



KROK DO SUKCESU

## • piwowarstwo



### DEGAS COLD czyli odtlenianie wody w kolumnie procesowej metodą „na zimno”

Wysoka zawartość tlenu jest zabójcza dla jakości oraz przydatności do spożycia piwa. W celu uwarzenia piwa o najwyższej jakości, charakteryzującego się długim terminem przydatności do spożycia, potrzebna jest woda odtleniona (DAW).

Firma Centec specjalnie dla browarów zaprojektowała i zbudowała układ procesowy, służący do produkcji wody odtlenionej metodą w kolumnie na zimno. Układ procesowy nosi nazwę Centec Degas Cold.

Zobacz  
więcej:



### DEALKOHOLIZACJA metodą rektyfikacji próżniowej

Układ procesowy do produkcji piwa bezalkoholowego SIGMATEC pracuje w sposób ciągły, w oparciu o technologię rektyfikacji próżniowej. Proces ten charakteryzuje się oszczędnością energetyczną, a co najważniejsze jest niezwykle łagodny dla piwa. Odparowanie alkoholu w głównej kolumnie rektyfikacyjnej zachodzi w warunkach całkowitej próżni oraz temperaturze około 42°C lub niższej w zależności od zawartości alkoholu i gatunku piwa. Jednocześnie istnieje możliwość zatężania alkoholu do wartości powyżej 90%. W ten sposób uzyskujemy piwo o zawartości alkoholu 0,0%, a wszelkie piwne aromaty wyłapujemy w układzie odzysku aromatu.

Zobacz  
więcej:



KROK DO SUKCESU

## • produkcja napojów



### System ciągłej produkcji syropu sacharozowego

Wdobie odchodzenia od stosowania syropu glukozowo-fruktozowego naturalną alternatywą jest stosowanie sacharozy. Najczęściej stosuje się sacharozę w postaci syropu. Można zakupić gotowy syrop jednak bardziej zasadne ze strony ekonomicznej jest przygotowanie syropu w zakładzie.

Proces ten może odbywać się w sposób batchowy lub ciągły. Zakłady wykorzystujące duże ilości syropu sacharozowego dzięki zastosowaniu systemu do ciągłego roztwarzania cukru mogą zaoszczędzić czas, energię oraz środki chemiczne potrzebne do mycia instalacji. Zastosowanie pełnej automatyzacji procesu wpływa na płynność i dokładność procesu.

System ciągłej produkcji syropu sacharozowego projektowany jest pod konkretne wymagania i potrzeby zakładu, aby jak najlepiej spełnić oczekiwania klienta.

Z silosu/magazynu cukru cukier kryształ przenośnikiem ślimakowym podawany jest do zbiornika roztwarzania z zainstalowanym specjalnym turbomieszadłem MT75 opracowane przez Spomasz Zamość. Prędkość podawania cukru na bieżąco regulowana jest na podstawie rzeczywistej zawartości cukru w otrzymanym syropie. Pomiaru dokonuje się za pomocą miernika gęstości mierzącego z dokładnością  $\pm 0,01^{\circ}\text{Bx}$ .

Przygotowany syrop kierowany jest do układu pasteryzacji opartym na wymienniku płytowym. Mieszanekę pasteryzujemy w temperaturze 90°C. Zaletą naszego systemu do ciągłej produkcji syropu jest możliwość podawania syropu w temperaturze około 45°C co wpływa na oszczędność chłodu w zakładzie.

Zobacz  
więcej:

