

DIE MISCHUNG MACHT'S

Brauerei C. & A. Veltins nimmt neuen Sirupraum von Tuchenhagen Brewery Systems in Betrieb



Der Sirupraum im Überblick.



Containerannahme.

Immer stärker gefragt: Alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke – alleine der Absatz von Biermischgetränken ist im Vergleich zum ersten Quartal 2000 um 10,7 Prozent gestiegen. Für die Industrie ein guter Grund, diesen wachsenden Markt verstärkt zu bedienen. Auch die Brauerei C. & A. Veltins ist diesem Trend gefolgt: Nach der erfolgreichen Produkteinführung der Biermischgetränkfamilie VELTINS „V+“ fiel die Entscheidung für den Bau eines modernen Sirupraumes mit neuer Technik.

Dabei war die Auftragsvergabe an Tuchenhagen Brewery Systems mit einigen Bedingungen verknüpft: So sollte nur vier Monate nach dem Beginn des Vorhabens das erste Produkt die Anlage verlassen. Eine Zeitspanne, in der nicht nur der Anlagenbau zu realisieren war, sondern auch die gebäudetechnischen Voraussetzungen von der Brauerei geschaffen werden mußten. Vorgaben, die von allen Beteiligten ein sehr hohes Maß an Disziplin bei der Einhaltung von Terminen und Absprachen forderten. Das Verfahren: Schritt für Schritt zum fertigen Mischgetränk

- Herstellung eines Fertigsirups aus Einfachsirup, Aromastoffen und Grundstoff im Batchverfahren.
- Kontinuierliche Herstellung von unkarbonisierter Limonade aus Fertigsirup und Wasser

Kristina Böe

Tuchenhagen Brewery Systems



Dosierung kleiner Mengen.

– Kontinuierliche Herstellung des Biermischgetränks aus Limonade und Bier mit anschließender Karbonisierung

Getränkekomponenten

Der Einfachsirup wird mit einem Tankwagen angeliefert, in Einfachsiruptanks befördert und bis zur weiteren Verwendung gelagert. Dabei wird aufgrund spezieller Raumheizungen die Kondensatbindung im Tankinnern unterbunden, so daß es nicht zur Absenkung der Zuckerkonzentration im oberen Einfachsirupvolumen kommen kann. Das Wachstum von Mikroorganismen, insbesondere

Hefen und Schimmelpilze, wird verhindert. Die Getränkegrundstoffe werden in Containern geliefert, die Entleerung erfolgt entsprechend den Rezepturdaten. Je Rezeptur können ein oder mehrere Grundstoffe verarbeitet werden, durch automatische Umschaltung ist die Verwendung der Grundstoffe aus einem oder mehreren Containern möglich. Aromastoffe und andere Kleinstmengen werden aus speziellen Behältnissen zugeführt.

Herstellung von Fertigsirup

Einfachsirup, Aromastoffe und Grundstoffe werden nacheinander



Ventilblock hinter dem Mischbehälter.

in die Ausmisch tanks gepumpt. Dabei wird die Dosierung kleiner Mengen (bis zu 1 l/h) mit Hilfe eines von Tuchenhagen entwickelten und patentierten Verfahrens durch eine zwangsfördernde Pumpe und einen Massedurchflußmesser realisiert. Für die Mischung der einzelnen Komponenten wird die Tuchenhagen-Mischdüse SpeediSolv eingesetzt, die – zentral im Misch tank eingebaut – eine produkt-schonende, energetisch günstige Durchmischung garantiert. Der Einsatz von Rührwerken und zusätzlichen Tankanschlüssen für Umpumpmischeinrichtungen ist nicht erforderlich, so daß die Reinigungszeiten auf ein Minimum reduziert werden können. Außerdem erlaubt diese Anordnung, die auch unter dem Namen PowderPower bekannt ist, das Lösen von Trockenstoffen und Pulvern im Ausmisch tank.

Herstellung von unkarbonisierter Limonade

Für die Herstellung von unkarbonisierter Limonade werden Fertigsirup und Wasser entsprechend den notwendigen Mengenverhältnissen kontinuierlich gemischt. Dabei wird jede Komponente mit Hilfe von Kreiselpumpe, Massedurchflußmesser und Regelventil dosiert. Anschließend wird die Limonade in Drucktanks gelagert.

Die Herstellung des Biermischgetränks

Die Mischung von unkarbonisierter Limonade mit Bier erfolgt analog zur Limonadenherstellung. Anschließend wird das Mischgetränk entsprechend den Anforderungen karbonisiert, pasteurisiert und abgefüllt. □



Ventilblock vor dem Lösebehälter.