda italiana specializzata nello stampaggio di materie plastiche per la produzione di articoli per il fai da te. La nostra rete commerciale raggiunge **oltre 50 paesi nel mondo**.

Il nostro core business è rappresentato dalla produzione e commercializzazione di **articoli per l'enologia**, dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento del vino.

Anche **l'homebrewing** ci vede protagonisti grazie ai kit creati per i sempre più numerosi appassionati all'arte della birrificazione casalinga. Seguono linee complete di prodotti per **l'irrigazione** e **il giardinaggio**, **irroratrici** e **idropultrici**, **articoli tecnici** e **caseari**, **nautica**.

Ferrari Group is an Italian company specialised in molding plastic materials for the production of DIY items.

*Our sales network reaches **over 50 countries worldwide**.*

*Our core business is the production and marketing of **wine-making items**, from grape harvesting to wine bottling.*

*We also have a well-established presence in **home brewing** thanks to the kits we developed for the growing number of people who enjoy the art of beer brewing at home.*

*We also produce complete lines of products for **irrigation** and **gardening**, **sprayers** and **pressure washers**, **technical** and **dairy items**.*





**HOME
BREWING**
INFORMAZIONI
DI BASE

**HOME
BREWING**
BASIC
INFORMATION



IL KIT DEL PERFETTO HOMEBREWER

All'interno dei nostri kit troverai tutto quello di cui hai bisogno per iniziare questa nuova avventura, eccetto il malto così potrai scegliere lo stile che più ti rappresenta!

Esistono tanti tipi diversi di kit per rispondere ad ogni esigenza: da quello piccolo per la produzione di 9 litri a quelli classici da 23 litri; da quelli con un solo fermentatore a quelli con un fermentatore ed un contenitore per il travaso per ottenere una bevanda più limpida; con capsulatrice a martello o a due leve; con malto o senza, ecc.

Ecco l'elenco dell'attrezzatura necessaria per la produzione con i malti pronti:

1 ► FERMENTATORE CON RUBINETTO E ANTISEDIMENTO

Sono in plastica alimentare, economici, durevoli, facili da pulire e **disponibili in varie misure**.

2 ► MINIFERMENTATORE

Si tratta di una valvola sistemata sul coperchio del fermentatore chiuso ermeticamente e permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica quando la pressione sale durante la fermentazione, impedendo contemporaneamente ai batteri dell'aria di arrivare al mosto. L'acqua con la quale vengono riempite le bolle funge da barriera ed il suo ribollire indica chiaramente quando ha inizio e quando termina la fermentazione.

3 ► TERMOMETRO

Per l'homebrewing è necessario un termometro per monitorare la temperatura del mosto durante la fermentazione. È per questo motivo che abbiamo pensato ad un **termometro a cristalli liquidi che si fissa all'esterno del fermentatore per una lettura semplificata ed immediata**.

THE PERFECT HOMEBREWER'S KIT

Inside our kits you'll find everything you need to start this new adventure except for the malt so that you can choose the taste you like the most!

***There is a wide range of kits:** there are small kits to make 9 litres or the classic ones to make 23 litres; there are kits including a single fermenter or kits with a fermenter and a second container for siphoning to produce a more limpid beverage; furthermore there are kits including an hammer capping machine or a two-lever capping machine; kits including malt or kits without it, etc...*

Here the equipment you need to make your beverage using hopped malt extract:

1 ► FERMENTER WITH TAP AND ANTISEDIMENT

*Made in food grade plastic, economic, durable, easy to clean. They are **available in various sizes**.*

2 ► MINI FERMENTER

It's a valve set on the lid of a hermetically closed fermenter that allows the carbon dioxide to leave when pressure rises during the fermentation, avoiding at the same time the must corruptions caused by air bacteria. The water used to fill the chambers acts as a barrier and when it starts to boil, it shows clearly when fermentation begins and when it ends.

3 ► THERMOMETER

*For brewing you'll need a thermometer to check the must's temperature during the fermentation. For this reason, **we provide a liquid crystal thermometer you can attach on the external side of the fermenter for an easy and quick temperature read.***

4 ► SANIFICANTE

Ogni prodotto igienizzante ha le sue dosi specifiche per la diluizione in acqua, indicate sulla confezione.

5 ► LAVABOTTIGLIE A SCOVOLINO

Per una pulizia efficace delle bottiglie. I sedimenti possono rappresentare una minaccia quindi assicurati sempre di utilizzare uno scovolino per eliminarli definitivamente.

6 ► MALTO LUPPOLATO

Puoi scegliere fra stili e gusti diversi, assicurandoti che il volume prodotto sia compatibile con il kit scelto.

Di solito la confezione include anche il lievito necessario alla fermentazione; ogni malto ha una propria ricetta per cui istruzioni e dosaggi di acqua e zucchero sono indicate sull'etichetta del prodotto stesso.

7 ► MESTOLO

È indispensabile avere un lungo cucchiaino o una paletta forata **per mescolare accuratamente il mosto quando si miselano gli ingredienti e per introdurre ossigeno prima di aggiungere il lievito.**

8 ► DENSIMETRO E CILINDRO

Il densimetro è uno strumento che **si usa per misurare la densità specifica del mosto, immergendolo in un campione di liquido raccolto in un cilindro.**

Facendo una lettura prima della fermentazione (densità originale o OG) e una dopo (densità finale o FG), puoi determinare quando la fermentazione è finita. Per semplificare questo passaggio **abbiamo inserito sul nostro densimetro il termine “bottle” così sarai sicuro di imbottigliare sempre al momento giusto!**

4 ► SANITIZING

Each sanitizing product must be diluted in water in the correct way by following the instructions on the pack.

5 ► BOTTLE BRUSH WASHER

To clean the bottles properly. Sediments can be a threat so make sure to use a brush washer to eliminate them permanently.

6 ► HOPPED MALT EXTRACT

You can choose from a wide range of different tastes, just make sure the volume is compatible with the chosen kit.

Usually the pack includes the yeast needed for the fermentation; each malt extract has its own recipe.

On the product's label you'll find the instructions with water and sugar doses.

7 ► LADLE

*It's very important to have a long spoon or a perforated paddle **to mix the must when you add the ingredients and to introduce oxygen before adding the yeast.***

8 ► HYDROMETER AND CYLINDER

*The hydrometer is a product that **allows you to measure the specific density of the must by dropping it in a sample of liquid poured in a cylinder.** You can determine when the fermentation is completed by measuring first before the fermentation (original density) and then after the process (final density). To simplify this step, **we add on our hydrometer the word “bottle” so you'll be sure to bottle at the right time!***

Informazioni di base

Oltre ad indicare il termine della fermentazione, la lettura della densità può essere usata anche per calcolare il grado alcolico finale. Per il calcolo dell'**ABV (Alcohol By Volume)** utilizza questa formula:

ABV =	ESEMPIO =
$\frac{\text{Densità Iniziale} - \text{Densità Finale}}{7,45}$	$\frac{1.040 - 1.003}{7,45} = 4,96\% \text{ alcol}$
	Percentuale di alcol in volume

*Measuring the initial and the final density is useful also to determine the final degree of alcohol. To calculate the **Alcohol by Volume** use this simple formula:*

ABV =	FOR EXAMPLE =
$\frac{\text{Density Initial} - \text{Density Final}}{7,45}$	$\frac{1.040 - 1.003}{7,45} = 4,96\% \text{ alcol}$
	Percentage of alcohol by volume

9 ▶ TRAVASATORE CON ANTISCHIUMA

Consente di trasferire il liquido agendo in superficie invece di aspirare dal basso, lasciando così indisturbato il sedimento sul fondo. Ma abbiamo pensato anche a come risolvere questo fastidioso problema dei sedimenti: **I nostri travasatori sono dotati di una valvola di arresto del flusso che impedisce al residuo di essere aspirato per errore.**

Inoltre alcuni travasatori sono dotati di una **valvola di arresto del flusso che si attiva semplicemente spingendo verso il basso il tubo rigido, impedendo fuoriuscite quando si imbottiglia e limitando la produzione di schiuma.**

10 ▶ AVVINATORE/STERILIZZATORE

Ideale per pulire, sciacquare e sterilizzare rapidamente le bottiglie prima dell'utilizzo.

11 ▶ DOSATORE

Utile durante l'imbottigliamento per calcolare il dosaggio dello zucchero nella seconda fermentazione: **abbiamo pensato di indicare ogni misurino con il litraggio della bottiglia** così da semplificare questa operazione.

12 ▶ TAPPI

I classici tappi a corona dal diametro di 26 mm per tappare le bottiglie da 33 e 50 cl. Nel caso di bottiglie da 75 cl occorrono tappi con diametro da 29 mm.

9 ▶ ANTI-FOAM SIPHON

*It allows you to transfer the liquid by working on the surface instead of aspirating it from below: this way the sediment on the bottom stays untouched. We also thought about a way to solve the annoying problem of sediments: **Our siphons are designed with an automatic stop valve that prevents the aspiration of the residue by mistake.***

*Furthermore, some siphons are designed with an **automatic stop valve that can be activated by pushing down the rigid tube, preventing leakage while bottling and limiting the production of foam.***

10 ▶ STERILIZER/SULPHITER

Ideal to clean, rinse and sterilize quickly the bottles before usage.

11 ▶ MEASURING CUP

*Useful during bottling to measure the sugar dosage for the second fermentation: to simplify this step, **on each measuring cup it is marked the capacity of the bottle.***

12 ▶ CAPS

Classic crown caps Ø 26 mm for 33 and 50 cl bottles. For 75 cl bottles you'll need crown caps Ø 29 mm.

13 ► TAPPATRICE A MARTELLO O A DUE LEVE

I kit possono contenere o un capsulatore a martello o una capsulatrice a due leve; sicuramente quest'ultima è più comoda da utilizzare.

14 ► FASCIA RISCALDANTE

Se la temperatura dell'ambiente scelto per la fermentazione è troppo bassa, ti suggeriamo di utilizzare una fascia riscaldante che agisce semplicemente avvolgendola intorno al fermentatore. **La soluzione ottimale è quella di prediligere una fascia riscaldante con regolatore della temperatura** così sarai sicuro di monitorare la fermentazione, senza rischiare sbalzi di temperatura che potrebbero risultare fatali per il tuo mosto!

Cosa **NON** includono i nostri kit:

- lo zucchero
- una pentola
- un apriscatole
- le bottiglie.

13 ► HAMMER CAPPING MACHINE OR TWO-LEVER CAPPING MACHINE

The kits may include a hammer capping machine or a two-lever capping machine; this last one is definitely more practical to use.

14 ► HEATING BELT

The air temperature can change depending on the environmental conditions; if it's too low we suggested to use a heating belt that fits perfectly on the fermenter.

The best choice is a heating belt with temperature regulator so you can be sure to monitor the fermentation preventing sudden changes in temperature which could ruin your must!

NOT included in our kits:

- sugar
- pot
- can opener
- bottles.

LEGENDA ICONE CONFEZIONAMENTO PACKAGING ICON KEY

	Astuccio in plastica <i>Plastic case</i>
	Barattolo espositivo <i>Display jar</i>
	Busta <i>Envelope</i>
	Confezione appendibile <i>Hanging package</i>
	Dispenser espositore <i>Display dispenser</i>

	Film termoretraibile <i>Shrink film</i>
	Non confezionato <i>Loose</i>
	Scatola <i>Box</i>
	Scatola espositiva <i>Display box</i>

Informazioni di base

IL MALTO

Si tratta di grani di cereali portati a germinazione durante un processo noto come maltazione o maltaggio. Ciò crea gli enzimi che permettono agli amidi dei grani di essere convertiti in zuccheri fermentabili.

Il colore di un malto si misura utilizzando una scala riconosciuta a livello internazionale: la European Brewing Convention (EBC).

MALT

These are grains of cereals germinated during a process known as malting. This process creates enzymes that allow grain starches to be converted into fermentable sugars.

To measure the malt colour it can be used the European Brewery Convention (EBC).

COLORE COLOUR

molto chiara
very clear

dorata
golden

ambrata chiara
amber clare

ambrata scura
dark amber

scura
dark

nera
black



EBC

4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	138
LIGHT LAGER	WEISSBIER	WITBIER	BELGIAN BLONDEN ALE	HONEY ALE	PALE ALE		MILD			BLACK LAGER		COFFEE STOUT	IMPERIAL STOUT

STILE DI BIRRA BEER STYLE

Mentre **per esprimere l'amaro si utilizza l'IBU (International Bitterness Units)**, ovvero una scala che indica la concentrazione di iso-alfa-acidi nella birra finita. Nello specifico 1 IBU equivale a 1 milligrammo di iso-alfa-acidi per litro di birra. Maggiore sarà l'IBU e maggiore dovrebbe essere la percezione dell'amaro.

While the IBU (International Bitterness Units) is used to express bitterness, a scale indicating the concentration of iso-alpha-acids in the finished beer. Specifically, 1 IBU is equivalent to 1 milligram of iso-alpha-acids per litre of beer. The higher the IBU, the greater the perception of bitterness should be.

L'ACQUA

La qualità e le caratteristiche chimiche dell'acqua che userai avranno un notevole effetto sul risultato finale in quanto è il liquido principale nella birrificazione.

È fondamentale che sia priva di clorina; altrimenti puoi eliminarla semplicemente facendo riposare l'acqua che userai nella preparazione per la tutta la notte o bollirla 30 minuti prima dell'uso.

Il nostro suggerimento è quello di utilizzare **acqua minerale in bottiglia**. Sebbene sia più costosa, è perfetta per la birrificazione!

WATER

The quality and chemical characteristics of the water that you'll use will have an important impact on the final result: this is because water is the main liquid ingredient in brewing.

It is very important that the water is free from chlorine; if it's present you can eliminate it by simply letting rest all night the water you are going to use. Otherwise you can boil it 30 minutes before using it.

*We suggest to **use bottle mineral water**. The cost is higher but it is perfect for brewing!*



**PRODOTTI
PRODUCTS**



*your brewing
our passion*

MINI KIT

Tutti i kit contengono:

- Fermentatore in plastica completo di coperchio
- Adesivo segnalitri
- Termometro adesivo
- Rubinetto con antisedimento
- Mini fermentatore con guarnizione
- Travasatore tubo rigido con antischiuma
- Dosatore per zucchero
- Cilindro trasparente
- Densimetro
- Paletta in plastica
- Detergente in polvere 100 g
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni d'uso illustrate



21721

KIT BASE

Con capsulatrice a martello

21701

KIT LUX

Con capsulatrice 2 leve e lavabottiglie a scovolino

MINI KIT

All kits include:

- Fermenter with lid
- Litres measuring label
- Sticking thermometer
- Tap with anti-sediment
- Mini-fermenter
- Anti-foam siphon
- Sugar dispenser
- Cylinder
- Densimeter
- Paddle
- 100g detergent
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

BASIC KIT

Hammer capping machine included

LUX KIT

2-levers capping machine and bottle brush washer included



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



Photo Cod. 21701


ESPOSITORE PER 16 KIT BASE (Art. 21721)

NR 16 BASIC KIT DISPLAYER (Art. 21721)

23010

—

Dimensione:
L 65 x P 65 x H 190 cm

Dimensions:
L 65 x W 65 x H 190 cm.

