



Per prolungare la durata di conservazione delle bevande gassate e offrire ai clienti un prodotto igienicamente sicuro, la pastorizzazione flash è la soluzione migliore per le bibite frizzanti o per la birra che deve essere stabilizzata e protetta da attività batteriche indesiderate. Il trattamento termico molto breve - da 10 a 20 secondi - seguito da un raffreddamento immediato, consente di preservare il gusto e la freschezza del prodotto, distruggendo al contempo le spore patogene.