

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny

PRASA FACHOWA *70 lat*
SIGMA-NOT 
www.sigma-not.pl

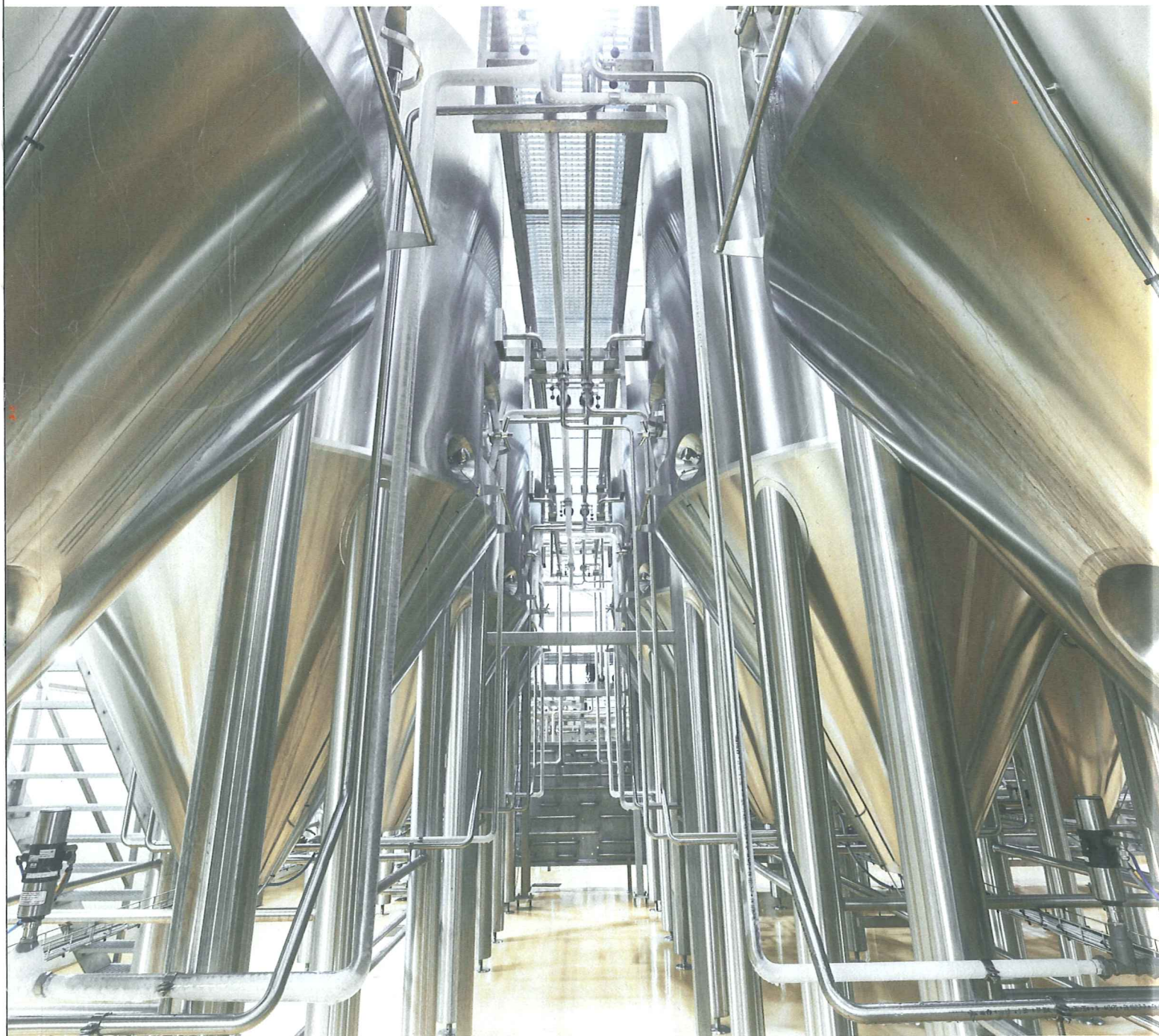
pfiow.pl

10
2019

PL ISSN 0137-2645
e-ISSN 2449-9552
Rok zał. 1957

Cena brutto 27,50 zł
(w tym 8% VAT)

Fermentation- and Fruit- & Vegetable Processing Industry



www.euro-pan.pl

WSZYSTKO czego dobry PIWOWAR potrzebuje...

