



Focalizzazione sulla qualità: misura di livello presso la birreria a conduzione familiare Ketterer

Il consumo pro capite di birra è in calo da anni e le birrerie devono compiere sforzi non indifferenti per poter competere sul mercato. In questo contesto, la birreria a conduzione familiare Ketterer di Hornberg, nella Foresta Nera, ha improntato la propria strategia sulla massima qualità della birra, su un ridotto consumo energetico e sull'efficienza dei processi di produzione.

«Per agire con successo sul mercato attuiamo nuove idee e investiamo in nuove tecnologie», afferma Klaus Vogt, mastro birraio e direttore di produzione della Ketterer. Grazie agli investimenti nelle moderne tecnologie l'azienda lavora con efficienza, pur restando fedele ai tradizionali processi di produzione della birra.



La collaborazione con VEGA è iniziata oltre 20 anni fa con l'installazione di una misura di livello in un silo per la raccolta del sedimento. Nel corso degli anni i punti di misura sono aumentati, soprattutto in seguito all'introduzione di severi standard igienici per i serbatoi. Tutti i serbatoi di fermentazione e stoccaggio sono stati riallestiti progressivamente per facilitarne la pulizia. Oggi nello stabilimento sono installati numerosi sensori VEGA, per es. negli impianti CIP, nel serbatoio dell'acqua impiegata per la birrificazione, nei serbatoi di fermentazione e stoccaggio e nella caldaia della sala di cottura. I sensori sono impiegati come protezione di troppo pieno, per la misura delle scorte, il dosaggio di miscele e l'intero controllo del processo. Vogt apprezza anche la prossimità geografica di VEGA.



trasduttori di pressione impiegati nell'impianto CIP.

”

«In caso di emergenza abbiamo bisogno di aiuto immediato o magari di un pezzo di ricambio dato che non teniamo strumenti a magazzino. Allora andiamo direttamente da VEGA».

Anche i 14 grandi serbatoi di stoccaggio in cui avviene la stagionatura di diversi tipi di birra sono equipaggiati con sensori VEGA. Finora la misura di livello era effettuata dal VEGAPULS 63 che doveva fare i conti con le teste di spruzzatura, un cono sul fondo del serbatoio e condotte interne per la miscela della Radler, la bevanda a base di birra e limonata. Poiché la forte formazione di schiuma causava imprecisioni di misura, è stato consigliato l'impiego del VEGAPULS 64, il sensore radar con una frequenza di trasmissione di 80 GHz e una focalizzazione nettamente migliore. Il sensore è stato subito apprezzato non solo per l'affidabilità dei valori di misura, ma anche per l'elevata precisione di +/- 2 mm. Nella birreria i sensori sono soggetti a sollecitazioni non indifferenti. La pulizia dei serbatoi avviene a freddo, ma ogni tanto è previsto anche l'impiego di vapore bollente. Pertanto per Klaus Vogt e Ralf Heizmann, capo birraio, ciò che conta è il funzionamento semplice e affidabile dei sensori, nonché la robustezza della strumentazione.



lo strumento di misura di livello radar VEGAPULS 63 installato su uno dei serbatoi di stoccaggio.

Il VEGAPULS 64 è stato installato anche per il controllo delle scorte nel nuovo serbatoio tampone per acqua minerale. L'acqua utilizzata per la birrificazione è determinante per la qualità e il sapore della birra. Anni fa nella foresta sopra Hornberg è stata scoperta una nuova fonte in un tunnel di una vecchia miniera. Grazie all'ottima qualità, quest'acqua particolarmente dolce nel frattempo viene commercializzata con successo in tutta la Germania con il nome «Hornberger Lebensquell» e costituisce una seconda fonte di reddito per la birreria a conduzione familiare.



il sensore radar VEGAPULS 64 effettua la misura di livello.

”

«Attualmente sono ancora in uso serbatoi senza misura di livello e non per tutti è prevista la sua installazione. I nuovi serbatoi invece vengono equipaggiati esclusivamente con uno strumento di misura radar di VEGA».



facciata della birreria Ketterer a Hornberg.

Applicazioni

■ Serbatoio della birra

Prodotti



VEGAPULS 63



VEGAPULS 64