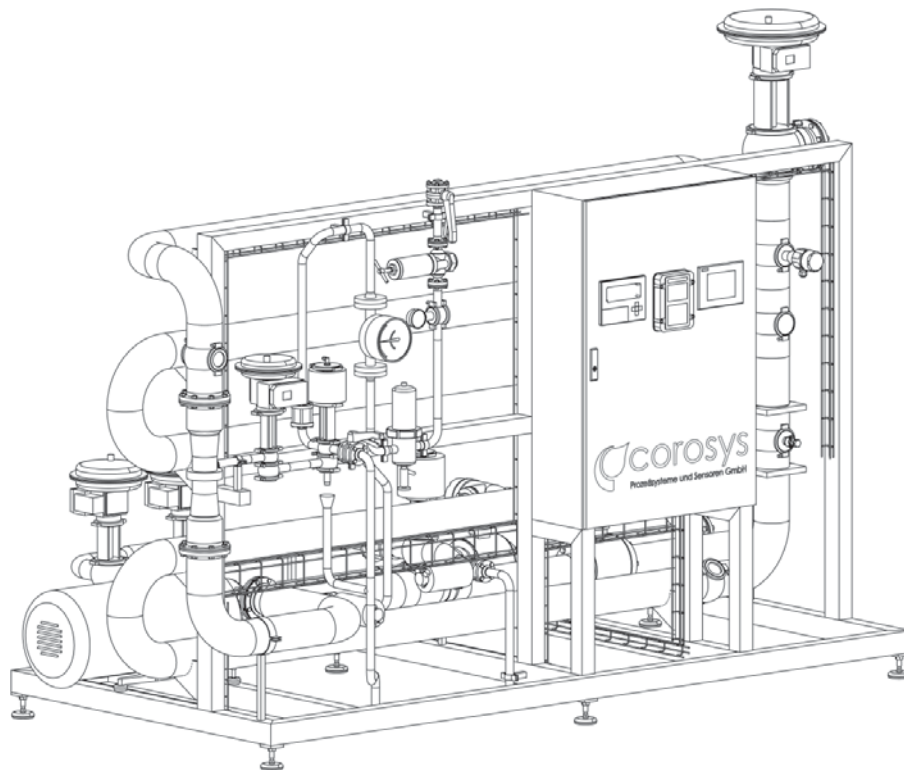


Blending- und Karbonisieranlage BCS

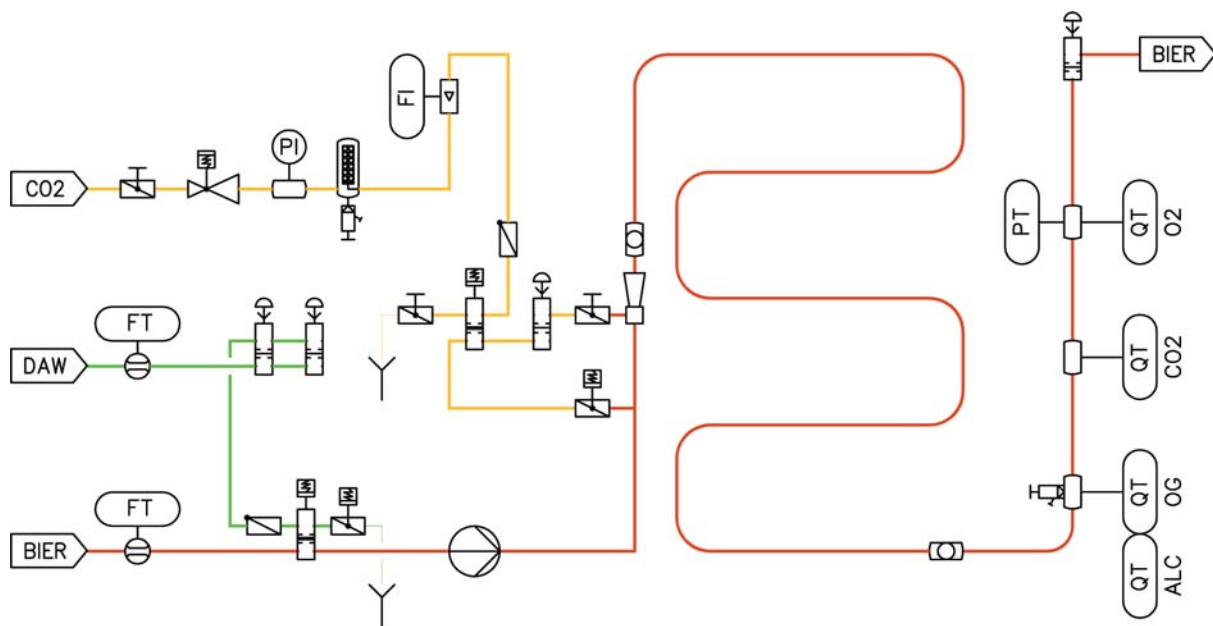


- Kontinuierliche, hochgenaue Einstellung des Stammwürze-, Alkohol- und CO₂-Gehaltes
- Hocheffizienter CO₂-Injektor, niedriger Druckverlust, vollständige Lösung des CO₂
- Genaueste Dosierung des entgasten Wassers über zwei parallele Regelventile
- Optional In-Line-Sauerstoffmessung
- Hygienisches Design, voll CIP-fähig
- Einfache Bedienung, geringer Wartungsaufwand, lange Lebensdauer
- Vollautomatischer Betrieb mit serienmäßiger SPS Steuerung und Touchpanel
- Optionale Integration in Prozessleitsystem und Fernwartung
- Individuelle Konstruktion und Dimensionierung angepasst an örtliche Gegebenheiten
- Verwendung der durch Kunden spezifizierten Bauteile und Fabrikate
- Kompakte, auf Rohrrahmen montierte, Einheit

Die Blending- und Karbonisieranlage BCS stellt kontinuierlich und hochgenau den Stammwürze-, Alkohol- und CO₂-Gehalt von Bier durch die präzise geregelte Dosierung von entgastem Wasser und CO₂ ein. Optional kann die Dosierung von Röstmalzbier, Hopfenextrakt, Aroma oder Sirup integriert werden.

Das Verfahren hat sich in der Brauindustrie etabliert, überall dort, wo Bier nach dem High-Gravity-Verfahren gebraut, der Stammwürze- oder Alkoholgehalt exakt eingestellt oder Biermischgetränke hergestellt werden.

Die Anlage zeichnet sich durch die hochgenaue und zuverlässige Analysenmesstechnik und präzise arbeitenden Regelalgorithmen aus. Durch den corosys Gasinjektor GDI wird das dosierte CO₂ in feinste Bläschen zerteilt und zuverlässig gelöst.