ESPOSITORE PER 16 KIT LUX (Art. 21701)

NR 16 LUX KIT DISPLAYER (Art. 21701)

23015

—

Dimensione:
L 65 x P 65 x H 190 cm

Dimensions:
L 65 x W 65 x H 190 cm.



PILSNER

Colore paglierino, corpo leggero e delicato. Il gusto leggermente amarognolo dato dal luppolo Saaz la rende un'ottima bevanda dissetante.

PILSNER

Light and delicate, the Saaz hop gives a slightly bitter taste to this refreshing drink.

21805



Barattolo da 1,5 kg,
lievito in polvere (6g) incluso

1,5 kg jar,
dried yeast (6g) included.



WHEAT WEISS

Colore dorato opalescente, rinfrescante, dall'inconfondibile gusto di frumento. Schiuma corposa, cremosa e persistente.

WHEAT WEISS

Opalescent golden colour, refreshing and with the unmistakable taste of wheat. Full-bodied, creamy and persistent foam.

21815



Barattolo da 1,5 kg,
lievito in polvere (6g) incluso

1,5 kg jar,
dried yeast (6g) included.



LAGER

Il gusto più diffuso al mondo: frizzante, dal colore paglierino dorato, delicatamente luppolata, corposità media.

LAGER

The most popular flavour in the world: sparkling, with a golden straw colour, delicately hopped and medium-bodied.

21825



Barattolo da 1,5 kg,
lievito in polvere (6g) incluso

1,5 kg jar,
dried yeast (6g) included.



AMERICAN PALE ALE

Colore dall'oro intenso al ramato, corpo medio, gusto con note di luppolo floreale e agrumi dal finale dolcemente maltato.

AMERICAN PALE ALE

Intense gold to coppery colour, medium body, taste with floral hops and citrus notes with a sweetly malty finish.

21835



Barattolo da 1,5 kg,
lievito in polvere (6g) incluso

1,5 kg jar,
dried yeast (6g) included.

**PRODOTTI
PRODUCTS**

Coopers
DIY BEER

*Coopers Craft Beer
è così artigianale dal 1862”
“Coopers Craft The beer
is so since 1862*

KIT COOPERS CON UN FERMENTATORE

Tutti i kit includono:

- Fermentatore in plastica completo di coperchio
- Termometro adesivo
- Rubinetto con antisedimento
- Minifermentatore con guarnizione
- Dosatore per zucchero
- Cilindro trasparente
- Densimetro
- Paletta in plastica
- Lavabottiglie a scovolino
- Sanificante in polvere 250 g (metabisolfito)
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni d'uso illustrate



45231

KIT ECO

Con travasatore con antischiuma e capsulatrice a martello

45261

KIT ECO LUX

Con capsulatrice 2 leve.

COOPERS KIT WITH 1 FERMENTER

All kits include:

- Fermenter with lid
- Sticking thermometer
- Tap with anti-sediment
- Mini-fermenter
- Sugar dispenser
- Cylinder and
- Densimeter
- Paddle
- Bottle brush washer
- 250g potassium metabisulphite
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

ECO KIT

Anti-foam siphon and hammer capping machine included

ECO LUX KIT

2-levers capping machine included.



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



Photo Cod. 45261

KIT COOPERS CON FERMENTATORE E CONTENITORE

Tutti i kit includono:

- Fermentatore con coperchio
- Contenitore per travaso pre-imbottigliamento
- Capsulatrice a due leve
- Termometro adesivo
- 2 rubinetti
- Mini-fermentatore
- Travasatore con antischiuma e tubo morbido 90 cm
- Cilindro e densimetro
- Paletta
- Lavabottiglie a scovolino
- Metabisolfito di potassio 250 g
- 100 tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni illustrate



45211

KIT LUX

45351

KIT SUPER LUX

Con malto Lager 1,7 kg
e lievito in polvere 7 g.

COOPERS KIT WITH 1 FERMENTER AND CONTAINER

All kits include:

- Fermenter with lid
- Container for pre-bottling transfer
- 2-levers capping machine
- Sticking thermometer
- 2 taps
- Mini-fermenter
- Anti-foam siphon and 90 cm soft hose
- Cylinder and densimeter
- Paddle
- Bottle brush washer
- 250g potassium metabisulphite
- Nr. 100 crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

LUX KIT

SUPER LUX KIT

1,7 kg Lager malt extract
and 7g dried yeast included



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE





► LINEA CLASSIC / CLASSIC LINE ◀



LAGER

Colore paglierino, riflessi dorati e schiuma corposa. Il gusto leggermente luppolato è contraddistinto da delicati aromi floreali. Uno stile Lager australiano dal carattere molto deciso!

LAGER

Straw colour with golden hues and a lacy white head. The lightly hopped taste is characterised by delicate floral aromas. An Australian Lager style with plenty of character.

45000



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

5.5 EBC / 390 IBU



DRAUGHT

Colore dorato, schiuma densa, profumo floreale con note maltate. Corpo medio, delicatamente luppolato e leggermente amaro. Anche i palati più esigenti apprezzeranno questa Draught.

DRAUGHT

Light yellow-gold colour with a tightly packed white head, floral nose with a hint of malt, medium bodied palate with delicate hopping and a slightly bitter finish. The most discerning draught drinker will appreciate this beer.

45020



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

9.6 EBC / 420 IBU



REAL ALE

Colore dorato brillante e schiuma consistente. Piacevole aroma floreale e profumo maltato, gusto deciso moderatamente amaro. Tutte le caratteristiche di un'ottima Real Ale!

REAL ALE

Bright golden colour with a strong head. Pleasant blend of fruit and malt on the nose with generous mouthfeel and a moderately bitter finish. A good example of an excellent Real Ale.

45040



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

17 EBC / 560 IBU



DARK ALE

Colore mogano intenso e schiuma cremosa. Il generoso sapore di malto tostato, delicatamente cioccolato, viene sufficientemente equilibrato dall'amarezza del luppolo. Il gusto preferito dai bevitori di birra scura!

DARK ALE

Rich mahogany colour and a creamy head. The roasted malt aromas with a hint of chocolate, is balanced by the bitterness of the hops. A favourite amongst dark beer drinkers.

45050



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

48 EBC / 590 IBU

Malti Coopers / Coopers Malt Extracts

Coopers
DIY BEER

TO
MAKE
PER
PRODURRE
23
L

► LINEA CLASSIC / CLASSIC LINE ◀

STOUT

Colore marrone scuro, schiuma persistente e cremosa come quella di un espresso. L'aroma di caffè, cioccolato e cereali creano una miscela unica che regala al palato una straordinaria sensazione, tipica delle birre scure. La combinazione dei tannini di malto e del luppolo conferiscono un finale secco e leggermente amaro. Risulta molto apprezzabile anche invecchiata!

STOUT

Dark brown colour with a persistent head resembling espresso cream, a blend of coffee, chocolate and grain aromas, exceptional mouth feel and dark malt characteristics, the combination of malt tannins and hop bitterness results in a dry finish. Can be consumed young or cellared for a number of years with excellent results.

45010



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

133 EBC / 710 IBU



► LINEA INTERNATIONAL / INTERNATIONAL LINE ◀

AUSTRALIAN PALE ALE

Un'icona per i mastri birrai australiani: il miglior orzo distico, luppolo pregiato e lievito selezionato vengono combinati per produrre una bevanda dai caratteri fruttati e floreali. L'equilibrato retrogusto amaro la rende una Pale Ale dal sapore irresistibile, perfetta per ogni occasione!

AUSTRALIAN PALE ALE

A true icon for the Australian master brewers: the finest 2-row barley, hops and specially selected yeast combine to produce a beer with fruity and floral characters, balanced with a crisp bitterness and compelling flavour perfect for every occasion.

45210



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

6.7 EBC / 340 IBU



CANADIAN BLONDE

Colore paglierino, aroma maltato fresco e deciso, leggermente luppolato. Il sapore delicato del malto è intervallato da una gradevole amarezza del luppolo. Perfetto come bevanda estiva!

CANADIAN BLONDE

Crisp pale malt aromas with a hint of spicy hops, clean pale malt flavours and a light-bodied palate that finishes with obvious hop bitterness. Pale Straw colour. Perfect for summer drinking.

45200



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

4.1 EBC / 420 IBU





MEXICAN CERVEZA

Il Messico è noto per le sue terre aride e per il caldo afoso e per questo motivi i messicani sono esperti nell'arte del dissetarsi. Questa "Cerveza" emula lo stile delle migliori bevande messicane: corpo leggero, gusto fresco e dissetante. L'ideale è servirla ghiacciata con una fettina di lime!

MEXICAN CERVEZA

Mexico is known for its arid lands, dusty conditions and oppressive heat. So it's not surprising that the people of Mexico are expert at quenching a thirst. This "Cerveza" emulates the style of the finest quality beers exported from Mexico: light in style with a fresh clean taste, ideally served ice-cold with a wedge of lime or lemon.



45220



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

3.9 EBC / 325 IBU

EUROPEAN LAGER

La European Lager incarna perfettamente lo stile delle migliori lager di qualità esportate dal Nord Europa. Da servire ben fredda in un bicchiere alto e stretto con abbondante schiuma per assaporare l'aroma erbaceo del luppolo dal retrogusto intenso e delicato.

EUROPEAN LAGER

Coopers DIY Beer European Lager captures the style of the finest quality lagers exported from Northern Europe. Serve well chilled in a tall, narrow glass with a generous head and savour the herbaceous hop aroma and crisp finish.



45300



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

6.7 EBC / 340 IBU

ENGLISH BITTER

Colore ramato e schiuma densa caratterizzano questa bevanda gradevolmente amara. Il piacevole aroma floreale ed il sapore dolce del malto tostato sono armonizzati dal retrogusto deciso e amaro. Vi stupirà anche servita non eccessivamente fredda!

ENGLISH BITTER

Coopers DIY Beer English Bitter is a brown copper colour with red hues and a creamy head. It displays a pleasing floral aroma with a blend of toasty/sweet malt flavours finishing with a firm bitter finish. It may be served slightly less chilled, if desired.



45030



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

31 EBC / 620 IBU

TO MAKE
PER
PRODURRE
23
L



IRISH STOUT

Scura e corposa, dal retrogusto di caffè, cioccolato e liquirizia. Una ricetta antica composta da una sapiente miscela di malto d'orzo e luppolo dal sapore tostato, secco e deciso. Versandola nel bicchiere formerà una cremosa schiuma beige... da leccarsi i baffi!

IRISH STOUT

A rich, dark brew displaying coffee, chocolate and licorice aromatics, roasty bitter notes with a dry finish.

An authentic recipe containing a blend of malted barley, roasted barley, flaked barley and hops. The pour will exhibit a turbulent, cascading tan foaming action.

45110



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

122 EBC / 560 IBU

LINEA SELECTION / SELECTIONE LINE



86 DAYS PILSNER

Colore dorato, dolcemente maltata, dal raffinato ed elegante sentore di note erbacee. Il retrogusto piacevolmente delicato e amaro e la schiuma cremosa la rendono una Pilsner inconfondibile ed irresistibile!

86 DAYS PILSNER

It's golden in colour with subtle malty sweetness and elegant refined herbal notes, a refreshingly clean, crisp bitter finish and rich frothy head.

45095



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

4.1 EBC / 490 IBU



GOLDEN CROWN LAGER

Una classica e delicata chiara, con profondi riflessi dorati ed un deciso corpo maltato. Piacevolmente amara, la Golden Crown rivela un persistente aroma fruttato esaltato da una schiuma densa e consistente. Una lager degna della sua corona!

GOLDEN CROWN LAGER

A delicate, less sweet beer with deep golden hues and a firm malty body. Refreshingly bitter with a lingering fruity aroma, this golden lager is crowned by a tight compact head.

Here's a lager truly worthy of its crown.

45165



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

5.5 EBC / 390 IBU



BOOTMAKER PALE ALE

Colore ambrato, aroma di malto caramellato e agrumi. Retrogusto amaro e rinfrescante, schiuma densa e corposa. Una Pale Ale irresistibile dall'inconfondibile stile americano.

BOOTMAKER PALE ALE

It has a rich amber colour, toffee malt flavours, citrus and pine hop aromas, a refreshing bitter finish and thick creamy head. An irresistible Pale Ale with a unique American style.

45140



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

9.6 EBC / 560 IBU



BREW AIPA

Una tipica IPA americana: robusta, profondamente ambrata e con riflessi rossastri. Il suo aroma è ricco di sentori agrumati e di frutta tropicale, con note di pompelmo e malto tostato. Gusto ricco di luppolo ed equilibratamente amaro.

BREW AIPA

This American style IPA is made in the tradition of that heavier Ale. Full bodied with deep amber and reddish hues, its tropical, citrusy, grapefruit notes and toasty amber malt balances the clean, hop filled, bitter finish.

45065



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

17 EBC / 830 IBU



PREACHER'S HEFE WHEAT

Birra di frumento in stile belga: colore dorato e brillante, consistenza morbida, aromi fruttati e di chiodi di garofano. La schiuma liscia e cremosa anticipa un retrogusto rinfrescante e amaro al punto giusto!

PREACHER'S HEFE WHEAT

Belgian style wheat beer: it's a bright hazy gold with soft texture, banana and clove aromas, smooth creamy white head and refreshingly tart finish.

45075



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

4.8 EBC / 340 IBU

TO
MAKE
PER
PRODURRE
23
L



INNKEEPER'S DAUGHTER SPARKLING ALE

Profondo colore ambrato e dorato, gusto pieno e persistente di malto. Caratterizzata da note fruttate e generosamente luppolata, sorprende con il suo retrogusto delicatamente amaro e una cremosa schiuma. Una vera Sparkling Ale che non passerà inosservata!

INNKEEPER'S DAUGHTER SPARKLING ALE

This Sparkling Ale has a deep golden amber colour and full malt driven palate. It displays distinctive fruitiness with banana esters, generous hops, a clean bitter finish and strong creamy head. The perfect tonic for what Ales you.

45195



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

6.7 EBC / 610 IBU



FAMILY SECRET AMBER ALE

Intenso colore ramato e corposità media. Il gusto di malto tostato è perfettamente bilanciato dalla dolcezza del caramello e dal retrogusto di nocciola, con deliziose note di agrumi. Una ricetta segreta che vale la pena condividere!

FAMILY SECRET AMBER ALE

Rich deep copper in colour, this mid bodied Ale has a biscuity malt palate balanced by toffee caramel sweetness and a nutty finish with citrus hop notes. Certainly a secret worth sharing.

45130



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

31 EBC / 500 IBU



DEVIL'S HALF RUBY PORTER

Nera come la notte, riflessi rosso rubino, schiuma densa e persistente. Il gusto decisamente amaro è piacevolmente equilibrato dal retrogusto di caramello e cioccolato, esaltato da fruttati sentori di luppolo. Una bevanda diabolicamente irresistibile!

DEVIL'S HALF RUBY PORTER

As black as the sinister night, this full bodied Porter has ruby hints, delicious chocolate toffee malt character, moderate bitterness with fruity hop notes and a rich creamy head. It's sure to bring out your dark side.

