



## L'instrumentation pour l'optimisation du process de brassage de la bière

De l'eau, du houblon, du malt et de la levure : voilà les seuls ingrédients autorisés par le "Reinheitsgebot", la loi allemande sur la pureté de la bière. La liste est courte, et pourtant la diversité règne dans les rayonnages ! C'est la preuve de la créativité des brasseurs. Pour leur process de fabrication, ceux-ci s'appuient sur des instruments de mesure fiables, car moins il y a d'ingrédients, plus la qualité de la réalisation est importante.

### Où a-t-on besoin d'instruments de mesure dans une brasserie ?



- La pression,
- le niveau de remplissage et
- les seuils de niveau

sont des paramètres importants à prendre en compte dans le process du brassage. Alpirsbacher Klosterbräu, une brasserie traditionnelle de Forêt-Noire dont les bières sont régulièrement distinguées par des prix prestigieux, est l'une des utilisatrices de capteurs et détecteurs VEGA.

L'instrumentation de mesure facilite diverses étapes du process en optimisant le déroulement des opérations et en sécurisant la fabrication.

## Mesure de pression différentielle dans un filtre à terre de diatomées : Quels en sont les avantages ?

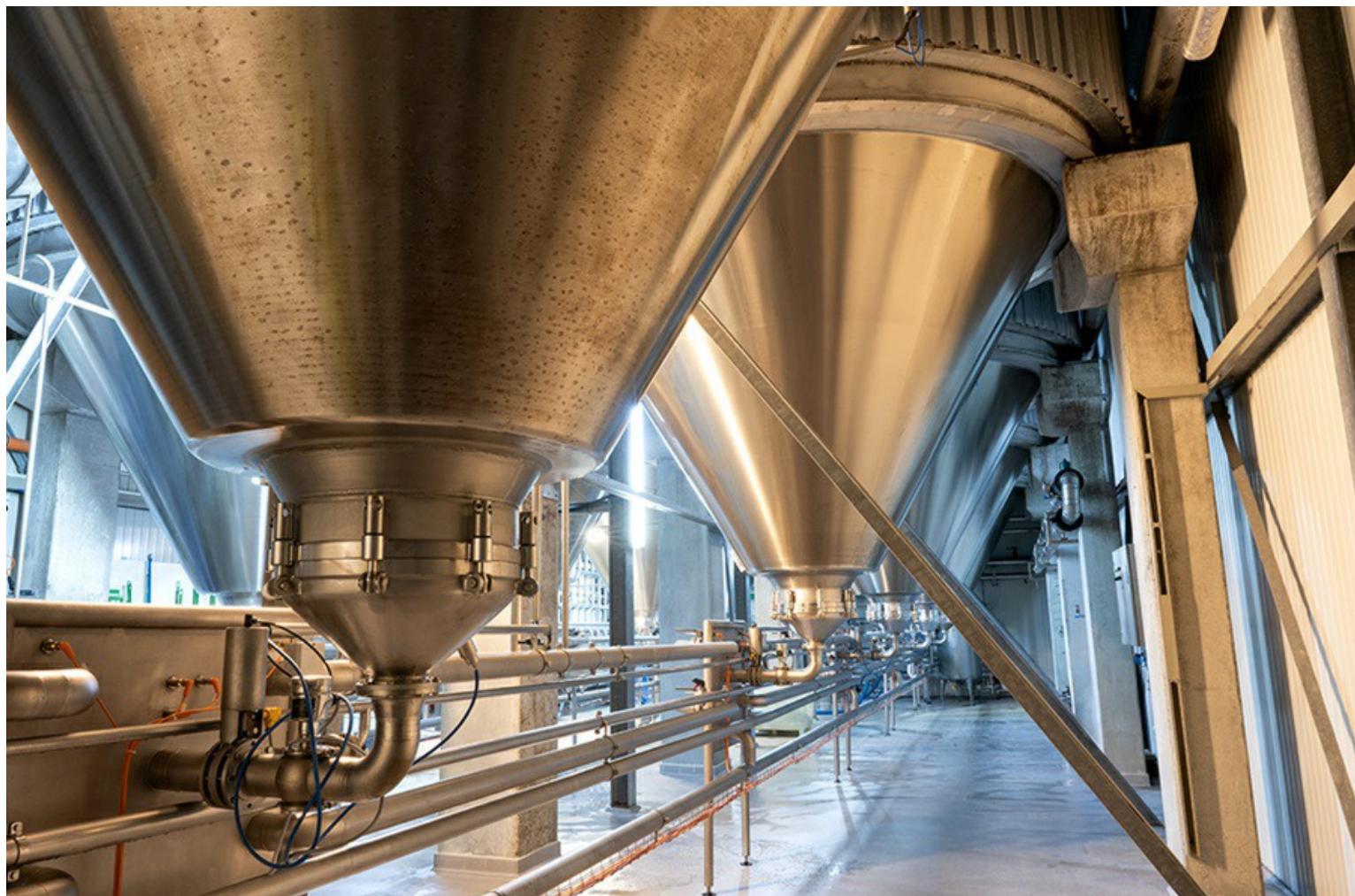
La levure est un ingrédient important de la bière, mais il faut la filtrer avant la fin du process. Une grande partie est éliminée dans le séparateur, puis la bière passe dans un filtre à terre de diatomées. Là, les restes de levure et les particules sont éliminées pour donner toute sa transparence à la boisson. Le contrôle exact de la pression différentielle est crucial pour adapter la quantité de terre de diatomées à celle de la bière à filtrer.

