

Fermat com controle individual de temperatura e banco de frio centralizado. Fermentador ou fermentador e maturador, dependendo da capacidade do resfriamento do banco de frio e do isolamento do Fermat.



A capacidade de resfriamento está ligada diretamente ao tamanho do banco de frio, tanque de resfriamento do Fermat e capacidade da geladeira. O tanque resfriador no Fermat precisa levar em consideração a inércia térmica, senão continua resfriando depois que a bomba é desligada e a temperatura abaixa mais do que o alvo no termostato.

No interior do fermentador pode-se utilizar serpentina, tubo liso ou tanque. Cada um possui vantagens e desvantagens:

- * Serpentina é mais eficiente, higienização mais difícil.
- * Tubo é mais simples de higienizar, eficiência menor.
- * Tanque é eficiente e fácil de limpar, mais complexo de montar.

