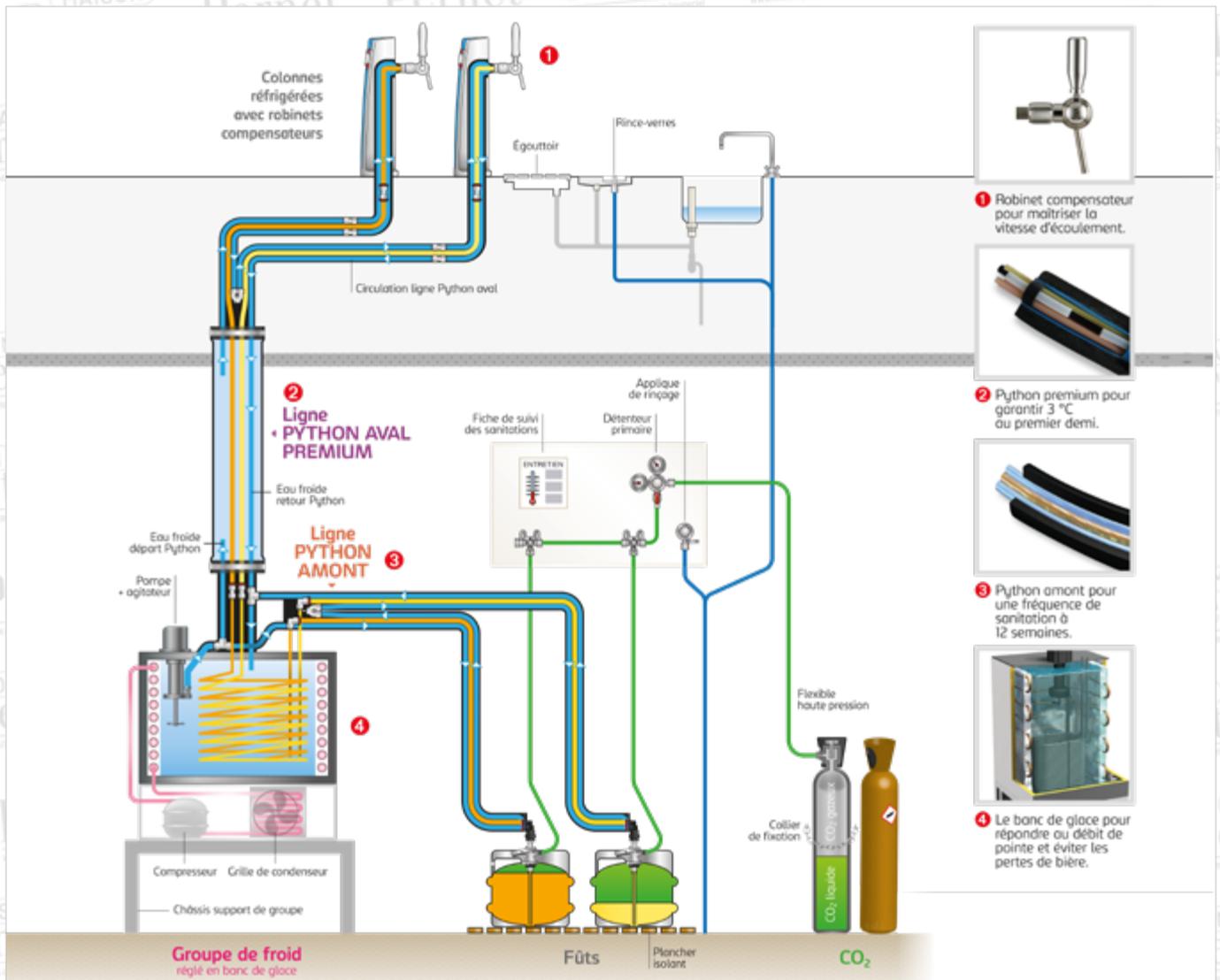


Un bon demi c'est !

