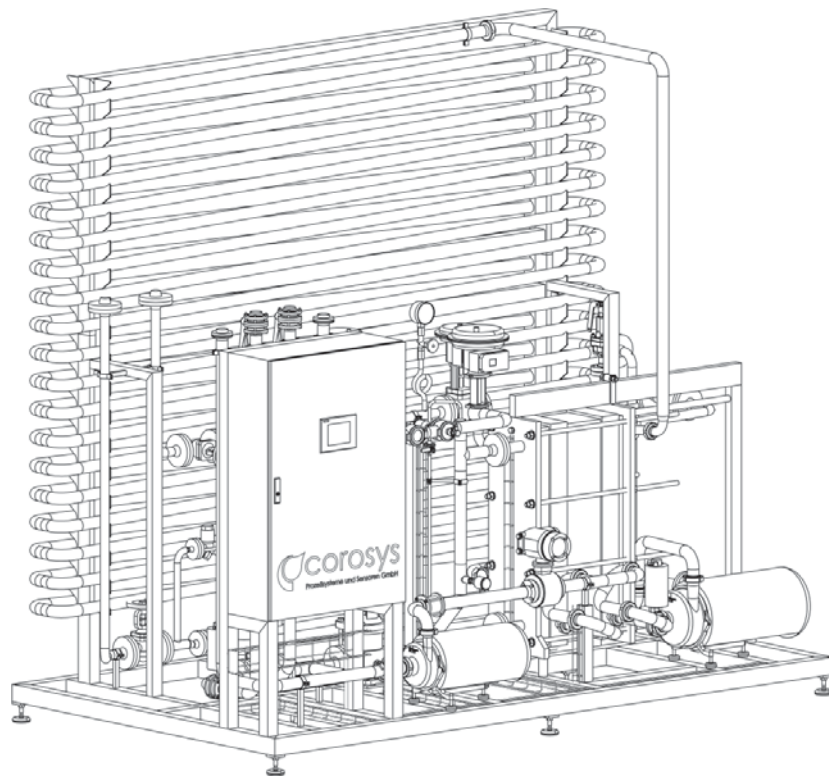


Würzesterilisationsanlage CWS

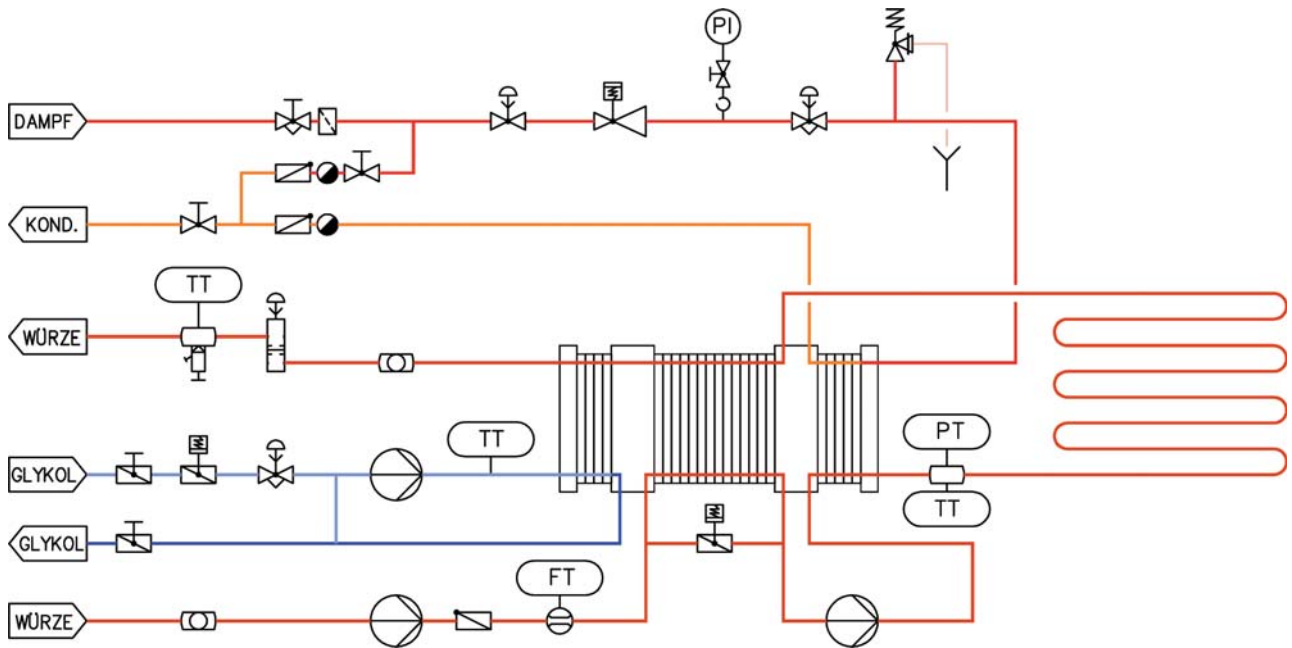


- Herstellung absolut keimfreier Bierwürze
- Exakte Einstellung der Sterilisationstemperatur
- Hoher Wärmerückgewinn bis zu 95 %
- Hygienisches Design, voll CIP-fähig
- Einfache Bedienung, geringer Wartungsaufwand, lange Lebensdauer
- Vollautomatischer Betrieb mit serienmäßiger SPS Steuerung und Touchpanel
- 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 Würzesterilisationsanlage CWS wird zur Herstellung steriler Kaltwürze eingesetzt. Um eine absolute Keimfreiheit zu gewährleisten, wird die Bierwürze mit einer Temperatur von bis zu 110°C sterilisiert. Die Sterilisationstemperatur wird in der Heißhaltestrecke über eine spezifizierte Zeit gehalten. Nach Passieren der Haltestrecke wird das Produkt regenerativ rückgekühlt und anschließend mit Glykol oder Eiswasser weiter abgekühlt.

Das Verfahren hat sich in der Brauindustrie etabliert, um eine absolute Keimfreiheit der Würze für einen zuverlässigen und kontinuierlichen Betrieb der Hefe-reinzucht zu gewährleisten.

Das System zeichnet sich durch exakte Einstellung der Sterilisationstemperatur, seine hohe Betriebssicherheit und einen hohen Wärmerückgewinn bis zu 95% aus.



Technische Beschreibung

Die zu sterilisierende Würze wird zuerst regenerativ und anschließend mit Dampf auf die Sterilisationstemperatur erhitzt. Zum Erreichen der gewünschten Abtötungsrate fließt die erhitzte Würze anschließend durch die Heißhaltestrecke, in der sie für eine festgelegte Zeit auf Temperatur gehalten wird. Nach Passieren der Heißhaltestrecke wird das Produkt regenerativ rückgekühlt und anschließend mit Glykol oder Eiswasser auf die gewünschte Anstelltemperatur abgekühlt.

Durch die Druckerhöhungspumpe ist der Druck in der sterilen Würze stets höher als in der nicht

sterilen Würze. Im Falle einer Leckage werden somit Kontaminationen der sterilen Würze vermieden.

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

Konzipiert für hohe hygienische Standards, ist die Würzesterilisationsanlage für alle in der Getränkeindustrie üblichen Reinigungsmittel geeignet.

Technische Spezifikation

Leistung	10 bis 100 hl/h
Sterilisationstemperatur	110° C
Wärmerückgewinn	bis zu 95 %
Heizmedium	Dampf oder Heißwasser
Kühlmedium	Glykol oder Ammoniak