45160



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

48 EBC / 590 IBU

MINI CRAFT KIT COOPERS

Tutti i kit includono:

- Fermentatore con coperchio
- Adesivo segnalitri
- Termometro adesivo
- Rubinetto con antisedimento
- Mini fermentatore
- Travasatore con antischiuma
- Dosatore per zucchero
- Cilindro e densimetro
- Paletta
- Detergente 100 g
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni illustrate



46500

MINI CRAFT KIT ECO

Con capsulatrice a martello.

46501

MINI CRAFT KIT LUX

Con lavabottiglie a scovolino e capsulatrice 2 leve.

MINI CRAFT KIT COOPERS

All kits include:

- Fermenter with lid
- Litres measuring label
- Sticking thermometer
- Tap with anti-sediment
- Mini-fermenter
- Anti-foam siphon
- Sugar dispenser
- Cylinder and densimeter
- Paddle
- 100g detergent
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

MINI CRAFT KIT ECO

With hammer capping machine.

MINI CRAFT KIT LUX

With bottle brush washer and two-lever capping machine.



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



Photo Cod. 46501



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

ESPOSITORE PER 16 MINI CRAFT KIT ECO (Art. 46500)

NR 16 MINI CRAFT KIT ECO DISPLAYER
(Art 46500)

23020

—

Dimensione:
L 65 x P 65 x H 190 cm.

Dimensions:
L 65 x P 65 x H 190 cm.

ESPOSITORE PER 16 MINI CRAFT KIT LUX (Art. 46501)

NR 16 MINI CRAFT KIT LUX DISPLAYER
(Art 46501)

23025

—

Dimensione:
L 65 x P 65 x H 190 cm.

Dimensions:
L 65 x P 65 x H 190 cm.



MR BEER®

► LINEA BASE / BASIC LINE ◀

BEWITCHED AMBER ALE

Vibranti tonalità ambrate, raffinato sapore di caramello, equilibratamente amara e dal gradevole retrogusto agli agrumi. Esuberante ma non troppo... amara!

BEWITCHED AMBER ALE

Showcasing vibrant amber hues, velvety smooth caramel malt character, even bitterness and delicate citrus hop aroma, this amber ale epitomizes the characteristics that make this style a microbrewery standard.



46000



Barattolo da 1,3 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,3 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

52 EBC / 295 IBU

► LINEA PREMIUM / PREMIUM LINE ◀

NORTHWEST PALE ALE

Birra chiara, dall'intenso colore ambrato e dal sapore decisamente rinfrescante e deciso. Una classica Pale Ale americana fatta in casa!

NORTHWEST PALE ALE

This pale ale is a rich amber colour, with a full malt character. A highly refreshing woody hop aroma and clean bite make this beer a standout. It's a genuine craft classic.



46010



Barattolo da 1,3 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,3 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

14 EBC / 390 IBU

DIABLO IPA

Colore rosso ambrato, sapore intenso che lascia in bocca delicati sentori floreali e fruttati dal retrogusto amaro, deciso e persistente. Un'IPA americana diabolicamente luppolata!

DIABLO IPA

Fiery amber in colour with intense mouthfeel, displaying a blend of floral spice and stone fruit aromas with a firm and lingering bitter finish.



46005



Barattolo da 1,3 kg, istruzioni e lievito in polvere (7 g) inclusi.

1,3 kg jar, instructions and dried yeast (7g) included.

35 EBC / 560 IBU

PRIMING

La carbonazione o priming dona frizzantezza e corposità e consiste semplicemente nell'aggiunta di zucchero; la quantità di quest'ultimo dipende dalla quantità della cotta e dal livello di carbonazione. Gli zuccheri più usati sono il **destrosio** e l'**estratto di malto secco**, che aiuteranno ad ottenere una bevanda più corposa, con una pienezza maggiore nel gusto e con una schiuma più persistente. Per risparmiare puoi sempre utilizzare il classico zucchero da cucina.

Se hai scelto un kit con un unico fermentatore utilizza l'apposito **dosatore**.

Oppure **utilizza le cosiddette "Carbonation Drops", gocce di carbonato pronte all'uso!**

Se invece hai un kit con doppio contenitore ti suggeriamo di sciogliere lo zucchero o l'estratto di malto secco in poca acqua bollente. Falla raffreddare, versa nel fermentatore e mescola piano con un cucchiaino sterilizzato, facendo attenzione al sedimento.

PRIMING

The Carbonation or priming consists in adding sugar to give sparkle and fullness to your beverage. The amount of sugar depends on the residual level of carbon dioxide after fermentation and on the amount of carbonation obtained from the priming sugar.

*The most common sugars are **dextrose** and **dry malt extract**. These will help you obtain a more full-bodied and a more tasteful drink with a more persistent foam. To save money, you can always use the classic table sugar.*

*If you chose a kit with a single fermenter, you can use the **sugar dispenser**.*

*Alternatively, you can use the **"Carbonation Drops", carbonate drops ready to use!***

If you chose a kit with double container, our suggestion is to dissolve the sugar or the dry malt extract in little boiling water. Wait for it to cool down, pour it in the fermenter and slowly mix it with a sterilized spoon paying attention to the sediment.

GOCCE DI CARBONATO

Una comoda e conveniente alternativa allo zucchero, utilissimi per la rifermentazione in bottiglia in quanto si sciolgono rapidamente. Dosaggio consigliato: una goccia per bottiglie da 330-375 ml, 2 gocce per bottiglie da 500-750 ml.

CARBONATION DROPS

Carbonation Drops are a convenient, no mess, no fuss alternative to priming sugar. Suggested dosage: 1 drop per 330-375 ml bottles, 2 drops per 500-750 ml bottles.



21245



Confezione 72 g.

72 g pack.

21241



Confezione 250 g.

250 g pack.

DESTROSIO

Composto almeno al 99,5% di glucosio, uno zucchero semplice che fermenta completamente, evitando lo sgradevole retrogusto di sidro prodotto dallo zucchero comune. Adatto a tutti gli stili.

DEXTROSE

It contains no less than 99.5% glucose which is a simple sugar that ferments out completely. Coopers Dextrose avoids the sharp cidery characters that can be produced by white sugar. A favourite with experienced brewers and suitable for all beer styles.

21221



Confezione 1 kg.

1 kg pack.

ZUCCHERO FERMENTABILE

A base di destrosio e maltodestrina, è un valido sostituto dello zucchero comune in quanto fermenta completamente. La maltodestrina inoltre aggiunge corposità e densità, senza rilasciare un eccessivo retrogusto zuccherino.

BREWING SUGAR

Coopers Brewing Sugar contains dextrose and maltodextrin. The dextrose will ferment out completely. The maltodextrin is not fermentable and remains in the brew adding to the body and head retention whilst not imparting any sweetness or flavours.

21235



Confezione 1 kg.

1 kg pack.

MALTO SECCO

Interamente prodotto dall'estratto di malto, aggiunge malto 100% Pale migliorando corposità e carattere di qualsiasi stile. Eccellente anche per una schiuma più persistente e compatta.

LIGHT DRY MALT

It is produced wholly from Coopers Malt Extract. When using this product, you can be confident that you are adding 100% pale malt to your brew. It will improve the body, malt character and head retention of your favourite brew. An excellent addition for all beers.

45305



Confezione 500 g.

500 g pack.

INTENSIFICATORE 1

Composto da destrosio e maltodestrina: il primo fermenta completamente senza rilasciare aromi zuccherini, mentre la maltodestrina non fermenta interamente migliorando corposità, sapidità e consistenza della schiuma. Consigliato per gli stili più leggeri: Lager, Draft e Pilsner.

BREW ENHANCER 1

It contains dextrose and maltodextrin: the dextrose will ferment out completely with no residual cidery flavours whilst the maltodextrin does not ferment thus improving the body, mouthfeel and head retention. Recommended for use with lighter style beers such as Lager, Draught and Pilsner.

45310



Confezione 1 kg.

1 kg pack.

INTENSIFICATORE 2

A base di destrosio, maltodestrina e malto secco: il destrosio fermenta completamente senza rilasciare residui zuccherini. La maltodestrina fermenta solo in parte migliorando corposità, sapore e persistenza della schiuma. Il malto secco, 100% Pale, intensifica qualsiasi stile.



45315



Confezione 1 kg.

1 kg pack.

BREW ENHANCER 2

It contains dextrose, maltodextrin and Light Dry Malt: the dextrose will ferment out completely with no residual cidery flavours. The maltodextrin does not ferment thus improving the body, mouthfeel and head retention. The Light Dry Malt, being 100% pale malt, will further add to the body and increase the malt character of your favourite brew.

INTENSIFICATORE 3

Composto da un'alta percentuale di malto secco, combinato con destrosio e maltodestrina. La notevole quantità di Pale, esalta il sapore di malto, mentre il destrosio e la maltodestrina migliorano corposità e carattere di qualsiasi stile, offrendo una schiuma corposa ed un gusto pieno, evitando retrogusti zuccherini.



45335



Confezione 1 kg.

1 kg pack.

BREW ENHANCER 3

It contains a high proportion of Light Dry Malt combined with dextrose and maltodextrin. The substantial quantity of Pale malt, maximises the malt character of your favourite brew whilst the dextrose and maltodextrin improve the mouthfeel and body, delivering a creamy head and avoiding any residual cidery flavours.

LIEVITO

Esistono oltre 1.500 diverse specie di lievito ma solo una è usata nella birrificazione, *Saccharomyces cerevisiae*.

Aggiunte al mosto, le cellule di lievito si nutrono degli zuccheri e dei carboidrati del liquido dolce e producono anidride carbonica ed etanolo (alcol); il lievito inoltre influisce sul gusto e sull'aroma del prodotto finale.

Esistono due tipi principali di lieviti usati nella birrificazione: ad alta fermentazione (per produrre le Ale) e a bassa fermentazione (per produrre le Lager).

I lieviti ad alta fermentazione fermentano meglio ad alte temperature, di solito 16-24 °C, tendono a salire nella parte superiore del mosto e si traducono in un'ampia gamma di gusti e aromi.

I lieviti a bassa fermentazione fermentano di preferenza a basse temperature, di solito 7-15 °C e si depositano sul fondo del fermentatore. Questi lieviti producono generalmente bevande dal sapore pulito e neutro.

YEAST

*There are more than 1.500 species of yeast, but the only one used in brewing is *Saccharomyces cerevisiae*.*

When added to the wort, the yeast cells eat the sugars and the carbohydrates present in the sweet liquid and, in exchange, they release carbon dioxide and ethanol (alcohol); furthermore, the yeast has an influence on the taste and on the flavour of the final product.

There are two types of yeast used in brewing: top-fermenting (to make Ales) and bottom-fermenting (to make Lagers).

Top-fermenting yeasts act better with high temperatures, usually 16-24 °C, and they rise up to the top of the wort, evolving in a wide range of flavours and tastes.

Bottom-fermenting yeasts act better with low temperatures, usually 7-15 °C and they settle on the bottom of the tank as it ferments. These yeasts make beverages with a clean and mild taste.



LIEVITO COOPERS

Lievito Ale australiano, produce birre aromatiche e ben bilanciate.

Tipo di fermentazione: Alta

Temperatura ottimale: 16-24 °C

COOPERS YEAST

Australian Ale Yeast which produces well balanced and aromatic beers.

Recommended Fermentation

Temperature: 16-24°C

Flocculation: High

45560		Confezione 7 g.	7 g pack.
22123		Confezione 7 g.	7 g pack.



LIEVITO SafALE S-04

Lievito Ale inglese caratterizzato da una fermentazione rapida e dalla capacità di formare un sedimento compatto al termine della fermentazione che contribuisce a migliorare la limpidezza finale.

Temperatura ottimale di fermentazione: 15-20 °C

SafALE S-04 YEAST

It is an ideal product for the production of English ales of various types, including those with many hops. It creates a compact sediment due to its high flocculation capacity, which speeds up fermentation and improves the clarity of the beverage.

Recommended Fermentation

Temperature: 15-20° C.

91580		Confezione 11,5 g.	11,5 g pack..
91583		Confezione 11,5 g.	11,5 g pack.



LIEVITO SafLAGER S-23

Lievito bassa fermentazione originario di Berlino e raccomandato per la produzione in stile Lager, caratterizzata da un aroma fruttato, retrogusto persistente e buona densità.

Temperatura ottimale di fermentazione: 12-15 °C.

SafLAGER S-23 YEAST

Bottom fermenting yeast originating from Berlin recommended for the production of fruity lagers. Its lower attenuation profile gives beers with a good length on the palate.

Recommended Fermentation

Temperature: 12-15° C.

91770		Confezione 11,5 g.	11,5 g pack.
91773		Confezione 11,5 g.	11,5 g pack.

**PRODOTTI
PRODUCTS**



Pura, Naturale, Inconfondibile
"Pure, Natural, Unique"

KIT BLACK ROCK

Tutti i kit includono:

- Fermentatore con coperchio
- Termometro adesivo
- Rubinetto con antisedimento
- Mini fermentatore
>
- Travasatore con antischiuma
- Dosatore per zucchero
- Cilindro e densimetro
- Paletta
- Lavabottiglie a scovolino
- Metabisolfito di potassio 250 g
- Capsulatrice a due leve
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni illustrate



21900

KIT ECO

21901

KIT BASE

Con malto Lager 1,7 kg e lievito in polvere 7 g.

BLACK ROCK KIT

All kits include:

- Fermenter with lid
- Sticking thermometer
- Tap with anti-sediment
- Mini-fermenter
- Anti-foam siphon
- Sugar dispenser
- Cylinder and densimeter
- Paddle
- Bottle brush washer
- 250g potassium metabisulphite
- Two-lever capping machine
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

ECO KIT

BASIC ECO KIT

Includes: 1,7 kg Lager malt and 7g dried yeast.



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



Kit Black Rock / Black Rock Kit

KIT BLACK ROCK

Tutti i kit includono:

- Fermentatore con coperchio
- Termometro adesivo
- Rubinetto con antisedimento
- Minifermentatore
- Travasatore con antischiuma
- Dosatore per zucchero
- Cilindro e densimetro
- Paletta
- Lavabottiglie a scovolino
- Metabisolfito di potassio 250 g
- Capsulatrice a due leve
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni illustrate.



21902

KIT LUX

Con avvinatore sterilizzatore "Spin".

21903

KIT SUPER LUX

Con malto Lager 1,7 kg, lievito in polvere 7 g e avvinatore sterilizzatore "Spin".

BLACK ROCK KIT

All kits include:

- Fermenter with lid
- Sticking thermometer
- Tap with anti-sediment
- Mini-fermenter
- Anti-foam siphon
- Sugar dispenser
- Cylinder and densimeter
- Paddle
- Bottle brush washer
- 250g potassium metabisulphite
- Two-lever capping machine
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

KIT LUX

Includes: "Spin" sterilizer sulphiter.

KIT SUPER LUX

Includes: 1,7 kg Lager malt, 7g dried yeast and "Spin" sterilizer sulphiter.



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE





PALE ALE

Colore ambrato, corpo medio, gusto moderatamente amaro, una tipica Pale Ale australiana.

PALE ALE

A distinctive, golden pale ale with moderate bitterness.

21385



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



NEW ZEALAND DRAUGHT

La classica scura dai riflessi ramati, mediamente corposa e dissetante. Gusto deciso di malto e moderatamente amara.

NEW ZEALAND DRAUGHT

New Zealand's own style of full malt draught beer.

21395



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



COLONIAL LAGER

Chiara, corpo leggero, più secca e amara di una classica lager ma molto dissetante.

COLONIAL LAGER

A kiwi lager with a light hop bitterness, created to satisfy a hard earned thirst.

21425



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



PILSNER BLONDE

Classica Pilsner europea: colore paglierino, schiuma cremosa, gusto delicatamente secco.

PILSNER BLONDE

A European style dry lager with full hop flavour.

21495



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

TO
MAKE
PER
PRODURRE
23
L

**NEW ZEALAND COMPANY BITTER**

Scura e corposa, moderatamente amara, ideale per i veri intenditori delle bevande dal gusto forte e deciso.

NEW ZEALAND COMPANY BITTER

*A New Zealand style bitter beer.
Rich, strong and tasty.*

21451



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

**EXPORT PILSNER**

Una tradizionale Pilsner ceca: colore paglierino dai riflessi dorati, gusto fresco e luppolato.

EXPORT PILSNER

A traditional Czech beer in the Pilsen style, with a crisp bitterness.

21471



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

**NUT BROWN ALE**

Colore ambrato, gusto pieno dall'equilibrata armonia di malti e luppoli.

NUT BROWN ALE

A malty, deep amber beer. Clean tasting with accentuated malty flavours.

21491



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



LAGER

Classica lager dallo stile olandese: colore paglierino, corpo leggero e gusto leggermente amaro.

LAGER

A blend of New Zealand hop varieties produces the characteristics aroma and bitterness in this lager.

21415



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



MINERS STOUT

Colore scuro, corpo elevato, sapore intenso di malto e note fruttate, bilanciato dal retrogusto amaro del luppolo.

MINERS STOUT

The west coast coal miners drink at the end of a day. Dark, smooth and satisfying.

21441



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



GOLDEN ALE

Colore dorato intenso, sapore pieno, decisamente amaro ma dal retrogusto caramellato e rinfrescante.

GOLDEN ALE

Generous use of specialty ale malt and nelson hops has created this deep golden ale with bitterness to match.

21501



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



INDIA PALE ALE

Ambrata, mediamente luppolata, dal piacevole retrogusto agrumato e floreale.

INDIA PALE ALE

A typical IPA bitterness and pale brown colour with citrus and floral aromas of Wakatu hops.

21445



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

Malti Black Rock / Black Rock Malt Extracts

TO
MAKE
PER
PRODURRE
23
L

**WHISPERING WHEAT**

Colore paglierino e schiuma persistente. L'alta percentuale di malto di frumento le conferisce un gusto leggermente acidulo e rinfrescante, dal gradevole retrogusto fruttato.

WHISPERING WHEAT

Liquid gold with a lively fruit flavour. Ideal for warmer climates.

21481



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

**AMERICAN PALE ALE**

Colore ambrato intenso, sapore ricco, moderatamente amaro, caratterizzato da un delizioso aroma di di pompelmo e agrumi.

AMERICAN PALE ALE

A typical APA flavour, moderate-strong bitterness, delicious grapefruit and citrus aroma.

21511



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

**RIWAKA PALE ALE**

Colore marrone chiaro, delizioso e deciso gusto Pale Ale, moderatamente amaro, dall'inconfondibile aroma agrumato.

RIWAKA PALE ALE

A delicious Pale Ale flavour and pale brown colour with a unique citrus aroma.

21521



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (5 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.

**MALTO NON LUPPOLATO ULTRALIGHT**

Colore chiaro e sapore morbido. E' un mosto concentrato a base di malto 100% Lager a cui viene aggiunto lo sciroppo di maltosio. Ideale da aggiungere agli estratti di malto per produrre limpide e decise Pale Ale, Lager e Pilsner.

UNHOOPER ULTRALIGHT MALT

Light colour and a soft taste, it's concentrated must made from 100% Lager malt with the adding of maltose syrup. Ideal for all malt brewing of any of the Black Rock range to make clean, crisp pale ales, lagers and pilseners.

21551



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni incluse.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (5 g) included.



**PRODOTTI
PRODUCTS**





KIT MR.MALT®

Tutti i kit includono:

- Fermentatore con coperchio
- Termometro adesivo
- Rubinetto
- Mini fermentatore
- Dosatore per zucchero
- Cilindro e densimetro
- Paletta
- Sanitizzante in polvere 200 g
- 100 Tappi a corona ø 26 mm
- Istruzioni illustrate.



22041

KIT ECO

Con capsulatrice a martello.

22061

KIT LUSO

Con lavabottiglie a scovolino, detergente in polvere 200 g, Capsulatrice a due leve "Gloria", imbuto ø 12 cm.

22065

KIT SUPER LUSO

Con lavabottiglie a scovolino, detergente in polvere 200 g, Capsulatrice a due leve "Emily", imbuto ø 12 cm.

KIT MR. MALT®

All kits include:

- Fermenter with lid
- Sticking thermometer
- Tap
- Mini-fermenter
- Sugar dispenser
- Cylinder and densimeter
- Paddle
- 200g powder sanitizer
- Nr. 100 Crown caps ø 26 mm
- Instruction booklet

ECO KIT

Includes: hammer capping.

LUX KIT

Includes: bottle brush washer, 200g powder detergent, "Gloria" two-lever capping machine, ø 12 cm funnel.

SUPER LUX KIT

Includes: bottle brush washer, 200g powder detergent, "Emily" two-lever capping machine, ø 12 cm funnel.



Photo Cod. 22065



TO
MAKE
PER
PRODURRE
23
L

Malti Mr. Malt® / Mr. Malt® Malt Extracts

▶ LINEA BASE / BASIC LINE ◀



LAGER

Classico colore paglierino e corpo leggero. Il piacevole retrogusto conferito dal generoso utilizzo del luppolo la rende particolarmente dissetante. È la tipologia più diffusa al mondo e quindi una scelta gradita a tutti.

LAGER

Straw yellow colour, light-bodied beer. The delightful aftertaste resulting from a wide hop use makes it peculiarly refreshing. It is the most diffused beer type in the world, so that it will be a well-accepted choice for everyone!

21011



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (6 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (6 g) included.



PILSNER

Colore limpido, paglierino, schiuma cremosa. L'amaro del luppolo domina il gusto, continua fino alla fine e rimane come retrogusto. Frizzante, secca, amarognola, dall'equilibrato retrogusto di malto.

PILSNER

Straw yellow colour, clear beer with a creamy foam. The hop bitter aroma rules over the taste, prevailing as aftertaste too. The resulting beer is sparkling, dry and with a slightly malt flavour.º

21051



Barattolo da 1,7 kg, istruzioni e lievito in polvere (6 g) inclusi.

1,7 kg jar, instructions and dried yeast (6 g) included.

▶ LINEA PREMIUM / PREMIUM LINE ◀



PREMIUM LAGER

Classico colore paglierino e corpo leggero. Il piacevole retrogusto conferito dal generoso utilizzo del luppolo la rende particolarmente dissetante. È la tipologia più diffusa al mondo e quindi una scelta gradita a tutti. Rispetto alla Mr. Malt Base Lager è più corposa e leggermente più alcolica.

PREMIUM LAGER

Straw yellow colour, light-bodied beer. The delightful aftertaste resulting from a wide hop use makes it peculiarly refreshing. It is the most diffused beer type in the world, so that it will be a well-accepted choice for everyone! This version is slightly more alcoholic than the Mr. Malt® Base Lager.

21061



Barattolo da 2 kg, istruzioni e lievito in polvere (6 g) inclusi.

2 kg jar, instructions and dried yeast (6 g) included.



PREMIUM WEIZEN

Colore paglierino pallido e schiuma dalla lunga persistenza. Prodotta con un'alta percentuale di malto di frumento, ha un gusto leggermente acidulo, rinfrescante, poco luppolato. L'elevato numero di proteine derivanti dal frumento la rendono poco limpida.

PREMIUM WEIZEN

Straw yellow beer with a long-lasting foam. A high percentage of wheat has been used in the production of this beer, so that its taste is slightly bitter and refreshing. Slightly hopped. The high number of wheat proteins makes this beer slightly opalescent.

21121



Barattolo da 2 kg, istruzioni e lievito in polvere (6 g) inclusi.

2 kg jar, instructions and dried yeast (6 g) included.



PREMIUM INDIA PALE ALE

Color ramato scuro e corpo medio. Gusto delicato, con una moderata frizzantezza, dona una sensazione generale di secchezza in presenza della dolcezza del malto. In origine birrificata per sopportare i viaggi dall'Inghilterra all'India, doveva avere un più elevato grado alcolico e di amaro per conservarsi durante il lungo viaggio.

PREMIUM INDIA PALE ALE

Dark-copper-coloured, medium-bodied beer. Delicate beer with a moderate priming, it gives a general dry sensation when compared to the sweetness of malt. Originally brewed to stand the long journeys from England to India, it had to have a higher alcoholic and bitter level in order to be conserved until the last days of the navy cross.

21181



Barattolo da 2 kg, istruzioni e lievito in polvere (6 g) inclusi.

2 kg jar, instructions and dried yeast (6 g) included.



MALTO NON LUPPOLATO EXTRA LIGHT

Estratto di malto non luppolato chiaro a base di malto d'orzo, ideale come coadiuvante per stili chiari e di qualità. Sostituendo il 50% dello zucchero consigliato con 1 kg di questo estratto di malto, otterrete una bevanda più corposa, dal gusto deciso di malto e dalla persistente schiuma.

UNHOPPED EXTRA LIGHT MALT

Very light malt extract with a good fermentable sugar percentage. Suitable for the production of dry beers (Lager and Pilsner). It can replace sugar (replace 50% sugar with 1kg malt extract) to make a full-bodied beverage, with a strong malt taste and a persistent foam.

21345



Barattolo da 1,5 kg.

1,5 kg jar.



MALTO NON LUPPOLATO AMBER

Estratto di malto non luppolato ambrato a base di malto d'orzo, ideale come coadiuvante per ambrate e/o scure. Sostituendo il 50% dello zucchero consigliato con 1 kg di questo estratto di malto, otterrete una bevanda più corposa, dal gusto deciso di malto e dalla persistente schiuma.

UNHOPPED AMBER MALT

Amber malt extract, perfect for the production of Pale Ales, Bitters and red beers. Used to replace sugar in beer kits and to activate the secondary fermentation in bottles. It can replace sugar (replace 50% sugar with 1kg malt extract) to make a full-bodied beverage, with a strong malt taste and a persistent foam.

21355



Barattolo da 1,5 kg.

1,5 kg jar.





**GLI
INDISPENSABILI**

ESSENTIALS



LAVABOTTIGLIE E DETERGENTI

**BOTTLE WASHERS
AND DETERGENTS**



LAVABOTTIGLIE A SCOVOLINO IN NYLON SEMIRIGIDO

Ideale per bottiglie e bottiglioni.

BOTTLE BRUSH WASHER IN SEMI-RIGID NYLON

Ideal for standard and large bottles

41370	—	Spazzola 10 cm, ø 5,5 cm, lunghezza totale 40 cm.	Brush 10 cm, ø 5,5 cm, total length 40 cm.
-------	---	---	--



LAVABOTTIGLIE A SCOVOLINO IN POLIPROPILENE

Ideale per bottiglie e bottiglioni.

BOTTLE BRUSH WASHER IN POLYPROPYLENE

Ideal for standard and large bottles

15020	—	Spazzola 21 cm, ø 7 cm, lunghezza totale 48 cm.	Brush 21 cm, ø 7 cm, total length 48 cm.
15023		Spazzola 21 cm, ø 7 cm, lunghezza totale 48 cm.	Brush 21 cm, ø 7 cm, total length 48 cm.



LAVABOTTIGLIE A SCOVOLINO CON FIOCCO

Ideale per bottiglie e bottiglioni.

BOTTLE BRUSH WASHER WITH BOW

Ideal for standard and large bottles

15010	—	Spazzola 23 cm, ø 7 cm, lunghezza totale 56 cm.	Brush 23 cm, ø 7 cm, total length 56 cm.
15013		Spazzola 23 cm, ø 7 cm, lunghezza totale 56 cm.	Brush 23 cm, ø 7 cm, total length 56 cm.



LAVADAMIGIANA A SCOVOLO

Ideale per dame e damigiane.

CARBOY BRUSH WASHER

Ideal for carboys

41330	—	Spazzola 12 cm, ø 8,5 cm, lunghezza totale 76 cm.	Brush 12 cm, ø 8,5 cm, total length 76 cm.
-------	---	---	--



LAVADAMIGIANA A SCOVOLO IN NYLON

Ideale per damigiane.

CARBOY BRUSH WASHER IN NYLON

Ideal for carboys

15030	—	Spazzola 80 cm, ø 10 cm.	Brush 80 cm, ø 10 cm.
-------	---	--------------------------	-----------------------

Lavabottiglie e detergenti / Bottle Washers And Detergents

LAVABOTTIGLIE ROTATIVO

Spazzola in acciaio inox richiudibile per agevolare l'inserimento all'interno della bottiglia. Impugnando il pomello e spostando la maniglia la spazzola compie un movimento rotatorio dall'alto verso il basso che garantisce una pulizia completa e accurata.

ROTARY BOTTLE WASHER

Resealable stainless steel brush to facilitate insertion into the bottle. Hold the knob and move the handle for the brush to rotate from top to bottom, which ensures complete and thorough cleaning.



41460



Spazzola ø 14 cm,
lunghezza totale 55 cm.

Brush ø 14 cm,
total length 55 cm.

41463



Spazzola ø 14 cm,
lunghezza totale 55 cm.

Brush ø 14 cm,
total length 55 cm.

LAVABOTTIGLIE ROTATIVO CON FIOCCO

Spazzola in acciaio inox richiudibile per agevolare l'inserimento all'interno della bottiglia. Impugnando il pomello e spostando la maniglia la spazzola compie un movimento rotatorio dall'alto verso il basso che garantisce una pulizia completa e accurata.

ROTARY BOTTLE WASHER WITH BOW

Resealable stainless steel brush to facilitate insertion into the bottle. Hold the knob and move the handle for the brush to rotate from top to bottom, which ensures complete and thorough cleaning.



41450



Spazzola ø 14 cm,
lunghezza totale 55 cm.

Brush ø 14 cm,
total length 55 cm.

41453



Spazzola ø 14 cm,
lunghezza totale 55 cm.

Brush ø 14 cm,
total length 55 cm.

SPAZZOLA DI RICAMBIO

In acciaio inox, senza fiocco.
Per articoli 41450, 41453, 41460 e 41463.

SPARE BRUSH

Stainless steel, without bow.
For items 41450, 41453, 41460 and 41463.



41220



ø 14 cm.

LAVABOTTIGLIE ROTATIVO STANDARD

Spazzola in acciaio inox richiudibile per agevolare l'inserimento all'interno della bottiglia. Impugnando il pomello e spostando la maniglia la spazzola compie un movimento rotatorio dall'alto verso il basso che garantisce una pulizia completa e accurata.

STANDARD ROTARY BOTTLE WASHER

Resealable stainless steel brush to facilitate insertion into the bottle. Hold the knob and move the handle for the brush to rotate from top to bottom, which ensures complete and thorough cleaning.

15050



Spazzola ø 15 cm,
lunghezza totale 53 cm.

Brush ø 15 cm,
total length 53 cm.

15053



Spazzola ø 15 cm,
lunghezza totale 53 cm.

Brush ø 15 cm,
total length 53 cm.





SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

TOP
PRODOTTO
TOP

LAVABOTTIGLIE ROTATIVO DOPPIO EFFETTO

Spazzola con fiocco in acciaio inox richiudibile per agevolare l'inserimento all'interno della bottiglia. La struttura di questo lavabottiglie permette un doppio movimento rotatorio: impugnando il pomello la spazzola ruota su se stessa e si sposta dall'alto al basso e viceversa; impugnando la ghiera e sganciandola dalla maniglia la spazzola si blocca all'altezza desiderata rimuovendo anche lo sporco più ostinato.

DOUBLE EFFECT ROTARY BOTTLE WASHER

Resealable stainless steel brush with bow to facilitate insertion into the bottle. The structure of this bottle washer allows a double rotary movement: holding the knob, the brush spins around and moves from top to bottom and vice versa; holding the ring nut and releasing it from the handle, the brush blocks at the desired height, thereby removing even the most stubborn dirt.

15060		Spazzola ø 15 cm , lunghezza totale 63 cm.	Brush ø 15 cm, total length 63 cm.
15063		Spazzola ø 15 cm , lunghezza totale 63 cm.	Brush ø 15 cm, total length 63 cm.



SPAZZOLA DI RICAMBIO

In acciaio inox, con fiocco centrale.
Per articoli 15050, 15053, 15063 e 15063.

SPARE BRUSH

Stainless steel, with a central bow. For items 15050, 15053, 15060 and 15063

15150		ø 15 cm.
15153		ø 15 cm.

Lavabottiglie e detergenti / Bottle Washers And Detergents



LAVABOTTIGLIE IDRAULICO

Ideale per il lavaggio interno di bottiglie, bottiglioni e contenitori cilindrici in genere. Grazie alla sola pressione dell'acqua la turbina interna permette il movimento rotatorio delle spazzole metalliche che, unitamente al potente getto d'acqua, garantiscono un'accurata pulizia senza sprechi

15091



HYDRAULIC BOTTLE WASHER

Very useful for siphoning small quantities, extremely easy to install and use. Made of brass with a stainless steel shaft, max flow rate 28 L/min, maximum priming height 6 metres, threaded openings $\varnothing$ 3/4", 2 brass hose connections for pipes $\varnothing$ 20 mm includ



TREPPIEDI

Per lavabottiglie idraulico.

15251



TRIPOD

For hydraulic bottle washers.



LAVABOTTIGLIE ELETTRICO "MINI WASH"

Un lavabottiglie compatto, ideale per il lavaggio interno di bottiglie e vasetti in vetro di svariate forme e dimensioni.

Lo spazzolino in acciaio inox agisce sulle superfici interne staccando le incrostazioni ed asportandole mediante l'acqua di alimentazione. Potenza 60W - 24V.

15101



ELECTRIC "MINI WASH" BOTTLE WASHERS

A compact bottle washer, ideal for washing bottles and glass jars of various shapes and sizes, internally. The stainless steel brush brushes the internal surfaces, thereby detaching deposits and removing them with tap water. Power 60W - 24V.



LAVABOTTIGLIE ELETTRICO "MAXI WASH"

Progettato per il lavaggio interno delle bottiglie: lo spazzolino in acciaio inox agisce sulle superfici staccando le incrostazioni ed asportandole mediante l'acqua di alimentazione. L'apposito pedale permette l'espulsione della bottiglia. Potenza 60W - 24V (trasformatore incluso).

ELECTRIC "MAXI WASH" BOTTLE WASHERS

Designed to wash bottles internally: the stainless steel brush brushes the surfaces, thereby detaching deposits and removing them with tap water. The special pedal allows the ejection of the bottle. Power 60W - 24V (transformer included).

15111



SPAZZOLINO DI RICAMBIO IN POLIPROPILENE

Per lavabottiglie 15091, 15101, 15111 e 15121.

SPARE POLYPROPYLENE BRUSH

For bottle washers 15091, 15101, 15111 and 15121

91225



SPAZZOLINO DI RICAMBIO IN ACCIAIO INOX

Per lavabottiglie 15091, 15101, 15111 e 15121

SPARE STAINLESS STEEL BRUSH

For bottle washers 15091, 15101, 15111 and 15121

15160	—	13,5 cm	13,5 cm
15163		13,5 cm	13,5 cm
15170	—	16 cm	16 cm
15173		16 cm	16 cm

Lavabottiglie e detergenti / Bottle Washers And Detergents



DET-OXI

Detergente in polvere a base di carbonato di sodio perossidrato indicato per detergere, sterilizzare e deodorare fermentatori, bottiglie e accessori.

SANITIZER DET-OXI

Powder detergent based on peroxidized sodium carbonate suitable for cleaning, sterilizing and deodorizing fermenters, bottles and accessories.

13005



Confezione 100 g.

100 g pack.



DETERGENTE IN POLVERE

A base di carbonato e polifosfati di sodio indicato per detergere e sgrassare contenitori per uso alimentare.

POWDER DETERGENT

Based on carbonate and sodium polyphosphates suitable for cleaning and degreasing containers for food use.

13271



Confezione 200 g.

200 g pack.



SANITIZZANTE IN POLVERE

A base di potassio metabisolfito, ideale per sanitzare contenitori ed accesorio per uso alimentare.

POWDER SANITIZER

Based on potassium metabisulfite, ideal for sanitizing food containers and accessories.

13001



Confezione 200 g.

200 g pack.



METABISOLFITO DI POTASSIO

Antimicrobico, antiossidante e conservante da sciogliere in acqua per l'utilizzo nei vini e nei mosti. Ideale anche per sterilizzare le attrezzature dei kit birra e le bottiglie, avendo cura di risciacquare con acqua.

POTASSIUM METABISULPHITE

Antimicrobial, antioxidant and preservative to be dissolved in water for use in wines and musts. Ideal for sterilizing the beer kits equipment and bottles being careful on rinsing with clean water.

13479



Confezione 250 g.

250 g pack.





SCOLABOTTIGLIE E STERILIZZATORI

**BOTTLE DRAINERS
AND STERILIZERS**

L'IMPORTANZA DELLA SANIFICAZIONE

Il segreto per produrre una buona bevanda è porre la giusta attenzione all'igiene.

Per una corretta sanitizzazione è necessario pulire e **sterilizzare tutta l'attrezzatura subito dopo l'uso** (sporco e detriti si eliminano meglio prima che si secchino). Ricordati inoltre di togliere i rubinetti dai recipienti e di strofinare bene le filettature, una delle zone problematiche più comuni.

Una volta pulita, **l'attrezzatura va sterilizzata in modo da uccidere qualunque genere di batteri**. Ogni elemento che sarà in contatto con il mosto dopo la bollitura va sterilizzato, compresi cilindri test, densimetri, termometri e cucchiai.

Pulire le bottiglie può rivelarsi un compito arduo, soprattutto se il lievito sedimentato si è seccato sul fondo (sciacquare le bottiglie non appena sono state svuotate ti farà risparmiare tempo e fatica). Se sono molto sporche immergile in una soluzione di candeggina diluita per un'ora, poi elimina sporco e residui con uno scovolo per bottiglie, sanifica e risciacqua.

THE IMPORTANCE OF SANIFICATION

The secret to make a good beverage is to pay attention to hygiene.

*For a proper sanitisation you should clean and **sterilize all the equipment right after using it** (dirt and sediments are easier to remove before they dry out). Remember to take out the container's taps and vigorously scrub the thread, usually one of the most problematic areas.*

*Once cleaned, **the equipment needs to be sterilized in order to kill any kind of bacteria.***

You should sterilize every element that touches the wort after the boiling, including cylinder tests, hydrometers, thermometers and spoons. Cleaning the bottles may be a difficult task, even more if the settled yeast has dried out on the bottom (rinsing the bottles as soon as they have been emptied will save you time and effort). If bottles are very dirty, you can soak them in a solution of water and bleach for one hour, and then remove the dirt and the sediments using a bottle brush. Finally, sanitize and rinse with water.

Scolabottiglie e sterilizzatori / Bottle Drainers And Sterilizers



TOP
PRODOTTO
TOP

SCOLABOTTIGLIE "QUICK DRAINER" 9 POSTI

Pratico, impilabile e leggero, ideale per scolare e conservare fino a 9 bottiglie da 330 o 500 ml.

"QUICK DRAINER" BOTTLE DRAINER WITH 9 HOLDERS

Practical, stackable and light, ideal for draining and storing up to 9 bottles x 330 or 500 ml.

15232		Colore rosso.	Color red.
15252		Colore bianco.	Color white.





SCOLABOTTIGLIE "QUICK DRAINER" 18 POSTI

Pratico, impilabile e leggero, ideale per scolare e conservare fino a 18 bottiglie da 330 o 500 ml.

"QUICK DRAINER" BOTTLE DRAINER WITH 18 HOLDERS

Practical, stackable and light, ideal for draining and storing up to 18 bottles x 330 or 500 ml.



15233		Colore rosso.	Color red.
15253		Colore bianco.	Color white.



SCOLABOTTIGLIE "QUICK DRAINER" 27 POSTI

Pratico, impilabile e leggero, ideale per scolare e conservare fino a 27 bottiglie da 330 o 500 ml.

"QUICK DRAINER" BOTTLE DRAINER WITH 27 HOLDERS

Practical, stackable and light, ideal for draining and storing up to 27 bottles x 330 or 500 ml.



15235		Colore rosso.	Color red.
15255		Colore bianco.	Color white.



RICAMBIO SCOLABOTTIGLIE "QUICK DRAINER" 9 POSTI

Per sostituire o aggiungere un ripiano.

SPARE "QUICK DRAINER" BOTTLE DRAINER WITH 9 HOLDERS

To replace or add a shelf



15237		Colore rosso.	Color red.
15257		Colore bianco.	Color white.

Scolabottiglie e sterilizzatori / Bottle Drainers And Sterilizers



SCOLABOTTIGLIE "ECO"

Con rostri avvitati per massima sicurezza e stabilità e maniglia per il trasporto.

"ECO" BOTTLE DRAINER

With bolted holders for maximum safety and stability and a carrying handle.

15271		45 posti.	45 holders.
15261		81 posti.	81 holders.



SCOLABOTTIGLIE "STANDARD"

Compatibile con tutti gli avvinatori. È possibile renderlo girevole applicando la base con ruote.

"STANDARD" BOTTLE DRAINER

Compatible with all sulphiters. It can be made to rotate by applying the base with wheels.

41561		44 posti.	44 holders.
41549		66 posti.	66 holders.
41571		77 posti.	77 holders.
41621		88 posti.	88 holders.



SCOLABOTTIGLIE "ARAGOSTA"

Compatibile con l'avvinatore "LUX-K".

"ARAGOSTA" BOTTLE DRAINER

Compatible with the "LUX-K" sulphiter

41551		45 posti.	44 holders.
41601		81 posti.	81 holders.
41611		90 posti.	90 holders.



**TOP
PRODOTTO
TOP**

SCOLABOTTIGLIE FISSO "MODERN"

Con rostri montati a pressione, ampia base per stabilità e comfort. È possibile renderlo girevole semplicemente applicando i piedini sferici. Compatibile con gli avinatori "Tradizionale" e "Spin".

"MODERN" FIXED BOTTLE DRAINER

With pressure mounted holders, wide base for stability and comfort. It can be made to rotate by simply applying the spherical feet. Compatible with "Tradizionale" and "Spin" sulphiters.

15181		45 posti.	45 holders.
15191		81 posti.	81 holders.
15201		90 posti.	90 holders.

PIEDINO CON SFERA PER SCOLABOTTIGLIE "MODERN"

Si inserisce a pressione sul basamento in modo tale da renderlo girevole e spostarlo senza troppi sforzi. Per garantire funzionalità e stabilità bisogna applicare 6 piedini per base.



FOOT WITH BALL FOR "MODERN" BOTTLE DRAINER

It is inserted by applying pressure on the base so as to make it rotate and move with little effort. 6 feet must be applied per base to ensure functionality and stability

91970



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

TOP
PRODOTTO
TOP



SCOLABOTTIGLIE GIREVOLE "MODERN"

Con rostri montati a pressione, ampia base per stabilità e comfort. Compatibile con gli avvinatori "Tradizionale" e "Spin".

"MODERN" ROTATING BOTTLE DRAINER

With pressure mounted holders, wide base for stability and comfort. It can be made to rotate by simply applying the spherical feet. Compatible with "Tradizionale" and "Spin" sulphiters

15211		45 posti.	45 holders.
15221		81 posti.	81 holders.
15231		90 posti.	90 holders.





AVVINATORE STERILIZZATORE "SPIN"

Per risciacquare e sterilizzare bottiglie e bottiglioni rapidamente e con il massimo comfort. Compatibile con scolabottiglie "Modern" e "Standard".

41180



41181



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

"SPIN" STERILIZER SULPHITER

To rinse and sterilise standard and large bottles quickly and with utmost comfort. Compatible with "Modern" and "Standard" bottle drainers.



AVVINATORE STERILIZZATORE "LUX-K"

Per risciacquare e sterilizzare bottiglie e bottiglioni rapidamente e con il massimo comfort. Compatibile con scolabottiglie "Aragosta" e "Standard".

41151



"LUX-K" STERILIZER SULPHITER

To rinse and sterilise standard and large bottles quickly and with utmost comfort. Compatible with "Aragosta" and "Standard" bottle drainers.



AVVINATORE STERILIZZATORE TRADIZIONALE

Per risciacquare e sterilizzare bottiglie e bottiglioni rapidamente e con il massimo comfort. Compatibile con scolabottiglie "Modern" e "Standard".

15351



TRADITIONAL STERILIZER SULPHITER

To rinse and sterilise standard and large bottles quickly and with utmost comfort. Compatible with "Modern" and "Standard" bottle drainers.



ADATTATORE PER AVVINATORE TRADIZIONALE

Permette il montaggio sugli avvinatori "Modern".

ST1.453.00



44 posti.

44 holders.

ADAPTER FOR TRADITIONAL SULPHITER

Allows mounting on "Modern" sulphiters

A medical siphon device is shown. It consists of a clear plastic tube that is inserted into a red plastic cup. The tube then goes down into a glass bottle. The bottle has a black, ribbed, perforated base. The background is blurred, showing what appears to be a medical setting.

TRAVASATORI

SIPHONINGS

TRAVASARE

Il travaso va effettuato con estrema attenzione, avendo cura di schizzare il liquido meno possibile. Lo “splashing” introdurrà ossigeno, che può sciupare il sapore e importare batteri indesiderati. Per evitare che accada durante il travaso, sistema l'estremità del tubo di travaso proprio sul fondo del recipiente o della bottiglia da riempire, tenendolo sempre ben immerso.

Se il fermentatore è dotato di rubinetto, puoi travasare direttamente in bottiglia oppure inserisci un tubo di travaso tra quelli proposti nel nostro catalogo: il Travasatore Antifoam, il Kit Travaso Antifoam 1 o un semplice tubo flessibile.

