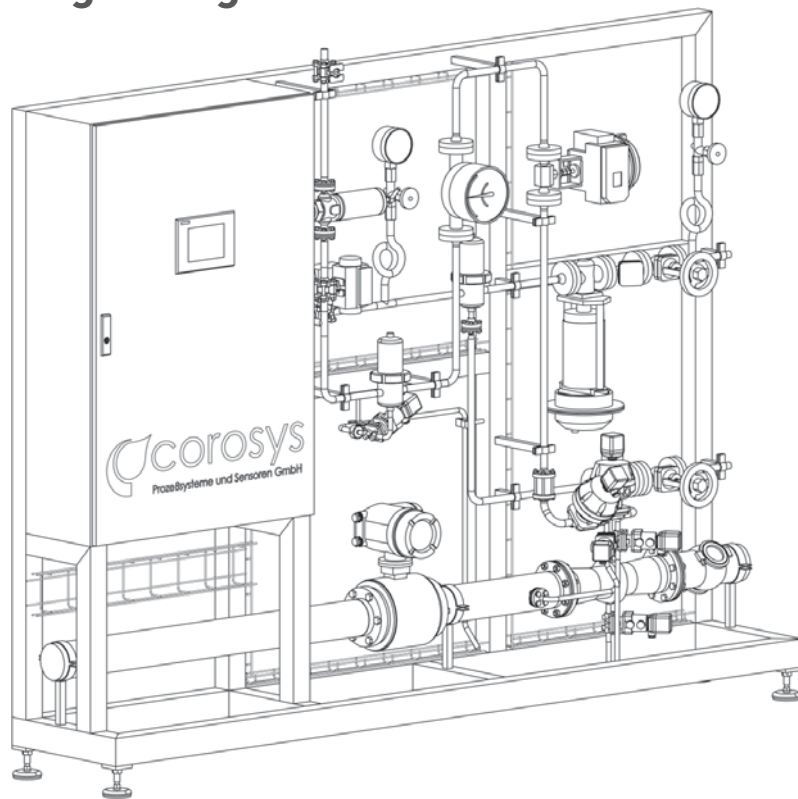


Würzebelüftungsanlage CWA

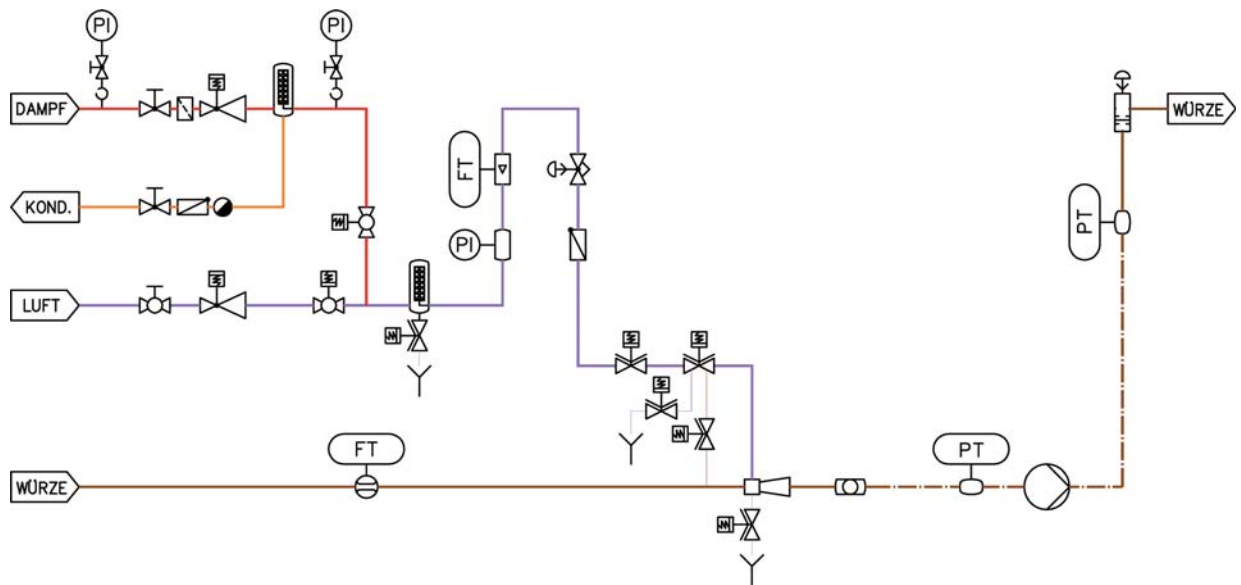


- Kontinuierliche, genaue Belüftung von Bierwürze mit Sterilluft oder sterilem Sauerstoff
- Hocheffizienter Gasinjektor, niedriger Druckverlust, maximale Gaslösung
- Optional In-Line-Sauerstoffmessung
- Hygienisches Design, voll CIP-fähig
- Einfache Bedienung, geringer Wartungsaufwand, lange Lebensdauer
- 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 Würzebelüftungsanlage CWA dosiert kontinuierlich und hochgenau Sterilluft oder sterilen Sauerstoff in die Bierwürze. Durch die Einbringung der Luft in Form von feinsten Bläschen wird der Sauerstoff für die Gärung der Hefe optimal bereitgestellt. Ein zuverlässiger und reproduzierbarer Gärverlauf wird erreicht.

Das kontinuierliche Verfahren wird in der Brauindustrie zwischen Würzekühler und Gärtank während des Würzetransfers angewandt.

Die Anlage zeichnet sich durch die hochgenaue und zuverlässige Durchflussmesstechnik und präzise arbeitende Regelalgorithmen aus. Durch den corosys Gasinjektor GDI wird die zudosierte Sterilluft in feinste Bläschen zerteilt und die Gaslösung maximiert.



Technische Beschreibung

Über den von corosys entwickelten Gasinjektor GDI wird der Bierwürze Sterilluft oder steriler Sauerstoff zugeführt. Der Injektor zerteilt das Gas in kleinste Bläschen und gewährleistet, dass Sauerstoff in ausreichender Konzentration in Lösung geht. Als Lösungsstrecke dient dabei die Würzeleitung zwischen Würzekühler und Gärtank.

Der Würzevolumenstrom und der Gasmassenstrom werden kontinuierlich gemessen. Über einen Regelalgorithmus wird der Gasmassenstrom in einem vorgegebenen Verhältnis zum Würzevolumenstrom eingestellt.

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

Konzipiert für hohe hygienische Standards, ist die Würzebelüftungsanlage für alle in der Getränkeindustrie üblichen Reinigungsmittel geeignet. Der Injektor wird bei der Reinigung des Würzeweges über einen integrierten Bypass gereinigt. Die Luftleitung kann durch eine integrierte Dampfzuleitung sterilisiert werden.

Technische Spezifikation

Leistung	50 bis 1800 hl/h
Belüftungsrate Sauerstoff	0 - 30 mg/l O ₂
Belüftungsrate Sterilluft	0 - 30 NI/hl Sterilluft
Sterilluft-Versorgung	min. 6 barg