

Kontinuierliche Bierstabilisierung - das Pall CBS-System

Neuester Stand der Bierstabilisierung

Beschreibung

Das innovative CBS-System (Continuous Beer Stabilization) von Pall wurde für Brauereien entwickelt, die den Vorteil eines kontinuierlichen Bierstabilisierungs-Prozesses nutzen wollen, um ihre Produktion effizienter zu gestalten und die betriebliche Leistung zu steigern. Das CBS-System bildet dabei die ideale Verbindung im Produktionsprozess zwischen (kontinuierlicher) Klärung und Endfiltration, um Kosten, Arbeitsaufwand und Abfallmengen zu minimieren.

Das neuartige kontinuierliche Bierstabilisierungs-System von Pall kombiniert bewährte Materialien der Bierstabilisierung (PVPP) mit einer neuen Technologie, die eine kontinuierliche Stabilisierung verschiedenster Biersorten ermöglicht. Dieser hocheffiziente Prozess ist für **Biermengen von 100 hl/Std. bis 600 hl/Std. ausgelegt**.

Das vollautomatisierte CBS-System zeichnet sich je nach Größe durch 3 - 6 Stabilisierungs-Kolonnen aus, die im Wechsel stabilisieren und regeneriert werden, wodurch ein kontinuierlicher Prozess realisiert wird.

Das neue kontinuierliche Verfahren bietet eine sehr hohe Flexibilität beim Biersortenwechsel, was insbesondere durch die stetige Konsolidierung der Brauerei-Landschaft und der wachsenden Markenvielfalt von großer Bedeutung für den Kunden ist.

Mit dem kontinuierlichen Bierstabilisierungs-System verfügen die Brauer jetzt über die perfekte Verbindung zwischen der kontinuierlichen Bierklärungs-Technologie von Pall (PROFi) und der Pall Cluster Filtrationstechnologie (CFS) für die kaltsterile Filtration von Bier.

Eigenschaften und Kundenvorteile

Säulen-Bauweise

- Geringere Stabilisierungskosten, verglichen mit klassischen Stabilisierungsmethoden
- Kontinuierlicher Betrieb
- Geringer Platzbedarf für das System
- Ermöglicht die Kombination von kontinuierlicher Bierfiltration und kontinuierlicher Bierstabilisierung

Festbett-Technologie

- Keine Handhabung von pulverförmigen Stoffen (Lagerung, Dosierung, Staubbelastung)
- Geringer Medien-Verbrauch (Wasser, Lauge)
- Umweltfreundliche Arbeitsweise
- Stop and Go-Betrieb, unabhängig von vor- und nachgeschalteten Prozessen
- Verminderte mechanische Belastung des Adsorber-Materials

PVPP als Stabilisierungsmittel

- Bekanntes Mittel mit langjähriger Erfahrung in der Bierstabilisierung
- Hochspezifisch für Polyphenole



- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln (entspricht gesetzlichen Vorgaben)
- Ausgezeichnete Verfügbarkeit des Rohstoffs

Vollautomatisiertes Verfahren

- Einfache Bedienung
- Zuverlässiger Stabilisierungs- und Regenerations-Prozess
- Geringe Personalkosten
- Dynamische Anpassung an den Stabilisierungsbedarf der Biere
- Bis zu 20 Standard-Programme für die Stabilisierung verschiedener Biersorten speicherbar
- Schneller Biersorten-Wechsel

Geringe Restflüssigkeitsmenge im System

- Geringer Platzbedarf
- Sehr niedrige Bier- und Bierextrakt-Verluste
- Geringer Wasserverbrauch für Reinigung und Regeneration
- Keine CIP-Behälter erforderlich

Integriertes Modem

- Online-Service
- Feineinstellung und Bedienerhilfe
- Schnelle Fehlerdiagnose

Das System und alle Komponenten entsprechen den gesetzlichen Normen, insbesondere den Richtlinien EU 2002/72/EC und FDA 21CFR 170-190. Durch seinen geringen Platzbedarf, den hohen Automatisierungsgrad und der weitreichenden Konfigurationsmöglichkeiten kann das System mit nur geringem Aufwand in jede Filteranlage integriert werden.

