



Focus op de kwaliteit: niveaumeting in de familiebrewerij Ketterer

De bierconsumptie per hoofd daalt in Duitsland al jaren en brouwerijen moeten van alles bedenken om zich tussen alle concurrentie staande te houden. De familiebrouwerij Ketterer in Hornberg heeft hierover geheel eigen ideeën, zoals het compromisloze streven naar de hoogste kwaliteit van het bier, een zo gering mogelijk energieverbruik en efficiënte productieprocessen.

„Om op de markt succesvol te zijn, komen wij steeds weer met nieuwe ideeën en investeren we in nieuwe technologieën“, vertelt Klaus Vogt, brouwmeester en bedrijfsleider bij Ketterer. Dankzij investeringen in moderne techniek werkt de onderneming efficiënt, maar houdt daarbij ook onverstoorbaar vast aan de klassieke bierproductie.



Meer dan 20 jaar geleden kwam de brouwerij voor het eerst in aanraking met VEGA. Voor een drafsilo werd toen een niveaumeting geïnstalleerd. Stap voor stap kwamen er in de loop der jaren nieuwe meetpunten bij. Met name de steeds toenemende hygiëne-eisen voor de tanks hadden tot gevolg dat er steeds betere meettechniek moest komen. Alle gistings- en lagertanks werden geleidelijk aan omgebouwd om deze tanks beter te kunnen reinigen. Tegenwoordig wordt er op heel veel plaatsen in de brouwerij gebruik gemaakt van VEGA-sensoren, bijvoorbeeld in de CIP-installaties, in de brouwatertank, in de gistings- en lagertanks en in de gistingsketel in het brouwhuis. De sensoren dienen daarbij als overvulbeveiliging, ondersteunen bij de exacte voorraadmeting, zorgen voor de dosering van de mengdranken en voor de totale procesbesturing. De geografische nabijheid van VEGA is erg prettig, vindt Vogt.



Nog meer druksensoren worden in de CIP-tank ingezet.

”

„Mocht het ooit nodig zijn, dan zijn we snel geholpen met ondersteuning of een enkele keer een reserveonderdeel, want we houden geen apparatuur op voorraad. Dus dan rijden we meteen langs VEGA.“

De veertien grote lagertanks, waarin verschillende biersoorten liggen te rijpen, zijn ook uitgerust met VEGA-sensoren. Tot nu toe zorgde de VEGAPULS 63 ondanks kogelsproeiers, een conus op de tankbodem en de overpompleidingen ten behoeve van het mengen van de Radler in de tank, voor de juiste weergave van het niveau. Vooral bij de mengdranken ontstond er echter vaak sterke schuimvorming, die tot meeton nauwkeurigheden leidde. Daarom werd de VEGAPULS 64 aangeraden, de radarsensor met een zendfrequentie van 80 GHz en duidelijk betere focusering. Deze sensor overtuigt de brouwers niet alleen door zijn betrouwbaardere meetwaarden, maar ook door zijn hoge nauwkeurigheid van +/- 2 mm. De sensoren in de brouwerij hebben over het algemeen heel wat te verduren. De tanks worden weliswaar koud gereinigd, maar af en toe wordt er ook hete stoom gebruikt. Wat voor Klaus Vogt en brouwmeester Ralf Heizmann met name telt is dat de sensoren eenvoudig en betrouwbaar werken en robuust zijn.



Zicht op de radarniveausensor VEGAPULS 63 op een van de lagertanks.

Bij de laatste aanpassing is een nieuwe buffertank voor mineraalwater geïnstalleerd. Ook hier heeft een VEGAPULS 64 de voorraadcontrole overgenomen. Omdat het brouwwater bij de bierproductie verantwoordelijk is voor de kwaliteit en de smaak, was dat voor de brouwers uit Hornberg altijd al een bijzonder aandachtspunt. Jaren geleden ontdekten zij in een dichte mijngang in de bossen boven Hornberg een nieuwe bron. Dit zeer zachte water was zo goed van kwaliteit dat het inmiddels onder de naam 'Hornberger Lebensquell' al lang een eigen naam heeft opgebouwd en in heel Duitsland wordt verkocht. Het is inmiddels de tweede pijler van de familie brouwerij.



De radarniveausensor VEGAPULS 64 zorgt voor de inhoudsmeting.

”

„We gebruiken nog tanks waar geen niveaumeting in zit. Niet elke tank zal achteraf met een nieuwe sensor worden uitgerust, maar voor de nieuwe tanks geldt in ieder geval dat zij worden voorzien van een radarniveausensor van VEGA.“



Brouwerij Ketterer in Hornberg aan de buitenkant.

Toepassingen

■ Biertank

Producten



VEGAPULS 63



VEGAPULS 64