

SORIM a étendu son expertise pour traiter chaque aspect des procédés de la brasserie, de la boisson, des eaux minérales plates et gazeuses, des jus de fruits, des bases aromatiques, des spiritueux et activités annexes.

Grâce à ses différents partenaires et ses nombreuses références dans le domaine, SORIM a accès à tous les matériels et techniques pour ces industries: Transfert, dosage, mélange, désaération, carbonatation, coupage, thermolisation, pasteurisation, Flash pasteurisation, stérilisation UHT, nettoyage en place, homogénéisation, installations membranaires, évaporation et automatisation.

Outre le procès à proprement parler, SORIM propose également des lignes complètes d'embouteillage de 600 à 10 000 bouteilles/heures, des matériels de soufflage PET, des skid autonome de dosage, de filtration, de levurerie....



Les Jus de Fruits

La préservation des qualités nutritionnelles, mais aussi gustatives, olfactives et de présentation est la préoccupation principale guidant le traitement des jus et des boissons. Des concentrés de haute qualité sont élaborés au moyen des évaporateurs, la préparation et le traitement des produits sont réalisés à l'aide d'une large gamme de matériels que SORIM, connaît très bien, distribue et installe.



Les Sirops

bases concentrées, bases aromatiques, spiritueux

Les concepts et les technologies, appliqués lors de la mise en œuvre d'ingrédients et de produits de natures très diverses, sont très souvent coûteux. Afin de réaliser et de traiter des fabrications très variées permettant de réduire de façon importante les pertes matières et les risques de contamination organoleptiques et biochimiques, la SORIM grâce à ses partenaires vous assure, rationalisation des coûts, réactivité et flexibilité face aux changements des marchés.



La Brasserie

La qualité des matériels sélectionnés : vannes, pompes, échangeurs, instrumentations, etc... associée à la qualité des partenaires techniques retenus, ainsi qu'à l'expérience des équipes de SORIM dans ce domaine, permettent la mise en œuvre des technologies les plus récentes et l'obtention des performances les meilleures dans les domaines du brassage, de la fermentation, de la filtration, de la pasteurisation, et de l'hygiène.