

In ABS il fusto per la birra fatta in casa

Con la consulenza di Albis, la londinese Pinter ha selezionato il copolimero stirenico fornito da Ineos Styrolution.

26 marzo 2024 08:47



La britannica Pinter ha scelto un grado ABS Terluran di Ineos Styrolution per realizzare i fusti per birra fresca da autoprodursi in casa. Basta aggiungere nel contenitore acqua e gli ingredienti forniti da Pinter e riporre il fusto in frigorifero per tre giorni. A questo punto la birra può essere versata direttamente dallo spillatore con una shelf-life di 30 giorni.

Per trovar posto nel frigorifero, il fusto è compatto: lungo 354 mm, largo 324 mm e alto 243 mm, per una tara di 2,65 kg.

Il grado scelto per realizzare la parte principale del fusto, Terluran GP-35, è conforme al contatto con alimenti, si caratterizza per buona fluidità al fine di agevolare lo stampaggio a iniezione, resistenza agli urti, stabilità dimensionale e colorabilità. È anche disponibile in versione ECO, prodotta con materie prime bio-circolari attribuite alla resina mediante bilancio di massa certificato ISCC Plus.

Per la selezione del grado più adatto allo scopo, Pinter ha beneficiato della consulenza del distributore Albis, partner commerciale di Ineos Styrolution. “Amiamo lavorare con clienti come Pinter - commenta Chris Newman di Albis -. Vogliamo che il cliente si concentri sulla sua esperienza, mentre noi contribuiamo con la nostra conoscenza sui polimeri”.

© Polimerica - Riproduzione riservata