

CASE STUDY

A/S BRYGGERIET VESTFYEN – „INLINE“ STEIGERT PRÄZISION UND EFFIZIENZ

Karbonisieren – Venturi-Düse – Vollautomatik – Funktionsgetestete „Plug-and-play“-Module

In aller Kürze:

A/S Bryggeriet Vestfyen

5610 Assens, Dänemark

Ausstoß: ca. 200.000 hl/a

Viertgrößte Brauerei Dänemarks

Portfolio: Ober- und untergärige Bierspezialitäten sowie Erfrischungsgetränke

Installiertes System: Pinpoint Carbonator

Im Südwesten der dänischen Insel Fünen liegt die Heimat der Vestfyen-Brauerei. Braumeister ist der an der VLB Berlin ausgebildete Christoph Behnke, der ständig auf der Suche nach Innovationen in Bezug auf Bierqualität und Produktionsprozesse ist. Die Investition in einen vollautomatischen Pinpoint Carbonator von Pentair ist dafür ein hervorragendes Beispiel.



Die Brauerei Vestfyen wurde 1885 in der Stadt Assens gegründet, wo sie bis heute produziert. Sie ist mit einem Jahresausstoß von etwa 200.000 hl aktuell die viertgrößte Brauerei Dänemarks. Ihr Portfolio umfasst eine Vielzahl an Marken wie Vestfyen, Willemoes, Frejdahl und Jolly Cola sowie kreative Bierspezialitäten.

Manuell heißt mehr Schwankungen und Aufwand

Bis vor Kurzem war deren Karbonisierung ein manueller Vorgang – und damit kein unproblematischer. Weil: Jedes Bier und jeder Softdrink hat seinen ganz individuellen Karbonisierungsgrad. Christoph Behnke erklärt: „Wenn sie manuell arbeiten, haben sie einfach größere Schwankungen. Bei einem gewünschten Gehalt von fünf Gramm CO₂ pro Liter Bier liegen sie beispielsweise zwischen 4,8 und 5,2 Gramm. Der statische Prozess ist zudem ziemlich zeitaufwändig. Und dann müssen sie die Produktion überwachen und ständig kleine Anpassungen vornehmen, um sicherzustellen, dass die richtige Menge Kohlendioxid dosiert wird.“

Herzstücke: mikroporöse Injektoren und Venturi-Düse

Um die Herausforderung Karbonisierung zeitgemäß zu lösen, entschied sich Vestfyen für einen vollautomatischen Pinpoint Carbonator. Herzstück dieses Inline-Karbonators sind mikroporöse Injektoren aus Edelstahl, die eine Gas-in-Fluid-Dosage mit Bläschen von lediglich fünf bis neun Mikrometern Durchmesser ermöglichen. Deren homogene Verteilung wird anschließend durch die turbulente Strömung innerhalb einer so genannten Venturi-Düse sichergestellt. Neben der Karbonisierung von Bier und Softdrinks eignet sich der Pinpoint Carbonator auch für das Lösen anderer Gase. Hier ist beispielhaft die Würzebelüftung zu nennen.

Der Carbonator wird inklusive Steuereinheit und Leitungen als vorverkabeltes und funktionsgetestetes Modul ausgeliefert. Entsprechend einfach und schnell war er in den Brauprozess von Vestfyen zu integrieren sowie in Betrieb zu nehmen. Seit der Inbetriebnahme gehören die vielfältigen Nachteile der statischen Tankkarbonisierung ein für alle Mal der Vergangenheit an. „Wir geben jetzt einfach den gewünschten Kohlendioxidgehalt ein – und das war es. Wir müssen nicht ständig kontrollieren und anpassen und erhalten trotzdem ein wesentlich homogeneres Endprodukt. Gleichzeitig sparen wir bis zu eine Stunde Arbeit pro Tag ein. Zeit, die für andere Aufgaben genutzt werden kann.“

CASE STUDY

A/S BRYGGERIET VESTFYEN – „INLINE“ STEIGERT PRÄZISION UND EFFIZIENZ

Karbonisieren – Venturi-Düse – Vollautomatik – Funktionsgetestete „Plug-and-play“-Module

Zeit, die für andere Aufgaben genutzt werden kann. Das sind für uns die beiden Hauptvorteile. Nicht zuletzt optimieren wir den CO₂-Verbrauch, was auch eine Einsparung bedeutet“, resümiert Behnke.



Christoph Behnke: „Zum ersten Mal konnte ich die genaue Menge an CO₂ in die Zutatenliste aufnehmen.“

CO₂-Gehalt als USP

Interessanter Zusatznutzen zum technologischen Fortschritt: Dank der gewonnenen Präzision und Reproduzierbarkeit in der Karbonisierung geht die Brauerei auch in der Vermarktung neue Wege. So ist Vestfyen für eine exklusive Serie an Gourmet-Bieren bekannt. „Hier konnte ich zum ersten Mal die genaue Menge an CO₂ in die Zutatenliste aufnehmen. Normalerweise wird der Kohlendioxidgehalt ja nicht explizit genannt – bei uns jetzt aber schon“, erklärt Behnke.

Für die Bryggeriet Vestfyen ist das nichts weniger als ein weiteres echtes Alleinstellungsmerkmal.



PENTAIR SÜDMO GMBH

INDUSTRIESTRASSE 7, 73469 RIESBÜRG, GERMANY | INFO.SUEDMO@PENTAIR.COM | WWW.FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.

case-study_bryggeriet-vestfyen_1915_de © 2019 All Rights Reserved.