



Bira üretim sürecinde yapılan ölçümler üretim proseslerini iyileştiriyor

Bira yapımında Alman Bira Safılık Yasasının izin verdiği bileşenler su, şerbetçiotu, malt ve mayadır. Malzeme listesinin oldukça kısa olmasına rağmen, içki raflarında sunulan çeşitlilik epeyce fazladır. Biranın çeşitliliğinin temeli, üreticilerinin yaratıcılığıdır. Bira üreticileri bira yapım süreçlerinde ölçüm teknolojilerine güvenirlir. Çünkü malzemesi bu kadar sınırlı olan bira yapımında doğru üretim daha fazla önem kazanır.

Bir bira fabrikasında ölçüm cihazlarının nerelerde kullanılması gerekir?



- Basınç
- Seviye ve
- Limit seviye

bira yapımında sürekli göz önünde bulundurulması gereken önemli parametrelerdir. Almanya'nın Kara Ormanlar bölgesinde yer alan ve biraları defalarca ödüllendirilmiş, bira yapımında zengin bir geleneğe sahip bir bira fabrikası olan Alpirsbacher Klosterbräu da, VEGA'nın sunduğu ölçüm teknolojilerini kullanan bir kuruluştur.

Ölçüm teknolojilerinin uygulanması, bira yapımında birçok noktada prosesleri kolaylaştırarak üretim süreçleri iyileştirir ve emniyet sağlar.

Kizelgur filtresinde fark basınç ölçümü: Sağladığı faydalar nelerdir?

Biranın önemli bir bölümünü maya oluşturur, ancak biranın yapım sürecinde bu mayanın filtrelenmesi gerekir. Mayanın önemli bir bölümü ayırcıda giderilmektedir. Bundan sonra taze bira bekletme tankına gelen bira, mayanın filtrelenmesi için buradan kizelgur filtresine gönderilir. Burada biraya bulanıklık veren maddeler ve geriye kalan maya hücreleri de giderilir ve bira berrak bir renk alır. Filtrelenecek biraya doğru miktarda kizelgur uygulamak için fark basınç ile hassas bir kontrol yapılması önemlidir.

Alpirsbacher Klosterbräu bira fabrikasında bu işlem VEGABAR basınç sensörü ile güvenilir bir şekilde yapılır. Fabrikanın Kalite Güvence ve Kalite Yönetiminden sorumlu olan Jürgen Wöhrle, "Artık ölçümlerimizi son derece hassas yapabiliyoruz," diyerek VEGABAR'ın verdiği memnuniyeti dile getiriyor.

Sensörün hızla kurulabilmesi ve VEGA Tools uygulaması üzerinden tablet ya da akıllı telefonla rahatça çalıştırılması, bira fabrikasındaki prosesleri son derece kolaylaştırıyor.



Basınç sensörleri başka nerelere veri gönderir?



VEGA basınç sensörlerinden alınan ölçüm değerleri, mayalama ve depolama tanklarında da proseslerin temiz işlemlerini sağlamak için çok önemlidir. Biranın fermentasyonun ve birkaç hafta süren olgunlaşma sürecinin gerçekleştiği yer bu tanklardır. Biraya karbondioksit doygunluğu katmak için, çok önemli bir parametrelerden biri de tankın içindeki basınçtır. Tankların doldurulması ve boşaltılmasında belirleyici olan değer tank seviyesidir.

Jürgen Wöhrle, "Bu işlemler için tankların içinde bulunan miktarların bilinmesi gerekir," diyor.

Limit seviyeyi bilmek hangi noktada önemlidir?



Bira yapımında limit seviye birkaç yerde oldukça önemli bir rol oynar. Limit şalteri VEGAPOINT Alpertsbacher bira fabrikasında örneğin malt değirmeninde kullanılmakta. Malt bu değirmende fermentasyondan önce ezilir. Belirli bir değere ulaşıldığında limit seviye sensörü bunu algılar ve derhal bildirir. Bu şekilde uzun vadede sorun oluşturabilecek değirmendeki bir taşma veya değirmenin maltsız çalışması önlenir.

Birçok ölçüm noktası, entegrasyonu çok kolay

VEGA sensörlerinin devreye alımı ölçüm noktalarından bağımsız olarak son derece kolaydır. Sensörlerin adaptör sistemi ortaktır, sistem yaygın olarak kullanılan tüm gıda maddeleri onaylarına uygundur. Dolayısıyla sistem durmaları ve depolama gerekliliği düşer. Bu da iş sonrasında bira keyfi için daha fazla zaman anlamına gelir!

Bira fabrikasını 3 boyutlu olarak keşfedin

Stefan ve Jürgen “VEGA talk” dizimizin bu bölümünde, VEGA ölçüm cihazlarının Alpirsbacher Klosterbräu bira fabrikasında nerelerde kullanıldığını gösteriyor.

Benzer sektörler



Uygulamalar

- Kizelgur (diatomit) filtresi
- Ferment tankı
- Malt değirmeni

Ürünler



VEGABAR 38



VEGAPOINT 24



VEGA Tools App