



La tecnología de medición mejora los procesos de elaboración de la cerveza

Agua, lúpulo, malta y levadura: estos son los ingredientes que el decreto alemán de pureza de la cerveza permite en las cervezas. Una lista corta y, sin embargo, la variedad en el estante del supermercado es enorme. Una variedad que responde a la creatividad de los cerveceros, que confían en una tecnología de medición fiable durante el proceso de elaboración de la cerveza, porque con tan pocos ingredientes, una elaboración correcta es aún más importante.

¿En qué puntos se necesita la tecnología de medición en una cervecería?



- La presión,
- el nivel y
- la detección de nivel

son parámetros importantes a la hora de elaborar cerveza, que siempre se deben tener en cuenta. Alpirsbacher Klosterbräu, una cervecería tradicional de la Selva Negra cuyas cervezas han ganado premios en repetidas ocasiones, también utiliza a menudo la tecnología de medición de VEGA.

La tecnología de medición facilita el proceso de elaboración de la cerveza en numerosos puntos para garantizar unos procesos optimizados y una producción segura.

Medición de presión diferencial en el filtro de diatomeas: ¿cuál es su cometido?

La cerveza se compone principalmente de levadura, que, sin embargo, debe filtrarse durante el proceso de elaboración. Ya se elimina una gran parte en el separador antes de que la levadura se filtre en el filtro de diatomeas, después de pasar por el depósito de almacenamiento de la cerveza verde. En dicho separador se eliminan las partículas de turbiedad y los restos de células de levadura para que la cerveza adquiera su característico color claro. Un control preciso de la presión diferencial es importante para poder reaccionar con la cantidad adecuada de tierra de diatomeas en la cerveza a filtrar.

Alpirsbacher Klosterbräu lo consigue de forma fiable con el sensor de presión VEGABAR. «Ahora podemos medir con suma precisión», afirma más que satisfecho Jürgen Wöhrle, responsable de la seguridad y gestión de la calidad de la cervecería.

La rápida instalación y el cómodo ajuste a través de la aplicación VEGA Tools en una tableta o smartphone simplifican aún más los procesos en la cervecería.



¿Dónde más proporcionan datos los sensores de presión?



Los valores medidos por los sensores de presión de VEGA también son esenciales para unos procesos limpios en los depósitos de fermentación y almacenamiento, donde se produce la fermentación y maduración de las cervezas durante varias semanas. Uno de los parámetros más importantes es, por ejemplo, la relación de presión en el depósito para conseguir la correcta saturación de las cervezas con CO₂. El nivel también es un valor decisivo para llenar y vaciar los depósitos.

«Necesitamos saber cuánta cerveza hay en los depósitos», explica Jürgen Wöhrle.

¿En qué puntos es importante la detección de nivel?



La detección de nivel desempeña un papel determinante en varios puntos del proceso de elaboración de la cerveza: en Alpertsbacher, por ejemplo, se utiliza el interruptor de nivel VEGAPOINT en el molino triturador, donde se tritura la malta antes de su preparación. El interruptor de nivel detecta de inmediato el momento en que se alcanza un valor determinado y lo notifica. Esto evita que el molino se desborde o que funcione en seco sin malta, lo que podría provocar daños a largo plazo.

Muchos puntos de medición con poco esfuerzo de integración

La puesta en marcha de los sensores de VEGA es muy sencilla, independientemente del punto de medición. Los sensores disponen de un sistema adaptador común que cumple con todas las homologaciones alimentarias habituales. Esto permite reducir los períodos de inactividad y el almacenamiento y disponer de más tiempo para tomar una cerveza relajadamente después del trabajo.

[Descubra una cervecería en 3D](#)

En este episodio de VEGA talk, Stefan y Jürgen nos enseñan dónde se utiliza la tecnología de medición en el proceso de elaboración de la cerveza de Alpirsbacher Klosterbräu.

Industrias relacionadas



Aplicaciones

- Filtro de diatomeas
- Cuba de fermentación
- Molinos trituradores

Productos



VEGABAR 38



VEGAPOINT 24



VEGA Tools App