- **Une mousse** de 2 à 3 cm
- **Une température** inférieure à 3 °C (+/- 1 °C) dans le 1er verre
- **Un goût et une odeur conforme** : absence de faux goût
- **Une brillance** : pas de trouble ou dépôt
- **Un verre** : propre et à la marque



EXEMPLE D'INSTALLATION CONFORME AU CAHIER DES CHARGES



Je contrôle ma bière et mon installation pression ... (1/2)

POUR GARANTIR UN PRODUIT DE QUALITÉ ET SATISFAIRE MES CLIENTS



Mousse

✓ Hauteur de mousse : 2 à 3 cm
Aspect de la mousse : compacte, sans grosse bulle

- Assurez-vous que vos verres soient propres et parfaitement dégraissés
- Respectez les règles du service parfait d'un demi

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS



Température de la bière

✓ Si = à 3 °C ■ Très bon
Garantit une bière fraîche jusqu'à la fin du verre

Si < à 6 °C ■ Limite acceptable

Si > à 6 °C ■ Mauvais

- Vérifiez que l'épaisseur du banc de glace présent dans le groupe de froid ne soit pas inférieure à 5 cm
- Vérifiez le réglage du thermostat
- Vérifiez la propreté de la grille de condenseur

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS

☎ JE CONTACTE MON DISTRIBUTEUR



Goût/odeur

✓ Au nez : odeur de malt, houblon ou notes fruitées
En bouche : bière fine et pétillante

- Rincez la conduite de bière au changement de fût. Sinon au minimum une fois/semaine
- Vérifiez la rotation des fûts (minimum : 1 fût/semaine/bec). Sinon adaptez la taille des fûts
- Contrôlez la date de la dernière sanitation

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS

☎ JE CONTACTE MON DISTRIBUTEUR



Verre

✓ Verre à la marque, parfaitement dégraissé

- Utilisez toujours le verre correspondant à la marque de la bière que vous servez
- Assurez-vous que vos verres soient propres et parfaitement dégraissés

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS

Je contrôle ma bière et mon installation pression ... (2/2)



Local fût : hygiène et température

- ✓ Propre et sec, sans matière organique (fruits, légumes ou autre...)
La plus constante possible et < à 30 °C

- Contrôlez régulièrement l'entretien de votre local fût
- Respectez les consignes d'hygiène
- Attention risque d'asphyxie, nous vous conseillons d'installer une alarme détecteur de CO2
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS



Gestion des fûts respectée

- ✓ Volume des fûts adapté, 1 fût/semaine/bec
Respect DLUO
Fût reposé 24h avant mise en perce - utilisation

- Contrôlez bien la DLUO de vos fûts
- Respectez toujours la règle du "1^{er} entré, 1^{er} sorti"
- Organisez bien la gestion de votre stock

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS



Pression de CO₂ dans le local technique

Température en °C	8°	10°	12°	14°	16°	18°	20°	22°	24°	26°	28°
Pression en bar	1,05	1,20	1,30	1,50	1,65	1,80	2,00	2,15	2,30	2,50	2,70

- Assurez-vous d'adapter le réglage du CO₂ en fonction de la température de votre local
- Vérifiez que votre bouteille de gaz est suffisamment remplie

➔ JE CONTRÔLE CES ACTIONS

☎ JE CONTACTE MON DISTRIBUTEUR



Nombre de semaines entre deux sanitations

Si installation TP 100 % réfrigérée du fût à la colonne (TP avec ligne Python amont/aval)
= sanitation toutes les 12 semaines

Si installation TP réfrigérée du groupe de froid à la colonne (TP avec ligne Python simple)
= sanitation toutes les 6 semaines

- Contrôlez la date de la dernière sanitation
- ⚠ Obligatoire : la fiche de suivi des sanitations doit être présente dans le local boissons et dûment remplie à chaque sanitation

☎ JE CONTACTE MON DISTRIBUTEUR

Si malgré ces conseils vous rencontrez toujours un problème, n'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour vous dépanner.

✉ materiel@maisonpernet.com

www.maisonpernet.com