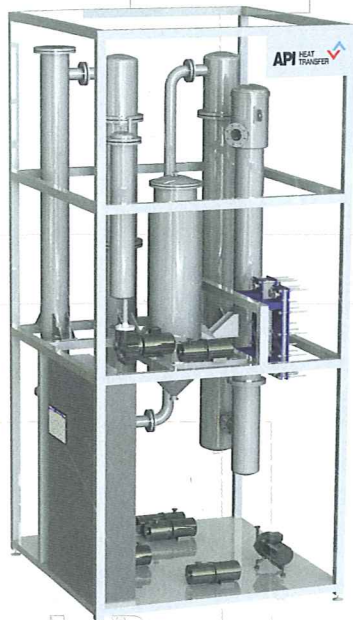


VIPOLL
Beverage Industry Solutions

ZIEMANN
CMC ENFO



HOLVRIEKA
CMC ENFO



Schmidt

Płyty wymiennik ciepła SIGMA Układy do dealkoholizacji piwa/wina/cydru

Pasteryzacja – ten termin u wielu miłośników piwa, sensoryków czy beer-geeków wywołuje nieraz dresz i ciarki. Powtarzając za pl.wikipedia.org „Pasteryzacja to technika konserwacji za pomocą odpowiednio dobranego podgrzewania produktów spożywczych, tak aby zniszczyć lub zahamować wzrost drobnoustrojów chorobotwórczych lub enzymów przy jednoczesnym zachowaniu smaku produktów i uniknięciu obniżenia ich wartości odżywczych”.

Właśnie w tym celu – udoskonalenia procesów termicznych, jakim może być poddawane piwo z dużym naciskiem na zachowanie jego walorów smakowych, stworzyliśmy serię wymienników SIGMAFIT. Zaprojektowaliśmy wymiennik do zadań specjalnych, dedykowany dla piwowarstwa i browarnictwa w każdej skali.

Wysokowydajne płytowe wymienniki ciepła SIGMA z firmy API Schmidt-Bretten, stanowiącej część grupy API HEAT Transfer, od dziesięcioleci są z powodzeniem stosowane na całym świecie w produkcji i pasteryzacji piwa.

Kolejnym krokiem na drodze rozwoju rodziny płytowych wymienników ciepła SIGMA jest zoptymalizowanie serii płytowych wymienników ciepła serii SIGMAFIT o wytrzymałej i praktycznej konstrukcji, które są szczególnie łatwe w konserwacji i ograniczają koszty serwisowania. Płyty wymienniki ciepła SIGMA nadają się do obróbki cieplnej mediów pompowalnych o natężeniu przepływu od 0,5 m³/h do 200 m³/h, przy wielkości przyłącza do DN 500.

Dealkoholizacja – jak wiadomo powszechnie większość piw bezalkoholowych jest warzona w tradycyjny sposób – w ściśle określonym momencie fermentacja jest przerywana, przez co nie dopuszcza się do wytworzenia alkoholu. API Schmidt oferuje całkowicie odmienną technologię produkcji piwa niskoalkoholowego i bezalkoholowego.

Stacje do dealkoholizacji piwa/wina/cydru serii SigmaTec gwarantują doskonały smak piwa przy jednoczesnym poziomie zawartości alkoholu do 0,05%. Metoda odparowania alkoholu w kolumnie próżniowej stosowana przez API Schmidt wymaga wieloletniej praktyki, znajomości technologii oraz precyzyjnej kontroli procesu – wszystko to oferuje swoim klientom stacja SigmaTEC oraz zespół technologów i inżynierów API Schmidt.

Stacja dealkoholizacji SigmaTec posiada szereg zalet:

- Selektywne oddzielenie alkoholu przy minimalnej utracie aromatu
- Łagodna dealkoholizacja przy użyciu niskiej temperatury i technologii próżniowej
- Całkowita dealkoholizacja do mniej niż 0,05% zawartości alkoholu
- Optymalne przystosowanie do różnych produktów
- Mniej niż 10% strat objętości w odniesieniu do wprowadzonej objętości produktu początkowego
- Wydajność układów od 4–100 hl/h i więcej
- Nieprzerwana praca, automatyczne sterowanie
- Systemy SIGMATEC są przyjazne dla środowiska: brak problemów ze ściekami – nie ma konieczności usuwania ścieków!
- Alkohol do celów przemysłowych jako końcowy produkt wtórny – gotowy do sprzedaży

Obszary zastosowania płytowych wymienników ciepła SIGMA w procesie warzenia piwa:

- Warzelnia:** podgrzewacz brzezki, kadziowy kondensator oparów, chłodnica kondensatu
- Prowadzenie brzezki:** klasyczna chłodnica brzezki – 2-stopniowa lub 1-stopniowa, wstępna chłodnica brzezki, chłodnica wody warzelnicznej
- Fermentownia:** chłodnica młodego piwa, chłodnia drożdży
- Leżakownia:** chłodnica piwa
- Procesy ciśnieniowe:** pasteryzator do piwa i do napojów bezalkoholowych, nagrzewnica/chłodnica piwa

Zapraszamy do kontaktu

www.jmreurope.eu
www.sigmatec.eu
jmr@ceti.pl
+48 601 424 429

JMR
EUROPE