

LABORATORIO BIRRAIO

italtec
Technical Training Systems

MADE IN ITALY • FABBRICATO IN ITALIA •



PRESENTAZIONE

Il laboratorio didattico di birrificazione è uno spazio formativo progettato per introdurre gli studenti al mondo della produzione artigianale della birra, attraverso un'esperienza pratica altamente coinvolgente.

Il laboratorio riproduce in scala ridotta il processo completo di produzione della birra, consentendo agli studenti di seguire tutte le fasi fondamentali, **dalla selezione delle materie prime** (malto, luppolo, acqua e lieviti) alla macinazione, cotta, fermentazione, maturazione e imbottigliamento del prodotto finito.

L'esperienza formativa unisce conoscenze teoriche e operative in ambiti quali microbiologia, chimica, impiantistica, tecnologia alimentare e marketing del prodotto.

T**utte le apparecchiature utilizzate sono di tipo elettrico per rendere sicuro il loro utilizzo.**

Tutte le apparecchiature proposte sono progettate e costruite in Italia e non sono prodotti d'importazione.

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



OBIETTIVI

L'obbiettivo di questo laboratorio è di fornire agli studenti un'esperienza laboratoriale strutturata, orientata alla comprensione e alla sperimentazione diretta delle fasi produttive e di controllo qualità promuovendo l'approccio interdisciplinare tra scienze, tecnologia ed educazione alimentare.

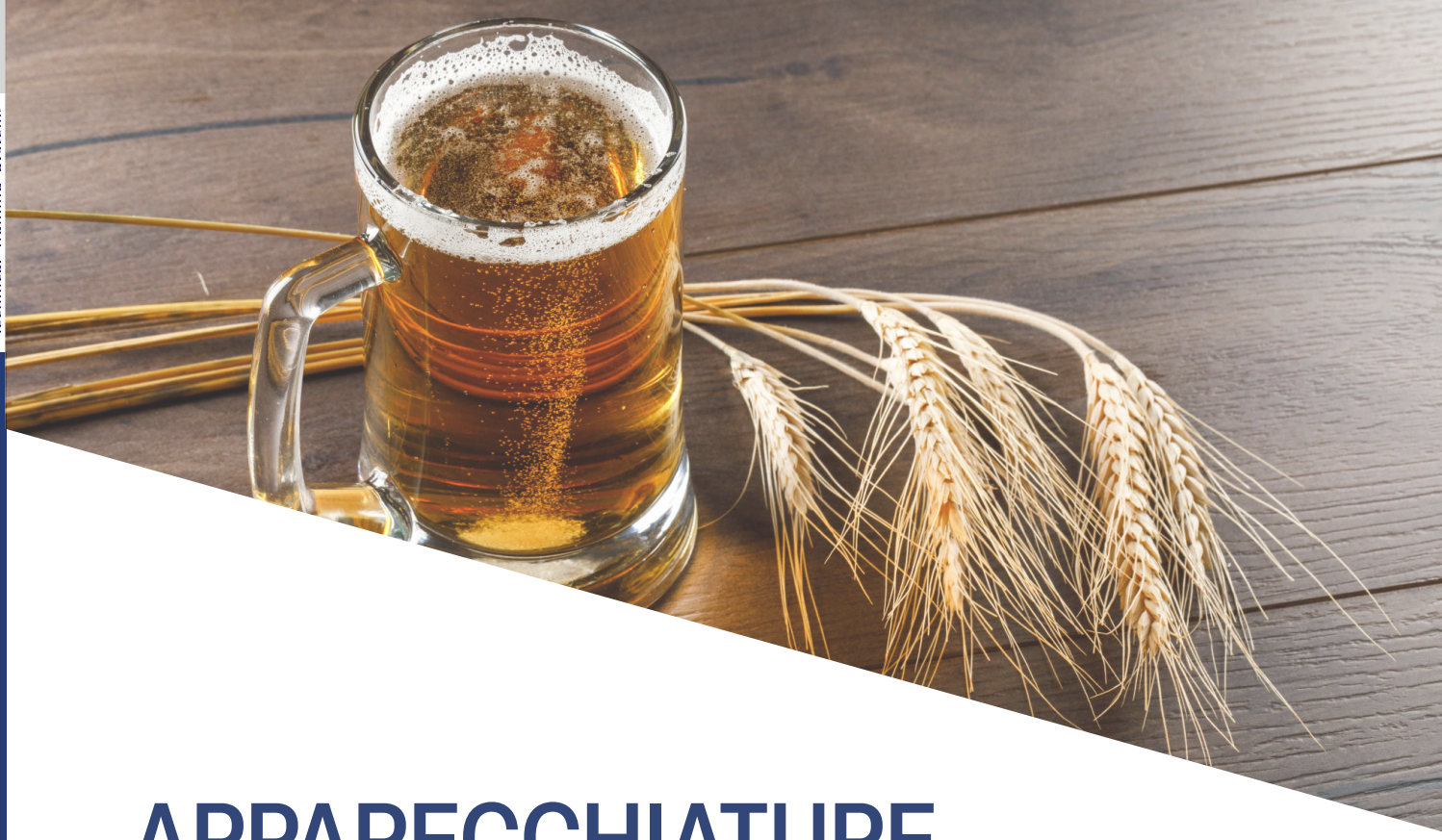
In modo più dettagliato, consente di r**aggiungere i seguenti obbiettivi** specifici:

- »**Comprendere i principi biochimici** della fermentazione alcolica;
- »**Comprendere il ciclo di trasformazione**, dalla materia prima al prodotto finito, attraverso attività pratiche e osservazione diretta;
- »**Utilizzare correttamente le attrezzature** per le principali operazioni di produzione;
- »**Applicare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare** durante tutte le fasi di lavorazione;
- »**Effettuare semplici analisi chimico-fisiche** qualitative;
- »**Sviluppare competenze tecnico-operative** nei processi di produzione di birra.

I**l laboratorio è pensato per studenti della scuola superiore, in particolare per indirizzi scientifici, tecnologici e professionali**, ma può essere adattato anche ad altri contesti scolastici o formativi.

È un potente mezzo che consente di insegnare agli studenti in modo divertente, concreto e coinvolgente ossia "**imparando facendo**"!

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



APPARECCHIATURE

Qtà.	Descrizione
1	MULINO PER MALTO
1	IMPIANTO BIRRA DA 150 LITRI CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA
2	FERMENTATORE TRONCO CONICO INOX DA 200 LITRI
1	RIEMPITRICE ELETTRICA COMPLETA DI KIT PER BIRRA
1	CAPSULATRICE TAPPATRICE AUTOMATICA ELETTRICA
1	ETICHETTATRICE MANUALE PER BOTTIGLIE
1	KIT TIMBRO LOTTO
10	24 BOTTIGLIE DA BIRRA DA 0.5 LITRI CON TAPPI CORONA DA 26 MM
1	TAVOLO IN ACCIAIO INOX 1800X800X865 MM
1	PHMETRO PORTATILE PROFESSIONALE PER BIRRA
1	OSSIMETRO PORTATILE
1	RIFRATTOMETRO DIGITALE 0–30 °PLATO
1	TURBIDIMETRO PER BIRRA
1	TERMOMETRO DIGITALE PORTATILE
1	TAVOLO IN ACCIAIO INOX 1800X800X865 MM

italtec Technical Training Systems

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it