

Cleaning Kit

YOUR BREWERY ESSENTIALS

Geen lekker bier zonder schoon materiaal: reinigen is een van de belangrijkste stappen in het brouwproces. Daarom is het belangrijk dat je deze stap met de correcte producten en nodige aandacht behandelt.

Deze reinigingskit bevat de meest essentiële - must have - Chemipro® reinigingsproducten om ervoor te zorgen dat jouw brouwinstallatie steeds brandschoon is en infecties geen kans krijgen.

Deze kit bevat:

- **Emmer 10 l**
In deze emmer kun je je reinigungsoplossing maken zodat je deze steeds bij de hand hebt op je brouwdag. Na het brouwen kun je de emmer gebruiken om je reinigungsproducten veilig in op te bergen.
- **Borstel 30 cm**
Borstel van 30 cm om bierresten uit je flesjes te verwijderen.
- **Borsteltje voor kranen**
Om de kraantjes van je vergistingsvat en brouwketel grondig te reinigen.
- **Chemipro® Wash**
Chemipro Wash helpt je bij de eerste stap van het reinigungsproces. Na het brouwen zijn er soms aangekoekte resten op de bodem van de brouwketel. Chemipro Wash helpt je om deze aanslag te verwijderen. Voor all-in-one brouwsystemen is het aanbevolen om de pomp aan te zetten bij het reinigen. Zo worden alle suiker- en eiwitresten verwijderd en verleng je de levensduur van je brouwketel.
- **Chemipro® San**
Chemipro San zorgt ervoor dat infecties in je vergistingsvat of flesjes geen schijn van kans hebben. Nadat je het materiaal grondig hebt schoongemaakt, is een laatste reiniging met Chemipro San belangrijk om alle deeltjes aan te pakken die je met het blote oog niet kunt waarnemen.
- **Chemipro® Des**
Chemipro Des is een handige, gebruiksklare spray ter bestrijding van schadelijke bacteriën, gisten en schimmels. Dankzij de handige sprayfles kun je Chemipro Des eenvoudig aanbrengen op moeilijk bereikbare plaatsen zoals kraantjes en daar waar naspoelen niet mogelijk is. De 80%-ethanoloplossing zorgt ervoor dat al het materiaal zorgvuldig gedesinfecteerd is.

Belangrijk: de dosering en meer specifieke instructies voor gebruik kun je terugvinden op de verpakking van elk afzonderlijk product.



1. Spoel eerste het grofste vuil met water weg.



2. Haal alle gemakkelijk demonteerbare onderdelen uit elkaar.



3. Vul je brouwketel, vergistingsvat of poetsemmer met water van $\pm 60^{\circ}\text{C}$ en doseer 14 gram **CHEMIPRO[®] WASH** per liter water of 21 gram per liter bij een intensieve reiniging.



4. Schrob of laat gedurende 30 min. weken. Gebruik je borstels voor flessen, kranen of moeilijk bereikbare plekken.



5. Spoel alle materialen na met water.



6. Maak vervolgens een tweede oplossing van 15-25 ml **CHEMIPRO[®] SAN** per 10 liter water.



7. Breng **CHEMIPRO[®] SAN** met een doek of spons aan, spuit op het oppervlak of laat weken. Niet naspoelen, "don't fear the foam".



8. Spuit **CHEMIPRO[®] DES** op kleine, te desinfecteren oppervlakken, materialen en werkbladen, daar waar naspoelen met water niet kan, of niet gewenst is.

Klaar om weer te brouwen zonder risico!

Cleaning Kit

YOUR BREWERY ESSENTIALS

Pas de bonne bière sans ustensiles propres : le nettoyage est l'une des étapes les plus importantes du processus de brassage. Il est donc important que vous passiez cette étape avec les bons produits et l'attention nécessaire.

Ce kit de nettoyage contient les produits de nettoyage Chemipro® les plus essentiels et indispensables afin que vos outils de brassage soient toujours impeccables et afin d'éviter toute contamination.

