

Maceração

alerta	ideal	alerta
> 12°C	12°C – 15°C	> 15°C

Cozimento

alerta	ideal	alerta
> 48°C	48°C – 50°C	> 50°C

alerta	ideal	alerta
> 70°C	70°C – 75°C	> 75°C

alerta	ideal	alerta
> 75°C	75°C – 90°C	> 90°C

Moagem

alerta	ideal	alerta
> 62°C	62°C – 72°C	> 72°C

Brassagem

alerta	ideal	alerta
> 35°C	35°C – 40°C	> 40°C

alerta	ideal	alerta
> 55°C	55°C – 70°C	> 70°C

alerta	ideal	alerta
> 62°C	62°C – 67°C	> 67°C

Fervura

alerta	ideal	alerta
> 100°C	100°C-102°C	> 102°C

Resfriamento

alerta	ideal	alerta
> 7°C	7°C-12°C	> 12°C

alerta	ideal	alerta
> 12°C	12°C-17°C	> 17°C

alerta	ideal	alerta
> 4°C	4°C-6°C	> 6°C

Maturação

alerta	ideal	alerta
> 0°C	0°C-2°C	> 2°C

Pasteurização rápida

alerta	ideal	alerta
> 60°C	60°C-70°C	> 70°C

Túnel de pasteurização

alerta	ideal	alerta
> 60°C	60°C-70°C	> 70°C