



La tecnica di misura migliora i processi nella produzione della birra

Acqua, luppolo, malto e lievito: questi sono gli ingredienti ammessi dal "Reinheitsgebot" tedesco, ovvero dal decreto di purezza della birra. Nonostante la lista sia breve, grazie alla creatività dei birrai esiste una grande varietà di birre. Proprio perché gli ingredienti sono pochi, il processo di produzione deve essere ineccepibile. Per questo i birrifici ricorrono al supporto di strumenti di misura affidabili.

Dov'è necessaria la tecnica di misura in un birrificio?



- Pressione,
- livello e
- soglia di livello

sono parametri importati e vanno sempre tenuti sotto controllo. Anche Alpirsbacher Klosterbräu, un birrificio ricco di tradizione della Foresta Nera, le cui birre sono spesso insignite di premi, impiega numerosi strumenti di misura di VEGA.

La tecnica di misura facilita il processo di produzione della birra in molte fasi, ottimizzando le procedure e garantendo massima sicurezza.

Misura di pressione differenziale nel filtro a farina fossile: che vantaggi offre?

Uno degli ingredienti della birra è il lievito, che nel corso del processo di birrificazione viene rimosso tramite filtraggio. La gran parte viene eliminata nel separatore, dopodiché la birra giovane contenuta nei tini di deposito e maturazione viene filtrata tramite filtri a farina fossile. La farina fossile consente di rimuovere le cellule di lievito residue e le particelle solide responsabili della torbidità e di ottenere un prodotto limpido. Il controllo esatto della pressione differenziale è importante per impiegare la quantità corretta di farina fossile per il filtraggio della birra.

Presso Alpirsbacher Klosterbräu questo controllo è svolto in maniera affidabile dal sensore di pressione VEGABAR. "Siamo in grado di effettuare una misura molto precisa", afferma più che soddisfatto Jürgen Wöhrle, responsabile dell'assicurazione e gestione della qualità della birreria.

L'installazione rapida e l'uso confortevole tramite l'app VEGA Tools su tablet o smartphone semplifica ulteriormente i processi nel birrificio.



Quali altri dati forniscono i sensori di pressione?



I valori di misura dei sensori di pressione di VEGA sono alla base dei processi ineccepibili anche nei serbatoi di fermentazione e stoccaggio, in cui si svolge il processo di fermentazione della birra, seguito da una fase di maturazione di diverse settimane. Un parametro particolarmente importante è ad esempio la pressione nel serbatoio per raggiungere la corretta saturazione della birra con CO₂. Per il riempimento e lo svuotamento dei serbatoi è inoltre determinante il valore del livello.

"Logicamente dobbiamo conoscere l'esatto contenuto dei serbatoi", spiega Jürgen Wöhrle.

Dove è importante la soglia di livello?



La soglia di livello gioca un ruolo decisivo in diversi punti del processo di birrificazione. Alpirsbacher impiega l'interruttore di livello VEGAPOINT per esempio nel mulino per granaglie, in cui il malto viene macinato in modo grossolano. Il sensore per il rilevamento della soglia di livello segnala il raggiungimento di un determinato valore. In questo modo si evita la tracimazione del mulino o il suo funzionamento a vuoto senza malto, che a lungo andare può provocare danneggiamenti.

Molti punti di misura, poco dispendio per l'integrazione

La messa in servizio dei sensori VEGA è estremamente semplice, indipendentemente dal punto di misura. I sensori dispongono di un sistema di adattatori standardizzato, conforme a tutte le comuni omologazioni per i prodotti alimentari. Questo consente una riduzione dei tempi di fermo e delle scorte di magazzino, rimane quindi più tempo per gustarsi una birra in tutta tranquillità alla fine della giornata lavorativa.

[Visita alla birreria 3D](#)

In quest'edizione del VEGA talk, Stefan e Jürgen illustrano dove viene impiegata la tecnica di misura nel processo di produzione della birra negli stabilimenti di Alpirsbacher Klosterbräu

Settori correlati



Applicazioni

- Filtro a farina fossile
- Tino di fermentazione
- Mulino per granaglie

Prodotti



VEGABAR 38



VEGAPOINT 24



VEGA Tools App