Se non ha rubinetto, utilizza un travasatore con cui puoi sifonare il liquido senza smuovere il sedimento sul fondo del fermentatore: **i Riempitori Quick Start sono la soluzione ottimale in quanto dotati di antisedimento, valvola di arresto, antischiuma e clip portatubo.**

SIPHON

The siphoning should be made very carefully, paying attention not to splash the liquid.

In fact, the splashing will let oxygen to enter and this can ruin the taste and introduce unwanted bacteria. To avoid this from happening, you should put one of the siphon tube's ends right at the bottom of the container to fill, making sure it stays well soaked.

If the fermenter has a tap, you can bottling directly or you can insert a siphon tube choosing from our catalogue: the Anti-foam siphon, the Anti-foam siphon kit 1 o a simple soft hose.

*If the fermenter has not a tap, you should use a siphon which allows you to siphon the liquid without moving the sediment on the fermenter bottom: **the Quick Start siphons are the best solution. They have an anti-sediment system, an automatic stop valve, antifoam and tube stand clip.***



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

TOP
PRODOTTO
TOP



TRAVASATORE-RIEMPITORE "QUICK START" AD INNESCO RAPIDO

Ideale per birra e vini frizzanti. Tubo alimentare ø 10 mm, lunghezza 150 cm, con tubo rigido di riempimento, valvola di arresto e antischiuma. Clip portatubo e antisedimento inclusi.

"QUICK-START" SIPHON WITH NO FOAM BOTTLE FILLING VALVE

Ideal for beer and sparkling wines. Food tube ø 10 mm, length 150 cm, with rigid filling tube, stop valve and anti-foam device. Tube holder and anti-sediment clips included

45465		Tubo rigido di pescaggio ø 24 mm, lunghezza 34,5 cm.	Rigid draw tube ø 24 mm, length 34,5 cm.
45460		Tubo rigido di pescaggio ø 24 mm, lunghezza 63,5 cm.	Rigid draw tube ø 24 mm, length 34,5 cm.



TRAVASATORE ANTIFOAM

Tubo rigido di riempimento $\varnothing$ 10 mm con valvola di arresto, antischiuma e adattatore $\varnothing$ 14 mm

NO FOAM SIPHON

Rigid siphon with stop valve and anti-foam

45420	—	Tubo rigido di pescaggio $\varnothing$ 10 mm, lunghezza 30 cm e adattatore $\varnothing$ 14 mm.	<i>Rigid draw tube $\varnothing$ 10 mm, length 30 cm and adapter $\varnothing$ 14 mm.</i>
-------	---	---	---



TRAVASATORE ANTIFOAM

Tubo rigido di riempimento con valvola di arresto e antischiuma.

NO FOAM SIPHON

Rigid siphon with stop valve and anti-foam

22200	—	Tubo rigido di pescaggio $\varnothing$ 12 mm e lunghezza 35 cm.	<i>Rigid draw tube $\varnothing$ 12 mm and length 35 cm.</i>
-------	---	---	---



KIT TRAVASO ANTIFOAM 1

Composto da: tubo rigido di riempimento con valvola di arresto e antischiuma, tubo morbido lunghezza 180 cm, diametro 8x11 mm e guarnizione.

NO FOAM SIPHON KIT 1

Composed by: rigid siphon with stop valve and anti-foam, 180 cm soft hose, diameter 8x11 mm and gasket.

45470	—
-------	---



KIT TRAVASO ANTIFOAM 2

Composto da: rubinetto a leva filetto 3/4" M, zipolo rastremato $\varnothing$ 10 mm e tubo rigido di riempimento con valvola di arresto e anti-schiuma.

NO FOAM SIPHON KIT 2

Composed by: lever tap thread 3/4" M, tapered spigot $\varnothing$ 10 mm and rigid siphon with stop valve and anti-foam.

16520	
-------	--



TUBO MORBIDO

Per uso alimentare, $\varnothing$ 12x16 mm, lunghezza 90 cm.

SOFT HOSE

Food grade, $\varnothing$ 12x16 mm, length 90 cm.

45440	—
-------	---



CAPSULATRICI

CAPPING MACHINES

TAPPARE

Siamo gli specialisti delle capsulatrici:

1 ▶ A MARTELLO: per i più nostalgici!

2 ▶ A DUE LEVE:

inserisci un tappo a corona nella tappatrice, posizionala sul collo della bottiglia e abbassa con forza entrambe le leve contemporaneamente. Una scelta economica ma efficace!

3 ▶ A COLONNA:

posiziona un tappo a corona nella capsulatrice e abbassa la leva fino a tappatura ultimata. Non ti stancherai tanto facilmente perché potrai posizionala su un tavolo o un banco da lavoro e la struttura sarà garanzia di un risultato ottimale in massima sicurezza.

4 ▶ ELETTRICA (O PNEUMATICA):

prepara la scorta di tappi e bottiglie ed inizia ad immaginare le tue serate in compagnia di amici ai quali offrire tutti gli stili che avrai sperimentato nella tua personale esperienza da affermato homebrewer!

CAPPING

Capping machines are our business:

1 ▶ HAMMER CAPPING MACHINE:
for the nostalgics!

2 ▶ TWO-LEVER CAPPING MACHINE:

insert a crown cap in the capping machine, set it on the bottle's neck then strongly turn down both levers at the same time. An effective and affordable choice!

3 ▶ COLUMN CAPPING MACHINE:

set a crown cap in the capping machine and turn down the lever until the capping is done. You won't get tired easily because you can place the machine on a table or a counter top: the resistant structure will guarantee an excellent result in complete safety.

4 ▶ ELECTRICAL (OR PNEUMATIC):

get ready with your caps and bottles stock and start to imagine your evenings with your friends who will be able to taste all the different types of drinks you can make with your experience as homebrewer!

CAPSULATRICE A MARTELLO

Per tappi a corona ø 26 mm.



17140

17143



Confezione 1 pezzo.

HAMMER CAPPING MACHINE

For crown caps ø 26 mm.

1 piece/pack.

Capsulatrici / Capping Machines



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

TOP
PRODOTTO
TOP

**CAPSULATRICE DUE LEVE "EMILY"**

Con boccia stampata in acciaio zincato, lunette stringicollino in acciaio zincato e comode leve antiscivolo. Dispone inoltre di un magnete che assicura un facile e preciso posizionamento del tappo.

"EMILY" TWO-LEVER CAPPING MACHINE

With moulded galvanized steel bushing, plastic bezels and comfortable non-slip levers. It also has a magnet that ensures easy and precise positioning of the cap.

17470	—	Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.	To use ø 26 mm crown caps.
17471		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm. Confezione 1 pezzo.	To use ø 26 mm crown caps. 1 pc/pack.
17501		Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.

**CAPSULATRICE DUE LEVE "KELLY"**

Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.

TWO-LEVER "KELLY" CAPPING MACHINE

With plastic neck-tightening lunettes, for ø 26 mm crown caps.

17570	—	Colore grigio scuro e grigio chiaro.	Color dark grey and light grey.
17571		Colore grigio scuro e grigio chiaro. Confezione 1 pezzo.	Color dark grey and light grey. 1 pc/pack.
17560	—	Colore arancio e grigio.	Color orange and grey.

TOP
PRODOTTI
TOP



CAPSULATRICE DUE LEVE "GLORIA"

Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 m.

"GLORIA" TWO-LEVER CAPPING MACHINE
For ø 26 mm crown caps.

17480

—

17481



Confezione 1 pezzo.

1 pc/pack.



CAPSULATRICE DUE LEVE "GRETA"

Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 m.

TWO-LEVER "GRETA" CAPPING MACHINE

With plastic neck-tightening lunettes, for ø 26 mm crown caps.

40530

—

TOP
 PRODOTTO
TOP


CAPSULATRICE A COLONNE "DIANA"

Altezza regolabile e leva con impugnatura antiscivolo. Le colonne simmetriche assicurano stabilità e centraggio perfetto. Il magnete posto all'interno della boccola trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme. Ideale per l'utilizzo di tappi a corona $\varnothing$ 26 mm e bottiglie di altezza minima 16 cm e massima 30 cm (da 0,25 a 0,75 litri).

"DIANA" COLUMNS CAPPING MACHINE

Adjustable height and lever with non-slip grip. The symmetrical columns ensure stability and perfect centering. The magnet placed inside the mouth holds the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure. Ideal for using crown caps $\varnothing$ 26 mm and bottles with a minimum height of 16 cm and a maximum of 30 cm (from 0.25 to 0.75 litres).

17040


Con boccola stampata in acciaio zincato. Confezione 1 pezzo.

With pressed galvanized steel bushing. 1 pc/pack.



CAPSULATRICE A COLONNE "DIANA"

Altezza regolabile e leva con impugnatura antiscivolo. Le colonne simmetriche assicurano stabilità e centraggio perfetto. Il magnete posto all'interno della boccola trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme. Ideale per l'utilizzo di tappi a corona $\varnothing$ 26 mm e bottiglie di altezza minima 16 cm e massima 30 cm (da 0,25 a 0,75 litri).

"DIANA" COLUMNS CAPPING MACHINE

Adjustable height and lever with non-slip grip. The symmetrical columns ensure stability and perfect centering. The magnet placed inside the mouth holds the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure. Ideal for using crown caps $\varnothing$ 26 mm and bottles with a minimum height of 16 cm and a maximum of 30 cm (from 0.25 to 0.75 litres).

17045


Con boccola tornita in acciaio nichelato. Confezione 1 pezzo.

With turned bush in nickel-plated steel. 1 pc/pack.

**TOP
PRODOTTO
TOP**

CAPSULATRICE A COLONNA "2000"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a pulsante, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 33 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola stampata in acciaio zincato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme.

"2000" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height and push button locking, ideal for bottles with a maximum height of 33 cm. The magnet, placed inside the moulded galvanized steel bushing, holds the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure.

17059



Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm e bottiglie di altezza massima 33 cm.

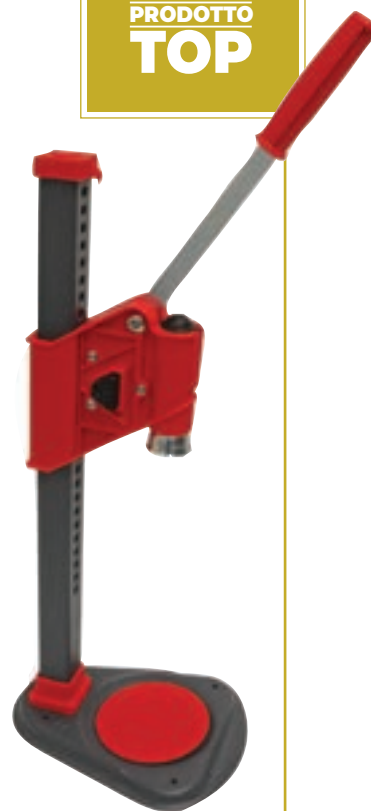
To use ø 26 mm crown caps and bottles with a maximum height of 33 cm.

17061



Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm e bottiglie di altezza massima 33 cm. Confezione 1 pezzo.

With 2 interchangeable bushes to use ø 26 and 29 mm crown caps and bottles with a maximum height of 33 cm. 1 pc/pack.



CAPSULATRICE A COLONNA "SUPER 2000"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a leva: quando è in verticale permette lo scorrimento lungo la piantana; abbassando la leva il corpo centrale si blocca all'altezza desiderata. Ideale per tappare bottiglie di altezza massima 33 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola stampata in acciaio zincato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme.

"SUPER 2000" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with lever locking mechanism: when it is vertical it allows the slide along the floor; lowering the lever the central body locks at the desired height. Ideal for capping bottles with a maximum height of 33 cm. The magnet, placed inside the moulded galvanized steel bushing, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure.

17089



Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm e bottiglie di altezza massima 33 cm.

To use ø 26 mm crown caps and bottles with a maximum height of 33 cm.

17091



Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm e bottiglie di altezza massima 33 cm. Confezione 1 pezzo.

With 2 interchangeable bushes to use ø 26 and 29 mm crown caps and bottles with a maximum height of 33 cm. 1 pc/pack.



Capsulatrici / Capping Machines

**TOP
PRODOTTO
TOP**

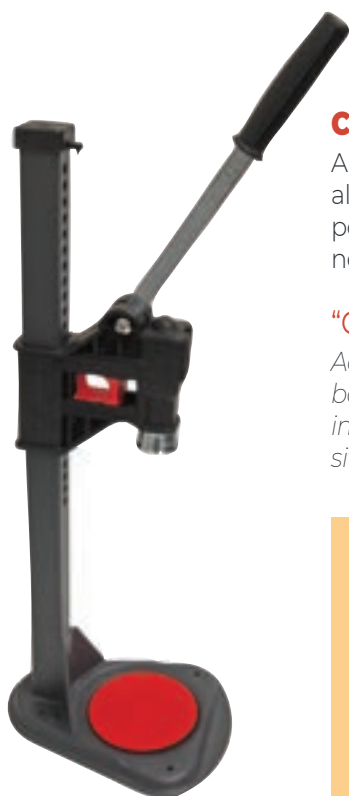
CAPSULATRICE A COLONNA "COLT BASE"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a grilletto, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 36 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola stampata in acciaio zincato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme.

"COLT BASE" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with trigger locking mechanism, ideal for capping bottles of maximum height 36 cm. The magnet, placed inside the moulded galvanized steel bushing, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure.

40499		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.	To use ø 26 mm crown caps.
40599		Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	With 2 interchangeable bushings to use ø 26 and 29 mm crown caps



CAPSULATRICE A COLONNA "COLT SUPER"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a grilletto. I rinforzi laterali alla base della colonna riducono la flessione durante il tappaggio. Il magnete, posto all'interno della boccola stampata in acciaio zincato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme.

"COLT SUPER" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with trigger lock mechanism. Side reinforcements at the base of the column reduce deflection during capping. The magnet, located inside the galvanised steel moulded bushing, holds the cap in the correct position ensuring precise and uniform closure.

41710		Ideale per tappare bottiglie di altezza massima 38 cm. Include 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	Ideal for capping bottles with a maximum height of 38 cm. Includes 2 interchangeable bushings for use with crown caps ø 26 and 29 mm 1 pc/pack.
41721			



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

TOP
PRODOTTO
TOP



CAPSULATRICE A COLONNA "COLT STRONG"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a grilletto, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 38 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola tornita in acciaio nichelato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme. I rinforzi laterali alla base della colonna riducono la flessione durante il tappaggio.

"COLT STRONG" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with trigger locking mechanism, ideal for capping bottles of maximum height 38 cm. The magnet, placed inside the turned nickel-plated steel bushing, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure. The lateral reinforcements at the base of the column reduce bending during capping.

41700		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.	<i>To use ø 26 mm crown caps.</i>
41705		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 29 mm.	<i>To use ø 29 mm crown caps.</i>
41709		Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	<i>With 2 interchangeable bushings to use ø 26 and 29 mm crown caps. 1 pc/pack.</i>

Capsulatrici / Capping Machines

**TOP
PRODOTTO
TOP****CAPSULATRICE A COLONNA CON BLOCCO POSTERIORE**

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio posteriore, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 36 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola stampata in acciaio zincato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme.