Ce kit contient :

- **Un seau de 10 litres**
Dans ce seau, vous pouvez préparer votre solution de nettoyage afin de l'avoir toujours à portée de main le jour de votre brassage. Après le brassage, vous pouvez utiliser le seau pour stocker en toute sécurité vos produits de nettoyage.
- **Une brosse de 30 cm**
Une brosse de 30 cm pour enlever les résidus de bière de vos bouteilles.
- **Une brosse pour robinets**
Pour nettoyer à fond les robinets de votre cuve de fermentation et de votre bouilloire de brassage.
- **Chemipro® Wash**
Le Chemipro Wash vous aide dans la première étape du processus de nettoyage. Après le brassage, il y a parfois des résidus collés au fond de la cuve. Chemipro Wash vous aide à éliminer ces dépôts. Pour les systèmes de brassage tout-en-un, il est recommandé de mettre la pompe en marche lors du nettoyage. Cela permettra d'éliminer tous les résidus de sucre et de protéines et de prolonger la durée de vie de votre cuve de brassage.
- **Chemipro® San**
Le Chemipro San veille à ce que les infections dans votre cuve de fermentation ou vos bouteilles soient de suite éradiquées. Après avoir nettoyé à fond l'équipement, un nettoyage final avec Chemipro San est important pour s'attaquer aux particules que vous ne pouvez pas détecter à l'œil nu.
- **Chemipro® Des**
Chemipro Des est un spray pratique et prêt à l'emploi pour combattre les bactéries, les levures et les champignons nuisibles. Grâce à son flacon pulvérisateur pratique, vous pouvez facilement appliquer Chemipro Des dans les endroits difficiles d'accès, comme les robinets, et là où le rinçage n'est pas possible. La solution d'éthanol à 80 % permet de désinfecter soigneusement tout le matériel.

Important : le dosage et les instructions d'utilisation plus spécifiques se trouvent sur l'emballage de chaque produit individuel.



1. Rincez d'abord à l'eau les salissures les plus grossières.



2. Démontez toutes les pièces facilement démontables.



3. Remplissez votre cuve de brassage, votre cuve de fermentation ou votre seau de nettoyage avec de l'eau à $\pm 60^{\circ}\text{C}$ et dosez 14 grammes de **CHEMIPRO[®] WASH** par litre d'eau ou 21 grammes par litre pour un nettoyage intensif.



4. Frottez ou laissez tremper pendant 30 minutes. Utilisez des brosses pour les bouteilles, les robinets ou les zones difficiles à atteindre.



5. Rincez tous les matériaux à l'eau.



6. Faites ensuite une deuxième solution de 15-25 ml de **CHEMIPRO[®] SAN** pour 10 litres d'eau.



7. Appliquez le **CHEMIPRO[®] SAN** avec un chiffon ou une éponge, le pulvériser sur la surface ou le faire tremper. Ne pas rincer, "n'ayez pas peur de la mousse".



8. Pulvérissez **CHEMIPRO[®] DES** sur les petites surfaces, les matériaux et les plans de travail à désinfecter, là où le rinçage à l'eau n'est pas possible ou pas souhaité.

Vous êtes enfin prêt à recommencer à brasser sans risque !

Cleaning Kit

YOUR BREWERY ESSENTIALS

You can't make a good beer without clean equipment: cleaning is one of the most important steps in the brewing process. Therefore, it is important to give this step the necessary attention and use the correct products.

This cleaning kit contains the most essential – must have – Chemipro® cleaning products to ensure your brewing equipment is always spotless and contamination doesn't stand a chance.

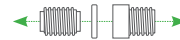
This kit includes:

- **10 L Bucket**
You can make your cleaning solution in this bucket so you always have it to hand on your brew day. After brewing, you can use the bucket to safely store your cleaning products.
- **30 cm Brush**
Use this 30 cm brush to remove beer residues from your bottles.
- **Spigot brush**
Use this brush to thoroughly clean the spigots of your fermentation bucket and brew kettle.
- **Chemipro® Wash**
Chemipro Wash helps you with the first step of the cleaning process. After brewing, there are sometimes caked residues at the bottom of the brew kettle. Chemipro Wash helps you remove these deposits. We recommend turning on the pump when cleaning all-in-one brewing systems. This will remove all sugar and protein residues and prolong the life of your brew kettle.
- **Chemipro® San**
Chemipro San ensures that contamination in your fermentation bucket or bottles doesn't stand a chance. After you have thoroughly cleaned the material, a final cleaning with Chemipro San is important to tackle any particles you cannot detect with the naked eye.
- **Chemipro® Des**
Chemipro Des is a convenient, ready-to-use spray to control harmful bacteria, yeasts, and moulds. Thanks to the handy spray bottle, you can easily apply Chemipro Des to hard-to-reach places, such as spigots and where rinsing is not possible. The 80% ethanol solution ensures that all your material is carefully disinfected.

Important: dosage and more specific instructions for use can be found on the packaging of each individual product.



1. First, rinse away the coarsest dirt with water.



2. Then take apart all the easily detachable parts.



3. Fill your brew kettle, fermentation bucket, or cleaning bucket with water at $\pm 60^{\circ}\text{C}$ and dose 14 grams of  per litre of water or 21 grams per litre for intensive cleaning.



