

PENTAIR BEERSTAB



DAS KOMFORTABELSTE BIERSTABILISIERUNGSSYSTEM

Bierkonsumenten genießen gerne ein blankes Bier. Daher versuchen die Brauer ein Bier zu brauen, das in den Regalen blank ist und lange so bleibt. Um dies zu erreichen, benötigen Sie ein verlässliches Bierstabilisierungssystem.

Mit dem neuen BeerStab-System von Pentair lässt sich Bier ganz einfach und verlässlich stabilisieren. Der Bierverlust wird auf ein Minimum reduziert und dies gilt auch für den Verbrauch von Wasser, Chemikalien und Verbrauchsmaterialien. Da der Platzbedarf gering ist, kann es einfach nachgerüstet und selbst in kleinste Brauereien integriert werden.

Das System ist robust, einfach und kostengünstig: ein kleines Systemvolumen, kein Umpumpen von PVPP und, besonders wichtig, das PVP ist fixiert. Die Regeneration des PVP ist mit normaler Lauge bei Umgebungstemperatur unkompliziert und benötigt kein CO₂. Weiterhin ist die Entfernung von Polyphenolen bis zu dem von Ihnen benötigten Wert garantiert.

Kleine Chargen, Biersortenwechsel und eine Vielzahl von Durchflussraten sind mit Pentair BeerStab einfach zu handhaben. Es gibt keine Störungen in Ihrem Produktionsprozess.

KUNDENVORTEILE

- **Ausgezeichnetes physikalisch-chemisch stabiles Bier**
- **Geringer Chemikalien- und Wasserverbrauch aufgrund des geringen Systemvolumens**
- **Sehr geringer Bierverlust, weniger als 0,01 %**
- **Ansprechende Gesamtbetriebskosten**
- **Einfach in der Prozessanwendung, Wartung und Handhabung**

TECHNOLOGIE & PROJEKT- MANAGEMENT

BeerStab beruht auf der bewährten Technologie von Handtmann mit vernetztem PVP auf dem Trägermaterial Agarose. Kombiniert mit Pentairs eigener Entwicklungs- und Projektkompetenz sowie der bewährten Biermembranfiltration, bietet Pentair einzigartiges One-Stop-Shopping: CAPEX, OPEX und die KPI's – alles in einem Vertrag. Einfacher geht es nicht.

BEERSTAB

PROZESSBESCHREIBUNG

CIP
Stabilisiertes Bier
Gefiltertes, unstabiliertes Bier
Entgastes Wasser

Entgastes Wasser

Beispiel für ein BeerStab 400 hl/h im Dauerbetrieb

Drei sich abwechselnde Einheiten, jede Einheit ausgestattet mit einer Radialströmungssäule gefüllt mit fixiertem PVP für die Entfernung von Polyphenolen.

Gefiltertes, nicht stabilisiertes Bier fließt zu einer der Adsorptionseinheiten. Ein Teil fließt durch die Adsorptionskolonne, ein anderer Teil fließt als Bypass und wird mit dem Fluss aus der Adsorptionskolonne gemischt. Zu Beginn des Laufzyklus ist der Bypass am größten. Mit der Zeit wird der Bypass reduziert und der Durchfluss durch die Adsorptionssäule erhöht. Der Gesamtdurchfluss ist konstant. Für jede Biersorte / Charge wird die Menge der zu entfernenden Polyphenole festgelegt. Wenn der Bypass Null ist, stoppt der Stabilisierungsprozess und die Adsorptionssäule wird mit kalter Lauge regeneriert. Typischerweise findet einmal pro Woche eine Sterilisation mit heißem Wasser statt.

Die PVP-Agarose ist konform des
Deutschen Reinheitsgebot
FDA 21 CFR 173.25.c
EC Food Contact Material 1935/2004

INTERESSE GEWECKT?

Bei Interesse an einem Angebot oder bei weiteren Fragen:
Einfach den QR Code **anklicken** oder **scannen** oder einfach
diesem Link folgen FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

LIEFERUMFANG

- Eine, bis zu vier Adsorptionseinheiten, abhängig von der angeforderten Kapazität
- Batch- oder Dauerbetrieb
- Ausgewiesene CIP-Einheit - kein Tank, Inline-Reinigung
- Vollautomatisch
- Vollständig in BMF integriert
- Integration in eine bestehende BMF-Anlage möglich
- Servicepakete: 24/7 Helpdesk, Überwachung, Berichterstellung
- Schlüsselfertiges Projekt



PENTAIR WATER PROCESS TECHNOLOGY BV

P.O. BOX 741, 7500 AS ENSCHEDE, NETHERLANDS WWW.FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.
beerstab_2047_de © 2020 All Rights Reserved.