COLUMN CAPPING MACHINE WITH REAR LOCKING

Adjustable height with rear locking mechanism, ideal for capping bottles of maximum height 36 cm. The magnet, placed inside the moulded galvanized steel bushing, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure.

40489

Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.

To use ø 26 mm crown caps.

40589

Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm.
Confezione 1 pezzo.

With 2 interchangeable bushings to use ø 26 and 29 mm crown caps.
1 pc/pack.

CAPSULATRICE A COLONNA CON BLOCCO AUTOMATICO**COLUMN CAPPING MACHINE WITH AUTOMATIC LOCKING****40479**

Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm.

To use ø 26 mm crown caps.



**TOP
PRODOTTO
TOP**

CAPSULATRICE A COLONNA "QUEEN"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a grilletto, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 38 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola tornita in acciaio nichelato, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme. Base e leva rinforzate e piedini antiscivolo garantiscono un tappaggio sicuro e preciso.

"QUEEN" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with trigger locking mechanism, ideal for capping bottles of maximum height 38 cm. The magnet, placed inside the turned nickel-plated steel bushing, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure. Reinforced base and lever and non-slip feet guarantee a safe and precise capping.

40460		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm. Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	To use ø 26 mm crown caps. With 2 interchangeable bushings to use ø 26 and 29 mm crown caps. 1 pc/pack.
40450			



CAPSULATRICE A COLONNA "QUEEN LUX"

Altezza regolabile con meccanismo di bloccaggio a grilletto, ideale per tappare bottiglie di altezza massima 38 cm. Il magnete, posto all'interno della boccola tornita in acciaio indurito, trattiene il tappo nella posizione corretta garantendo una chiusura precisa ed uniforme. Il sostegno di centraggio della bottiglia, base e leva rinforzate e piedini antiscivolo garantiscono un tappaggio professionale.

"QUEEN LUX" COLUMN CAPPING MACHINE

Adjustable height with trigger locking mechanism, ideal for capping bottles of maximum height 38 cm. The magnet, placed inside the turned bushing in hardened steel, retains the cap in the correct position ensuring a precise and uniform closure. The bottle centering support, reinforced base and lever and non-slip feet ensure professional capping.

40470		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 mm. Confezione 1 pezzo.	To use ø 26 mm crown caps. 1 pc/pack.
40480		Per l'utilizzo di tappi a corona ø 29 mm. Confezione 1 pezzo.	To use ø 29 mm crown caps. 1 pc/pack.
40490		Con 2 boccole intercambiabili per l'utilizzo di tappi a corona ø 26 e 29 mm. Confezione 1 pezzo.	With 2 interchangeable bushings to use ø 26 and 29 mm crown caps. 1 pc/pack.



Capsulatrici / Capping Machines

TOP
PRODOTTO
TOP**CAPSULATRICE ELETTRICA "ERCOLE"**

Dotata di boccole Professional per tappi a corona $\varnothing$ 26/29 mm. È possibile utilizzarla perappare tappi a fungo in plastica e, attraverso l'apposito dispositivo (SE1.026.10), anche i tappi prefilettati per olio. Alimentazione 230 V.

"ERCOLE" ELECTRICAL CAPPING MACHINE

Equipped with Professional bushes for crown caps $\varnothing$ 26/29 mm. It can be used to Apply plastic champagne corks and, if a special device is used (SE1.026.10), also pre-threaded caps for oil. Power supply 230 V.

66620



Confezione 1 pezzo.

1 pc/pack.

SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE**KIT CON BOCCOLA TORNITA IN ACCIAIO NICHELATO**

Include molle, portaboccola e magnete

KIT WITH NICKEL-PLATED STEEL TURNED BUSH

Springs, bushing holder and magnet included



41800



$\varnothing$ 26 mm. Per capsulatrice
Ercole elettrica

$\varnothing$ 26 mm. For Ercole Electrical
capping machine

41810



$\varnothing$ 29 mm. Per la capsulatrice
Ercole elettrica

$\varnothing$ 29 mm. For Ercole Electrical
capping machine

**TOP
PRODOTTO
TOP**



CAPSULATRICE PNEUMATICA "ERCOLE"

Dotata di boccole Professional per tappi a corona ø 26/29 mm. È possibile utilizzarla anche perappare tappi a fungo in plastica.

"ERCOLE" PNEUMATIC CAPPING MACHINE

Equipped with Professional bushes for crown caps ø 26/29 mm. It can also be used to apply plastic champagne corks

66691



Confezione 1 pezzo.

1 pc/pack.



**SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE**

KIT CON BOCCOLA TORNITA IN ACCIAIO NICHELATO

Include molle, portaboccola e magnete

KIT WITH NICKEL-PLATED STEEL TURNED BUSH

Springs, bushing holder and magnet included



41820



ø 26 mm. Per capsulatrice
Ercole pneumatica

ø 26 mm. For Ercole Pneumatic
capping machine

41830



ø 29 mm. Per capsulatrice
Ercole pneumatica

ø 29 mm. For Ercole Pneumatic
capping machine

Capsulatrici / Capping Machines

**BOCCOLA STAMPATA IN ACCIAIO
ZINCATO**

Compatibile con le capsulatrici Emily, 2000, Super 2000 e Colt

**GALVANISED STEEL BUSH**

Compatible with Emily, 2000, Super 2000 and Colt capping machines

SE1.061.00	—	ø 26 mm.	ø 26 mm.
17797		ø 26 mm. Confezione 1 pezzo.	ø 26 mm. 1 pc/pack
17790	—	ø 29 mm.	ø 29 mm.
17793		ø 29 mm. Confezione 1 pezzo.	ø 29 mm. 1 pc/pack.

**BOCCOLA TORNITA IN ACCIAIO
NICHELATO**

Compatibile con le capsulatrici Colt Strong e Queen

**NICKEL-PLATED STEEL TURNED
BUSH**

Compatible with Colt Strong and Queen capping machines

91701	—	ø 26 mm.
91702	—	ø 29 mm.
91703	—	ø 31 mm.

**KIT CON BOCCOLE TORNITE
IN ACCIAIO NICHELATO**

Include molle, portaboccola e magnete. Compatibile con le capsulatrici Colt Base, Super e Strong

**KIT WITH NICKEL-PLATED STEEL T
URNED BUSH**

Springs, bushing holder and magnet included. Compatible with Colt Base, Super and Strong capping machines

SE1.005.20		ø 26 e 29 mm	ø 26 e 29 mm
------------	---	--------------	--------------

**BOCCOLA TORNITA
IN ACCIAIO NICHELATO**

Include molle, portaboccola e magnete

**NICKEL-PLATED STEEL
TURNED BUSH**

Springs, bushing holder and magnet included

41780	—	ø 26 mm. Per le capsulatrici Queen Lux	ø 26 mm. For Queen Lux capping machines
41790	—	ø 29 mm. Per le capsulatrici Queen Lux	ø 29 mm. For Queen Lux capping machines

Capsulatrici / Capping Machines



CANOTTO IN METALLO FILETTATO

Abbinato alla boccola tampone in nylon trasforma le capsulatrici 2000, Super 2000, Colt Base e Colt Super in sigillatrici per tappi versatori in plastica per olio

SE1.005.10

—

THREADED METAL SLEEVE

Combined with the nylon buffer bush, it transforms the 2000, Super 2000, Colt Base and Colt Super capping machines into sealing machines for plastic pouring caps for oil

BOCCOLA TAMPONE PER CAPSULE OLIO

La pressione esercitata dalla boccola consente l'applicazione ottimale di capsule a vite, con o senza versatore, e tappi antirabbocco



SE1.026.00

—

Codolo M18x1.
Per capsulatrici Queen,
Queen Lux e Colt Strong.

SE1.026.10

—

Codolo M20x1,5.
Per capsulatrice Ercole.

BUFFER BUSH FOR OIL CAPSULES

The pressure exerted by the bush allows the optimal application of screw caps, with or without a pourer, and anti-refill caps

Codolo M18x1.
Per capsulatrici Queen,
Queen Lux e Colt Strong.

Codolo M20x1,5.
Per capsulatrice Ercole.



TAPPI
CAPS

TAPPI A CORONA Ø 26 mm

Indicati per bevande gassate, alcoliche e non

CROWN CAPS Ø 26 mm

Suitable for carbonated drinks, alcoholic or not



19349		Colore oro, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Gold, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19345		Colore rosso, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Red, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19346		Colore verde, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Green, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.

TAPPI A CORONA Ø 29 mm

Indicati per bevande gassate, alcoliche e non

CROWN CAPS Ø 29 mm

Suitable for carbonated drinks, alcoholic or not



19359		Colore oro, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Gold, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19347		Colore rosso, idoneo per bollitura (max 10 min a 100 °C). Confezione 100 pezzi.	Red, suitable for boiling (max 10 min at 100 °C). 100 pcs/pack.
19344		Colore verde, idoneo per bollitura (max 10 min a 100 °C). Confezione 100 pezzi.	Green, suitable for boiling (max 10 min at 100 °C). 100 pcs/pack.

TAPPI A CORONA CON BIDULE Ø 29 mm

Indicati per bevande gassate, alcoliche e non

CROWN CAPS WITH PLASTIC SEAL Ø 29 mm

Suitable for carbonated drinks, alcoholic or not



19389		Colore oro, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Gold, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19419		Colore rosso, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Red, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19409		Colore verde, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Green, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.

TAPPI A CORONA CON BIDULE LUNGO Ø 29 mm

Indicati per bevande gassate, alcoliche e non

CROWN CAPS WITH LONG PLASTIC SEAL Ø 29 mm

Suitable for carbonated drinks, alcoholic or not



19380		Colore oro, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Gold, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19370		Colore rosso, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Red, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19249		Colore rosso, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Red, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.
19375		Colore verde, idoneo per pastorizzazione (max 20 min a 70 °C). Confezione 100 pezzi.	Green, suitable for pasteurisation (max 20 min at 70 °C). 100 pcs/pack.

Tappi / Caps

**TAPPI A CORONA Ø 31 mm**

Indicati per bevande gassate, alcoliche e non

CROWN CAPS Ø 31 mm*Suitable for carbonated drinks, alcoholic or not*

19369

Colore oro, idoneo per
bollitura (max 10 min a 100 °C).
Confezione 100 pezzi.*Gold, suitable for boiling (max
10 min at 100 °C).
100 pcs/pack.***SOTTOTAPPI BIDULE PER
TAPPI A CORONA Ø 29 mm**

In plastica.

**PLASTIC SEAL UNDER-CAP FOR
CROWN CAPS Ø 29 mm***Plastic.*

19309



Confezione 200 pezzi.

*200 pcs/pack.***TAPPI MECCANICI CON TESTA
IN PLASTICA**

Ideali per bottiglie.

**FLIP-TOP CAPS WITH
PLASTIC HEAD***Ideal for bottles.*

19397

Gambo 39 mm.
Confezione 50 pezzi.*Shank 39 mm.
50 pcs/pack.*

19399

Gambo 41 mm.
Confezione 100 pezzi.*Shank 41 mm.
100 pcs/pack.*

19407

Gambo 41 mm.
Confezione 12 pezzi.*Shank 41 mm.
12 pcs/pack.***TAPPI MECCANICI CON TESTA
IN PLASTICA**Ideali per bottiglie. Guarnizione in TPE, non
idonea al contatto con alimenti grassi**FLIP-TOP CAPS WITH
PLASTIC HEAD***Ideal for bottles. TPE gasket, not suitable
for contact with fatty foods*

19396

Gambo 45,5 mm.
Confezione 50 pezzi.*Shank 45,5 mm.
50 pcs/pack.*

19405

Gambo 45,5 mm.
Confezione 12 pezzi.*Shank 45,5 mm.
12 pcs/pack.***TAPPI MECCANICI CON TESTA
IN PORCELLANA**

Ideali per bottiglie.

**FLIP-TOP CAPS WITH
PORCELAIN HEAD***Ideal for bottles.*

48159

Gambo 41 mm.
Confezione 750 pezzi.*Shank 41 mm.
750 pcs/pack.*

48155

Gambo 41 mm.
Confezione 12 pezzi.*Gambo 41 mm.
12 pcs/pack.*



TAPPI MECCANICI CON TESTA IN PLASTICA

Ideali per darme 5 L.

FLIP-TOP CAPS WITH PLASTIC HEAD

Ideal for 5 L carboys.

19423		Confezione 4 pezzi.	4 pcs/pack.
-------	--	---------------------	-------------

GUARNIZIONE IN TPE PER TAPPI MECCANICI Ø 9/24 MM

Non idonea al contatto con alimenti grassi

TPE GASKET FOR FLIP-TOP CAPS Ø 9/24 MM

Not suitable for contact with fatty foods



19498		Confezione 1100 pezzi.	1100 pcs/pack.
19515		Confezione 20 pezzi.	20 pcs/pack.



FASCETTE METALLICHE PER TAPPI MECCANICI

Permettono l'utilizzo dei tappi meccanici anche su bottiglie e bottiglioni sprovvisti di fori di aggancio

METALLIC BANDS FOR HERMETIC CAPS

They allow flip-top caps to be used even on standard and large bottles without hooking holes

19629		Confezione 50 pezzi.	50 pcs/pack.
-------	--	----------------------	--------------

TAPPI ESPANSIONE

Con leva apribottiglia per tappi a corona, una guarnizione, colori assortiti.

EXPANSION CAPS

With bottle opener lever for crown caps, one gasket, assorted colours.



40729		Confezione 100 pezzi.	100 pcs/pack.
40605		Confezione 120 pezzi.	120 pcs/pack.
19568		Confezione 3 pezzi.	3 pcs/pack.

Tappi / Caps

TAPPI ESPANSIONE "EXTRA"

Con leva apribottiglia per tappi a corona, doppia guarnizione, colori assortiti.

"EXTRA" EXPANSION CAPS

With bottle opener lever for crown caps, double gasket, assorted colours.



40609		Confezione 100 pezzi.	100 pcs/pack.
40601		Confezione 120 pezzi.	120 pcs/pack.
19572		Confezione 3 pezzi.	3 pcs/pack.



TAPPI ESPANSIONE "DIAMOND"

Con leva apribottiglia per tappi a corona, una guarnizione, colori assortiti.

"DIAMOND" EXPANSION CAPS

With bottle opener lever for crown caps, one gasket, assorted colours.

40709		Confezione 100 pezzi.	100 pcs/pack.
-------	--	-----------------------	---------------



TAPPI ESPANSIONE "LUX"

Con leva apribottiglia per tappi a corona, una guarnizione, calotta antipolvere, colori assortiti.

"LUX" EXPANSION CAPS

With bottle opener lever for crown caps, one gasket, dust cover, assorted colours.

40961		Confezione 18 pezzi.	18 pcs/pack.
40967		Confezione 2 pezzi.	2 pcs/pack.



TAPPI ESPANSIONE "EXTRA-LUX"

Con leva apribottiglia per tappi a corona, doppia guarnizione, calotta antipolvere, colori assortiti.

"EXTRA-LUX" EXPANSION CAPS

With bottle opener lever for crown caps, double gasket, dust cover, assorted colours.

40991		Confezione 18 pezzi.	18 pcs/pack.
40977		Confezione 2 pezzi.	2 pcs/pack.



ACCESSORI
ACCESSORIES



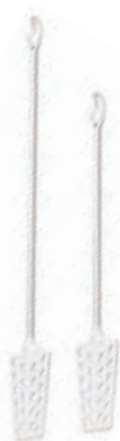
MESTOLO

In plastica.

LADLE

Plastic.

13430	—	Lunghezza 40 cm.	Length 40 cm.
13433		Lunghezza 40 cm.	Length 40 cm.
13380	—	Lunghezza 50 cm.	Length 50 cm.
13383		Lunghezza 50 cm.	Length 50 cm.
13390	—	Lunghezza 60 cm.	Length 60 cm.
13393		Lunghezza 60 cm.	Length 60 cm.
13400	—	Lunghezza 70 cm.	Length 70 cm.
13410	—	Lunghezza 80 cm.	Length 80 cm.



PALETTA FORATA

In plastica.

BEER PADDLE

Plastic.

13580	—	Lunghezza 45 cm.	Length 45 cm.
13583		Lunghezza 45 cm.	Length 45 cm.
13590	—	Lunghezza 58 cm.	Length 58 cm.
13593		Lunghezza 58 cm.	Length 58 cm.



DOSATORE PER ZUCCHERO

Specifico per il dosaggio di zucchero nelle bottiglie da 0,33, 0,5 e 0,75 L. In plastica.

SUGAR MEAS. CUP

Designed to dose sugar in 0.33, 0.5 and 0.75 L bottles.

22050	—
22053	

Accessori / Accessories

**RIFRATTOMETRO PER BIRRA**

Misura la densità specifica del mosto, semplicemente posando qualche goccia di liquido sul prisma ottico dell'apparecchio.

REFRACTOMETER FOR BEER

Measures the sugar content of the beer must.

11387

**DENSIMETRO CON INDICATORE PER IMBOTTIGLIAMENTO**

Misura la densità del mosto ed indica quando è il momento giusto per imbottigliare

DENSIMETER WITH INDICATOR FOR BOTTLING

It measures the density of the must and indicates when it is the right time to bottle

11520



11523

Confezione 1 pezzo.

1 pcs/pack.

**CILINDRO TRASPARENTE**

Non graduato.

TRANSPARENT CYLINDER

Not graduated.

11510



Capacità 150 cc.

Capacity 150
cc ø 32 mm, h 21 cm.

45330



Capacità 200 cc.

Capacity 200.

BOCCALE GRADUATO**GRADUATED JUG**

14100



Capacità 0,50 L.

0.50 L capacity.

14110



Capacità 1 L.

Capacity 1 L.

14125



Capacità 2 L.

Capacity 2 L.

14120



Capacità 3 L.

Capacity 3 L.

14130



Capacità 5 L.

Capacity 5 L.

**TOP
PRODOTTO
TOP**



FASCIA RISCALDANTE

Assicura il mantenimento della temperatura ottimale durante la fermentazione. Si adatta perfettamente a contenitori fino a capacità massima di 33 litri.

HEATING BELT

Ensures that the fermentation temperature is favourably maintained. The belt is perfectly fitted on to the containers of various sizes, up to a maximum of 33 litres.

22170



22173



Confezione 1 pezzo.

1 pc/pack.



FASCIA RISCALDANTE CON REGOLATORE DELLA TEMPERATURA

Assicura il mantenimento della temperatura ottimale durante la fermentazione. Si adatta perfettamente a contenitori fino a capacità massima di 33 litri.

HEATING BELT WITH TEMPERATURE REGULATOR

Ensures that the fermentation temperature is favourably maintained. The belt is perfectly fitted on to the containers of various sizes, up to a maximum of 33 litres.

22180



22183



Confezione 1 pezzo.

1 pc/pack.

Accessori / Accessories

**BOTTIGLIE 0,5 L
CON TAPPI MECCANICI**

Bottiglie in vetro e tappo con testa in porcellana

**0.5 LITERS BOTTLES
WITH FLIP-TOP CAPS**

Glass bottles and caps with porcelain head

46025

Confezione 12 pezzi.

12 pcs/pack.**BOTTIGLIE 0,5 L**

In vetro, predisposte per chiusura con tappo a corona ø 26 mm

0.5 LITERS BOTTLES

Made of glass, designed for closure with a 26 mm crown cap

46032

Confezione 24 pezzi.

*24 pcs/pack.***ETICHETTARE**

Puoi personalizzare le tue bottiglie utilizzando le apposite **etichette**. Oltre ad essere divertente darà un tocco finale e professionale al tuo lavoro.

Così potrai identificare lo stile prodotto, la data di imbottigliamento ed il contenuto alcolico (vedi la formula per il calcolo dell'ABV).

LABELING

Using the appropriate **labels**, you can personalize your bottles. It's fun and it will give a personal and professional finish to your work.

In this way, you'll be able to identify the style of your product, bottling data and its alcohol degree (see formula for ABV calculation at page 10).

ETICHETTE ADESIVE**STICKING LABELS****19743**

Confezione 100 pezzi.

*100 pcs/pack.***19730**

Confezione 1.000 pezzi.

1000 pcs/pack.



SVITAFACILE

Per tappi a vite in plastica e metallo e tappi a corona.

EASY DECAP

For plastic and metal screw caps and crown caps.

17751



Confezione 1 pezzo.

1 pcs/pack.



CESTELLO PORTABOTTIGLIE

In plastica.

BOTTLE HOLDER BASKET

Plastic.

11390



Per 6 bottiglie da 1 L.

1 pcs/pack.



FILTRO PER LUPPOLO

HOP FILTER

21939



PARTY KEGS

PARTY KEGS

22080



Fustino 5 L

5 L drums.

22149



Fustino 5 L completo di 2 tappi "Chiudi & Spilla" riutilizzabili.

5 L drums. Include 2 reusable taps "Tap & Pour".

TAPPO "CHIUDI & SPILLA"

Riutilizzabile.

REUSABLE BUNG FOR PARTY KEGS

Reusable.

22120



22133



Confezione 3 pezzi.

3 pcs/pack.

CARTUCCE CO2 16 g

Per kit di spillatura.

CARTRIDGES CO2 16g

For tapping kit.

22110



Confezione 10 pezzi.

10 pcs/pack.



SPILLATORE

Con regolatore di CO2.

TRANSFER PUMP PARTY STAR FOR PARTY KEGS

With CO2 regulator.

22095





**RICAMBI
PER KIT**

**SPARE PARTS
FOR KIT**



RICAMBI PER KIT BIY E MINI CRAFT KIT COOPERS

SPARE PARTS FOR BIY KIT AND MINI CRAFT COOPERS KIT

45320	—	Fermentatore 11 L, coperchio e adesivo segnalitri.	11 L fermenter, lid and litres measuring label.
ST2.725.01	—	Fermentatore 11 litri con foro per rubinetto.	11 L fermenter with hole for tap.
ST2.724.01	—	Coperchio con foro per minifermentatore.	Lid with hole for mini-fermenter.
IM2.008	—	Adesivo segnalitri.	Litres measuring label.



FERMENTATORE COOPERS

In plastica, con foro per rubinetto, capacità 32 litri, coperchio non incluso

COOPERS FERMENTER

Plastic, with tap hole, capacity 32 litres, lid not included

45240	—
-------	---



COPERCHIO PER FERMENTATORE (ART. 45240)

In plastica, con foro per minifermentatore

FERMENTER LID (ART. 45240)

Plastic, with mini-fermenter hole

45280	—
-------	---



FERMENTATORE MR. MALT

Completo di: fermentatore capacità 32 L, coperchio, guarnizione, termometro adesivo digitale, rubinetto a leva e minifermentatore 2 bolle

MR MALT FERMENTER

Includes: fermenter 32L capacity, lid, gasket, digital sticking thermometer, lever tap and mini-fermenter

22020	—
-------	---



COPERCHIO PER FERMENTATORE (Art. 22020)

In plastica, con foro per minifermentatore.

FERMENTER LID (Art. 22020)

Plastic, with mini-fermenter hole

91495	—
-------	---

Ricambi per kit / Spare Parts For Kit



GUARNIZIONE

Per coperchio (art. 91495).

91440

—

GASKET

For lid (art. 91945).



RUBINETTO A LEVA

In plastica, con ghiera e guarnizione.

40100

—

Filetto ø 3/4" M,
zipolo ø 11 mm.

Thread ø 3/4" M,
spigot ø 11 mm, white.

10103



Filetto ø 3/4" M,
zipolo ø 11 mm.

Thread ø 3/4" M,
spigot ø 11 mm, white.



RUBINETTO A LEVA RASTREMATO

In plastica, con ghiera e guarnizione.

12190

—

Filetto ø 3/4" M,
zipolo ø 10 mm.

Thread ø 3/4" M,
spigot ø 10 mm, red.

TAPERED LEVER TAP

Plastic, with ring nut and gasket.



ANTISEDIMENTO

Previene i sedimenti normalmente rilasciati dal mosto durante la fermentazione. In plastica.

45540

—

SEDIMENT REDUCER

It avoids sediments normally caused by must during the fermentation process. Plastic.



GUARNIZIONE DOPPIO DIAMETRO

Necessaria per il corretto inserimento del mini-fermentatore.

45400

—

Per kit BIY Ferrari, Coopers
e Black Rock.

Suitable for BIY Ferrari,
Coopers and Black Rock kit.

2 DIAMETER GASKET

Needed to correctly insert the mini-fermenter.



GUARNIZIONE DOPPIO DIAMETRO

Necessaria per il corretto inserimento del mini-fermentatore.

91490

—

Per kit Mr. Malt.

Suitable for Mr Malt kit.

3 DIAMETER GASKET

Needed to correctly insert the mini-fermenter.



MINIFERMENTATORE 2 BOLLE

Permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica prodotta in eccesso durante la fermentazione e impedisce l'entrata dell'aria dall'esterno.

13070

—

13073



2-CHAMBER AIR LOCK

It allows the excess carbon dioxide produced during fermentation to escape and prevents air from entering.



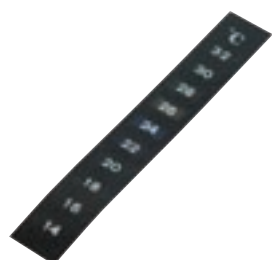
MINIFERMENTATORE 6 BOLLE

Permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica prodotta in eccesso durante la fermentazione e impedisce l'entrata dell'aria dall'esterno.

6-CHAMBER MINI-FERMENTER

It allows the excess carbon dioxide produced during fermentation to escape and prevents air from entering.

13010	—
13013	



TERMOMETRO ADESIVO

ADHESIVE THERMOMETER

91530	—		
91533		Confezione 1 pezzo.	1 pc/pack.

Kombucha / Kombucha



FERMENTATORE PER KOMBUCHA

Composto da fermentatore e coperchio in acciaio inox, rubinetto a sfera con finitura cromata e filtro forato in cotone.

KOMBUCHA FERMENTER

Composed by stainless steel fermenter and lid, chrome finish ball tap and perforated filter in cotton.

11893	—	Capacità 20 L.	20 L capacity.
11895	—	Capacità 35 L.	35 L capacity.
11897	—	Capacità 50 L.	50 L capacity.

Art.	pag.	Art.	pag.	Art.	pag.	Art.	pag.	Art.	pag.	Art.	pag.
10103	96	15030	49	17140	69	19629	85	21939	93	40729	85
11387	90	15050	50	17143	69	19730	92	22020	95	40961	86
11390	93	15053	50	17470	70	19743	92	22041	43	40967	86
11510	90	15060	51	17471	70	21011	44	22050	89	40977	86
11520	90	15063	51	17480	71	21051	44	22053	89	40991	86
11523	90	15091	52	17481	71	21061	44	22061	43	41151	63
11893	97	15101	52	17501	70	21121	44	22065	43	41180	63
11895	97	15111	53	17560	70	21181	45	22080	93	41181	63
11897	97	15150	51	17570	70	21221	31	22095	93	41220	50
12190	96	15153	51	17571	70	21235	31	22110	93	41330	49
13001	54	15160	53	17751	93	21241	30	22120	93	41370	49
13005	54	15163	53	17790	80	21245	30	22123	33	41450	50
13010	97	15170	53	17793	80	21345	45	22133	93	41453	50
13013	97	15173	53	17797	80	21355	45	22149	93	41460	50
13070	96	15181	61	19249	83	21385	37	22170	91	41463	50
13073	96	15191	61	19309	84	21395	37	22173	91	41549	60
13271	54	15201	61	19344	83	21415	39	22180	91	41551	60
13380	89	15211	62	19345	83	21425	37	22183	91	41561	60
13383	89	15221	62	19346	83	21441	39	22200	67	41571	60
13390	89	15231	62	19347	83	21445	39	23010	16	41601	60
13393	89	15232	58	19349	83	21451	38	23015	16	41611	60
13400	89	15233	59	19359	83	21471	38	23020	28	41621	60
13410	89	15235	59	19369	84	21481	40	23025	28	41700	75
13430	89	15237	59	19370	83	21491	38	40100	96	41705	75
13433	89	15251	52	19375	83	21495	37	40450	77	41709	75
13479	54	15252	58	19380	83	21501	39	40460	77	41710	74
13580	89	15253	59	19389	83	21511	40	40470	77	41721	74
13583	89	15255	59	19396	84	21521	40	40479	76	41780	80
13590	89	15257	59	19397	84	21551	40	40480	77	41790	80
13593	89	15261	60	19399	84	21701	15	40489	76	41800	78
14100	90	15271	60	19405	84	21721	15	40490	77	41810	78
14110	90	15351	63	19407	84	21805	17	40499	74	41820	79
14120	90	16520	67	19409	83	21815	17	40530	71	41830	79
14125	90	17040	72	19419	83	21825	17	40589	76	45000	21
14130	90	17045	72	19423	85	21835	17	40599	74	45010	22
15010	49	17059	73	19498	85	21900	35	40601	86	45020	21
15013	49	17061	73	19515	85	21901	35	40605	85	45030	23
15020	49	17089	73	19568	85	21902	36	40609	86	45040	21
15023	49	17091	73	19572	86	21903	36	40709	86	45050	21

Art.	pag.	Art.	pag.
45065	25	46501	27
45075	25	48155	84
45095	24	48159	84
45110	24	66620	78
45130	26	66691	79
45140	25	91225	53
45160	26	91440	96
45165	24	91490	96
45195	26	91495	95
45200	22	91530	97
45210	22	91533	97
45211	20	91580	33
45220	23	91583	33
45231	19	91701	80
45240	95	91702	80
45261	19	91703	80
45280	95	91770	33
45300	23	91773	33
45305	31	91970	61
45310	31	IM2.008	95
45315	32	SE1.005.10	81
45320	95	SE1.005.20	80
45330	90	SE1.026.00	81
45335	32	SE1.026.10	81
45351	20	SE1.061.00	80
45400	96	ST1.453.00	63
45420	67	ST2.724.01	95
45440	67	ST2.725.01	95
45460	66		
45465	66		
45470	67		
45540	96		
45560	33		
46000	29		
46005	29		
46010	29		
46025	92		
46032	92		
46500	27		



Ferrari Group srl
Via Europa, 11
43022 Basilicogioiano - Parma (Italy)
Tel. + 39.0521.687125
E-mail: info@ferrarigroup.com
www.ferrarigroup.com