Chez Alpirsbacher Klosterbräu, ce contrôle est assuré par des capteurs de pression VEGABAR. « Désormais, nous pouvons effectuer des mesures très précises », explique Jürgen Wöhrle, responsable de l'assurance et de la gestion de la qualité, avec beaucoup de satisfaction.

En outre, la facilité de montage et de configuration avec l'application VEGA Tools sur tablette ou smartphone rend les opérations pour la brasserie bien plus simples.



## Quels sont les autres usages des capteurs de pression ?



Les mesures des capteurs de pression VEGA sont cruciales pour assurer la propreté du process dans les cuves de fermentation et de stockage. La fermentation des bières se produit dans ces cuves, suivie d'une période de maturation de plusieurs semaines. Pendant cette période, un élément crucial est la pression dans la cuve, pour garantir une saturation adéquate de la bière en CO<sub>2</sub>. La mesure de niveau est également décisive durant les étapes de remplissage et de vidange des cuves.

« Nous devons connaître le volume dans les cuves », explique Jürgen Wöhrle.

## À quel endroit est-il important de détecter un seuil de niveau ?



À différentes étapes du process de brassage, les seuils de niveau jouent aussi un rôle déterminant : chez Alpirsbacher, le détecteur de niveau VEGAPOINT est par exemple utilisé dans le concasseur de malt. Cette machine broie le malt avant le brassage. Le détecteur de niveau signale immédiatement qu'un niveau défini est atteint. De cette manière, il est possible d'éviter tout débordement du concasseur ou une marche à vide qui pourrait entraîner des dommages à long terme.

## De nombreux points de mesure, un coût d'intégration réduit

La mise en service des capteurs VEGA est très simple, quelle qu'en soit l'application. Les capteurs sont équipés d'un système d'adaptateurs commun, conforme aux certifications pour contact alimentaire les plus courantes. Cela réduit les arrêts de production et le stockage de pièces de rechange, ce qui vous laissera plus de temps pour savourer tranquillement et avec modération bien sûr, une petite bière en fin de journée.

[Découvrir une brasserie en 3D](#)

**Dans cet épisode de la série VEGA Talk, Stefan et Jürgen vous présentent les applications de mesure dans le process de la brasserie Alpirsbacher Klosterbräu**

## Secteurs connexes



## Applications

- Filtre à kieselguhr
- Cuve de fermentation
- Concasseur à malt

## Produits



VEGABAR 38



VEGAPOINT 24



VEGA Tools App