4. Scrub or let soak for 30 min. Use your brushes for bottles, spigots, or hard-to-reach areas.



5. Rinse all materials with water.



6. Then make a second solution of 15-25 ml  per 10 litres of water.



7. Apply  with a cloth or sponge, spray on the surface, or soak. Do not rinse; "don't fear the foam".



8. Spray  on small surfaces, materials, and worktops to be disinfected where rinsing with water is not possible or desired.

And now you're ready to brew again without risk!

Cleaning Kit

YOUR BREWERY ESSENTIALS

Dieses Reinigungsset enthält die wichtigsten und unverzichtbaren Chemipro®-Reinigungsprodukte, um sicherzustellen, dass Ihre Brauanlage immer makellos ist und Infektionen keine Chance haben.

Dieses Set enthält:

- **10-Liter-Eimer**
In diesem Eimer können Sie Ihre Reinigungslösung anrühren, um sie am Brautag immer zur Hand zu haben. Nach dem Brauen können Sie den Eimer zur sicheren Aufbewahrung Ihrer Reinigungsmittel verwenden.
- **30-cm-Bürsten**
30 cm lange Bürste zum Entfernen von Bierresten aus Ihren Flaschen.
- **Bürste für Hähne**
Zur gründlichen Reinigung der Hähne Ihres Gärbehälters und Braukessels.
- **Chemipro® Wash**
Chemipro Wash hilft Ihnen bei der ersten Stufe des Reinigungsprozesses. Nach dem Brauen bleiben manchmal Rückstände auf dem Boden des Braukessels zurück. Chemipro Wash hilft Ihnen, diese Ablagerungen zu entfernen. Bei All-in-One-Brausystemen wird empfohlen, die Pumpe während der Reinigung einzuschalten. Dadurch werden alle Zucker- und Eiweißrückstände entfernt und die Lebensdauer Ihres Braukessels verlängert.
- **Chemipro® San**
Chemipro San sorgt dafür, dass Infektionen in Ihrem Gärbehälter oder Ihren Flaschen keine Chance haben. Nachdem Sie die Utensilien gründlich gereinigt haben, beseitigt eine abschließende Reinigung mit Chemipro San alle Partikel, die Sie mit dem bloßen Auge nicht erkennen können.
- **Chemipro® Des**
Chemipro Des ist ein praktisches, gebrauchsfertiges Spray zur Bekämpfung von schädlichen Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen. Dank der praktischen Sprühflasche können Sie Chemipro Des auch an schwer zugänglichen Stellen wie Hähnen und dort, wo ein Nachspülen nicht möglich ist, problemlos anwenden. Die 80-prozentige Ethanollösung sorgt dafür, dass sämtliche Utensilien sorgfältig desinfiziert werden.

Kein gutes Bier ohne saubere Utensilien: Die Reinigung ist einer der wichtigsten Schritte im Brauprozess. Deshalb ist es wichtig, diesen Schritt mit den richtigen Produkten und der nötigen Aufmerksamkeit durchzuführen.

Wichtig: Die Dosierung und genauere Anwendungshinweise finden Sie auf der Verpackung jedes einzelnen Produkts.



1. Spülen Sie zunächst den größten Schmutz mit Wasser ab.



2. Nehmen Sie alle leicht demontierbaren Bauteile auseinander.



3. Füllen Sie Ihren Braukessel, Ihren Gärbehälter oder Ihren Reinigungseimer mit ca. 60 °C warmem Wasser und messen Sie 14 Gramm **CHEMIPRO® WASH** pro Liter Wasser oder 21 Gramm pro Liter für die Intensivreinigung ab.



4. Schrubben Sie oder lassen Sie alles 30 Minuten lang einweichen. Verwenden Sie Ihre Bürsten für Flaschen, Hähne oder schwer zugängliche Stellen.



5. Spülen Sie alle Utensilien mit Wasser ab.



6. Mischen Sie anschließend eine zweite Lösung mit 15-25 ml **CHEMIPRO® SAN** pro 10 Liter Wasser.



7. Verteilen Sie **CHEMIPRO® SAN** mit einem Tuch oder Schwamm, sprühen Sie es auf die Oberfläche oder lassen Sie es einweichen. Nicht nachspülen, „don't fear the Foam“.



8. Sprühen Sie **CHEMIPRO® DES** auf kleine zu desinfizierende Flächen, Utensilien und Arbeitsplatten, bei denen ein Abspülen mit Wasser nicht möglich oder gewünscht ist.

Und schon können Sie wieder ganz ohne Risiko brauen!