Technische Beschreibung

Der Volumenstrom von Bier und Wasser wird im Einlauf der Anlage durch induktive Durchflussmesser erfasst. Zwei parallel installierte Regelventile unterschiedlicher Größe passen den Durchfluss des entgasteten Wassers an den Volumenstrom des Bieres prozentual an. Die nachfolgende Kreiselpumpe fördert das Bier durch die Lösungsstrecke zum Drucktank und sorgt gleichzeitig für eine homogene Durchmischung.

Anschließend wird über den von corosys entwickelten Gasinjektor GDI dem Bier CO_2 zugeführt. Der Injektor zerteilt das CO_2 in kleinste Bläschen und gewährleistet, dass es in kürzester Zeit innerhalb der Haltestrecke vollständig in Lösung geht. Dies kann über

ein Schauglas am Ende der Lösungsstrecke überwacht werden.

Der im Auslauf der Anlage positionierte Biermonitor misst kontinuierlich In-Line Stammwürze, Alkohol und CO_2 . Über einen Regelalgorithmus wird das Blending- und Karbonisierverhältnis fortlaufend angepasst.

Das System kann über eine SPS Steuerung mit Touchpanel oder durch ein übergeordnetes Prozessleitsystem gesteuert werden.

Konzipiert für hohe hygienische Standards, ist die Blending- und Karbonisieranlage für alle in der Getränkeindustrie üblichen Reinigungsmittel geeignet.

Technische Spezifikation

Leistung	50 bis 1500 hl/h
Messbereich Stammwürze	0 - 20 °P, +/- 0,05
Messbereich Alkohol	0 - 10 % vol. , +/- 0,03
Messbereich CO_2	0 - 10 g/l, +/- 0,1
CO_2 -Versorgung	min. 6 barg / $\geq 99,98\%$ Reinheit