



## Rilevamento affidabile del livello per il giusto sapore La birreria Fohrenburg si affida ai sensori VEGA

Chi ha scelto come emblema un unicorno deve per forza credere nella magia e nel bene. L'unicorno adorna lo stendardo della città austriaca di Bludenz sin dal 1260 ed è allo stesso tempo il simbolo della birra Fohrenburger. Nell'ambito del processo produttivo, più che sulla magia, i mastri birrai fanno affidamento sui valori di misura reali, preferibilmente su quelli forniti dai sensori VEGA.

La birreria che rifornisce clienti ben oltre i confini del Vorarlberg e produce i più diversi tipi di birra si contraddistingue per l'impiego di tecnologie all'avanguardia e di collaboratori altamente qualificati, nonché per il rispetto dei massimi standard igienici.

## Tra tradizione e modernità

Nell'azienda vale il principio secondo cui ci si attiene ai metodi collaudati, ma cercando di svilupparli tecnologicamente. Per questo si investe in nuove tecnologie, come nella nuova sala di cottura realizzata nel 2011. La Fohrenburg deve inoltre pensare in termini imprenditoriali. Per questo il grado di automazione aumenta di anno in anno: nella nuova sala di cottura oggi quasi tutti i processi si svolgono automaticamente. La progressiva automazione non riguarda solamente il processo principale, ma anche quelli secondari, come l'impianto di riempimento. Mentre per nuovi impianti generalmente si può scegliere liberamente il fornitore e l'attacco dei sensori, nei vecchi impianti bisogna trarre il meglio dalla situazione esistente. Uno dei problemi è rappresentato dal fatto che molti dei serbatoi impiegati nella birreria sono certificati.

«Spesso la saldatura di un tronchetto per un nuovo tipo di strumento di misura costa più del sensore stesso. Per non parlare dei costi per il collaudo da parte degli organismi di controllo tecnico», spiega Christian Schneider, elettricista presso Fohrenburg. Per questo, per l'installazione di un trasduttore di pressione VEGABAR si preferisce utilizzare un rubinetto di riempimento esistente o un tubo capillare. Questa soluzione di misura è praticabile, affidabile ed economica.

L'adeguamento di un particolare compito di misura alle relative condizioni ambientali richiede uno scambio diretto tra utilizzatore e costruttore.



”

«La collaborazione è ottimale, come pure il supporto tecnico e l'interazione personale», afferma Schneider riassumendo il contatto con VEGA. Dal suo punto di vista, la concentrazione sui sensori VEGA è vantaggiosa anche per lo stoccaggio.

## Filtrazione sicura

Di conseguenza, nel frattempo nella birreria sono installati più di cento sensori VEGA, impiegati per lo più per la misura di min./max., come protezione di troppo-pieno e per la misura continua di livello. Un'applicazione particolare riguarda il dosaggio della farina fossile necessaria per la filtrazione della birra. Questa sostanza in polvere di colore biancastro è leggera e ad alta porosità e lega a sé le sostanze sospese, per cui viene impiegata per filtrare la birra. Nei filtri a farina fossile si forma uno strato filtrante che trattiene le sostanze sospese e rende la birra limpida. Nel serbatoio di dosaggio con miscelatore le quantità devono essere esattamente calibrate tra loro. «In caso contrario, la filtrazione non funziona e il lotto deve essere scartato», spiega Schneider. Per la misura delle scorte qui venivano impiegati trasduttori di pressione, ma la membrana della cella di misura spesso veniva danneggiata dalla farina fossile. Il problema è stato risolto con il passaggio al trasduttore di pressione VEGABAR con cella di misura in ceramica.



Nei serbatoi di dosaggio, il VEGABAR assicura l'aggiunta di quantità esatte di farina fossile per la filtrazione della birra.

## Impiego nell'impianto CIP

I sensori VEGA trovano impiego anche negli impianti CIP interamente automatizzati per la pulizia delle linee di produzione. La birra pronta contenuta nei serbatoi in pressione viene addotta all'impianto di riempimento per fusti o bottiglie. L'impianto è munito di un sensore radar ad onda guidata VEGAFLEX, la cui sonda è resistente alle sostanze aggressive come gli acidi e le liscivie e misura con precisione le quantità, per esempio nel serbatoio dell'acqua bollente. Anche qui la misura esatta del livello è più importante di quanto si possa pensare. Se il livello nell'impianto CIP non viene rilevato correttamente, può succedere che durante la notte l'impianto si fermi per motivi di sicurezza, influenzando negativamente l'intero processo di birrificazione del giorno successivo.



Misura esatta del consumo di birra in occasione di grandi feste grazie al VEGABAR 83. Nella foto Christian Schneider, elettricista presso la Fohrenburg.

Un ruolo importante, anche se non di primo piano, è svolto dal VEGABAR 83 impiegato nei carrelli per la spillatura di grandi quantità di birra per feste ed eventi. In passato il carrello tornava indietro dalle feste e il consumo di birra veniva stimato in base a una scala. Per la misura esatta del consumo, è stata costruito un piccolo dispositivo che consente di collegare rapidamente al carrello il VEGABAR 83.

Quest'installazione, nonostante non sia decisiva per lo svolgimento del processo all'interno della birreria, testimonia l'atteggiamento di fondo della Fohrenburg, ovvero la ricerca costante di possibilità per semplificare i processi e renderli più sicuri. Con il suo ampio portafoglio di prodotti, VEGA supporta l'azienda non solo con soluzioni standard, ma anche nella realizzazione di applicazioni inconsuete.

**Prodotti**



VEGABAR 83



VEGAFLEX 81

Settori

