

ALTA TECNOLOGÍA PARA  
PROCESOS DE CARBONATACIÓN

# CARBONATACIÓN

DE BEBIDAS CON **CO<sub>2</sub>**

GRADO ALIMENTICIO

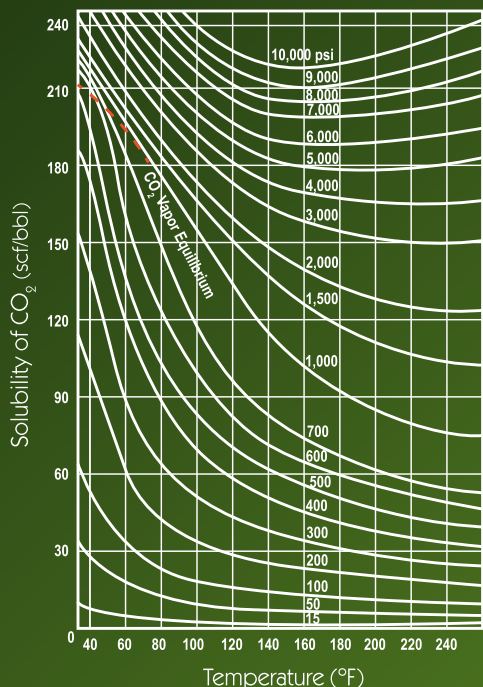
Consiste, de manera general, en disolver Bióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>) en la bebida a altas presiones y bajas temperaturas.

La cantidad de CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> que un litro de agua mineral y a su vez, un vino espumoso contiene MENOR cantidad de CO<sub>2</sub> que un refresco.

# DATOS TÉCNICOS

## Carbonatación de bebidas con CO<sub>2</sub> grado alimenticio



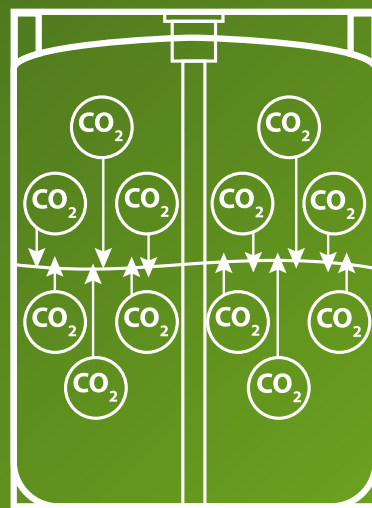
### ¿Qué es carbonatar?

El Bióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>) 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 CO<sub>2</sub> disueltos en la bebida.

### 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 CO<sub>2</sub> se expanden y "salen". Si la temperatura disminuye, el gas se disuelve más fácilmente.



Presión del CO<sub>2</sub> ajustada correctamente.

Además contamos con otras aplicaciones como:

Aturdido de animales con CO <sub>2</sub>	Congelación de alimentos con N <sub>2</sub> líquido.	Conservación de vinos bajo atmósfera inerte. NITROWINE	Desinfección de aguas con ozono a partir de O <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub> para tratamiento biológico de aguas residuales.	Presurización de envases con N <sub>2</sub> líquido.	Transporte de jugos a congelación N <sub>2</sub> 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  
atencionclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

**01800 557 2436**

www.infrasur.com.mx  
infrasur@infrasur.com.mx