



ALTA TECNOLOGÍA PARA
PROCESOS DE CARBONATACIÓN

CARBONATACIÓN DE BEBIDAS CON

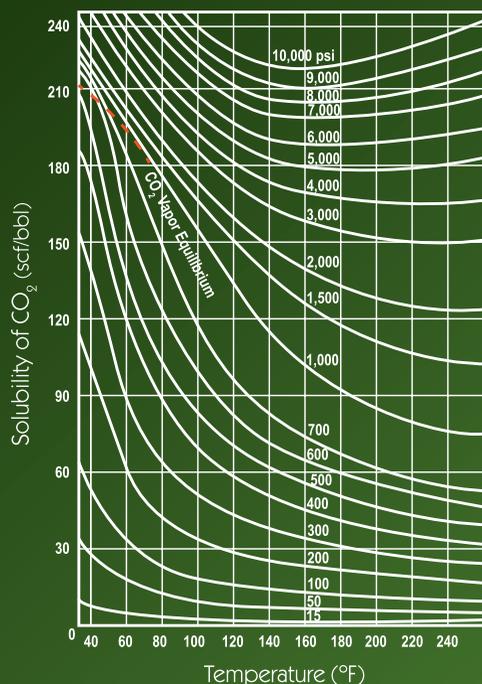
CO₂

GRADO ALIMENTICIO

Consiste, de manera general, en disolver Bióxido de Carbono (CO₂) en la bebida a altas presiones y bajas temperaturas.

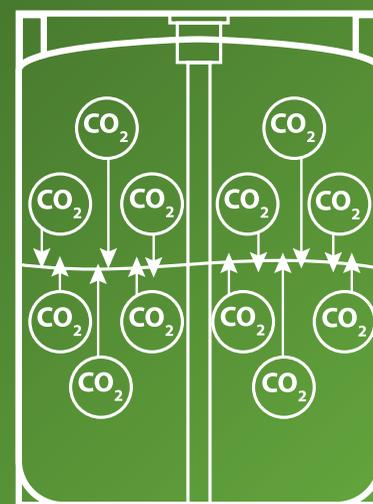
La cantidad de CO₂ a diluir varía según el tipo de bebida y esto es lo que le da el sabor característico. Por ejemplo:

Si comparamos proporciones iguales en las bebidas, UN LITRO de refresco contiene MENOR cantidad de CO₂ que un litro de agua mineral y a su vez, un vino espumoso contiene MENOR cantidad de CO₂ que un refresco.



¿Qué es carbonatar?

El Bióxido de Carbono (CO₂) es un gas que se disuelve fácilmente en agua (refrescos, vinos, cervezas, etc.). La cantidad de gas disuelta en bebidas se mide en volúmenes de carbonatación. Si un litro de refresco se carbonata con 2.5 volúmenes, eso significa que hay 2.5 litros de CO₂ disueltos en la bebida.



Presión del CO₂ ajustada correctamente.

Efecto de la presión y temperatura en la carbonatación.

Las altas presiones incrementan los niveles de carbonatación y las presiones bajas los reducen. La correcta cantidad de presión en un envase (metálico o plástico) mantendrá el correcto nivel de carbonatación.

La temperatura de la bebida afecta la cantidad de presión necesaria en el envase para controlar el nivel de carbonatación. A medida que la temperatura se incrementa, las burbujas de CO₂ se expanden y "salen". Si la temperatura disminuye, el gas se disuelve más fácilmente.

Además contamos con otras aplicaciones como:

 Aturrido de animales con CO ₂	 Congelación de alimentos con N ₂ líquido.	 Conservación de vinos bajo atmósfera inerte. NITROWINE	 Desinfección de aguas con ozono a partir de O ₂	 Envasado de alimentos en atmósferas modificadas.	 Fertilización carbónica en invernaderos para cultivos.
 Maduración inducida de frutas y vegetales.	 Oxigenación de agua en granjas acuícolas.	 Oxigenación de incubadoras y nacedoras de aves-Avilox.	 O ₂ para tratamiento biológico de aguas residuales.	 Presurización de envases con N ₂ líquido.	 Transporte de jugos a congelación N ₂ líquido



Soluciones en gases envasados.
01800 712 2525
www.infra.com.mx
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.
01800 724 2589
www.cryoinfra.com
atencionaclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.
01800 557 2436
www.infrasur.com.mx
infrasur@infrasur.com.mx