

Beschreibung

Die Misch- und Karbonisieranlage DIMIX-B™ ist zur exakten Regelung des Stammwürze- (Alkoholgehalts-) und CO₂-Gehalts insbesondere im Bier konzipiert.

Die Sollwerte für Stammwürze (Alkoholgehalt) und CO₂-Gehalt sind für jedes Bier im Rezeptspeicher in der Steuerung hinterlegt. Vor dem Start der Anlage wählt der Bediener das gewünschte Produkt aus und gibt die Produktion frei.

Die Stammwürzemesung (Alkoholmessung) am Ausgang der Anlage ermittelt laufend die Stammwürze (Alkoholgehalt) und in Abhängigkeit davon wird die Zugabe von Wasser bestimmt.

CO₂ wird über den Sättiger dem Produkt zugeführt und feinst verteilt, damit es in der anschließenden Sättigungsstrecke zur Bindung kommt. Der aktuelle CO₂-Gehalt wird am Ende der Sättigungsstrecke vom CO₂-Messgerät kontrolliert. Durch die Steuerung erfolgt ein ständiger Soll-/Istwert-Vergleich und die entsprechende Einstellung des Regelventils für CO₂.

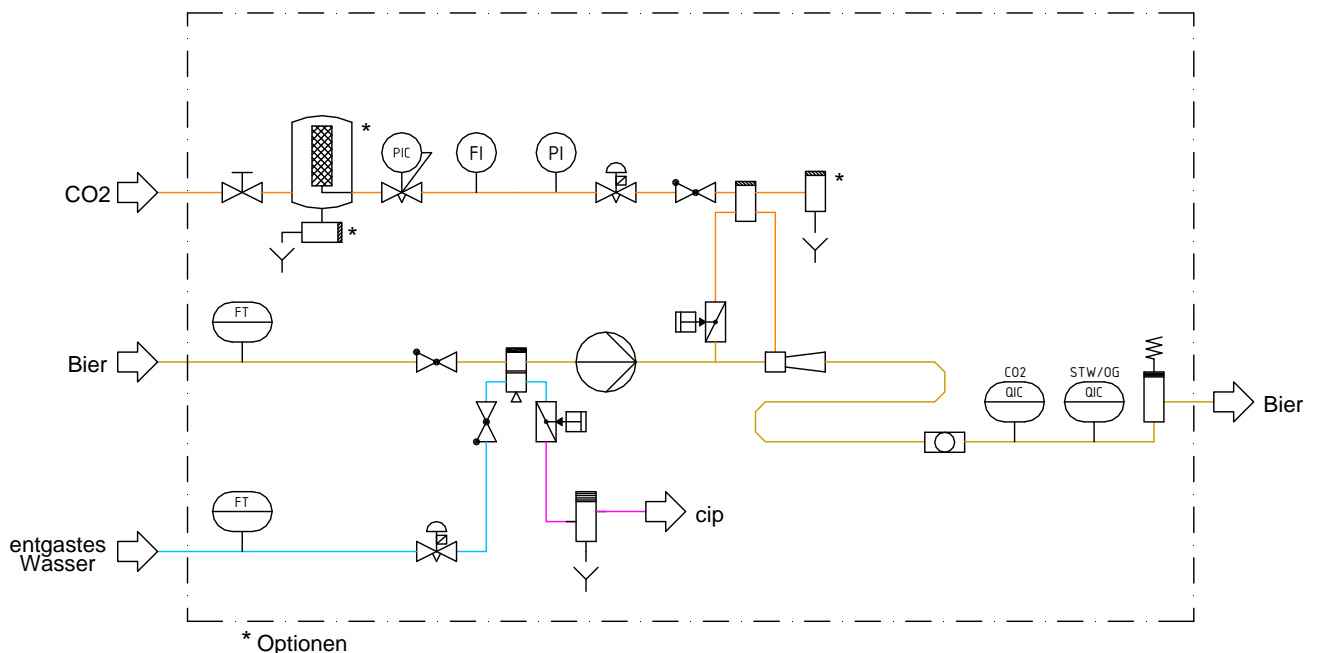
Die unterlagerte Verhältnisregelung zwischen High-Gravity-Bier und Wasser sorgt dafür, dass bei Durchflussschwankungen in Bier und Wasser bedingt durch externe Einflüsse schnell gegengesteuert wird. Nur so ist eine gleichbleibende Qualität des Bieres gewährleistet.

Die CO₂-Messung wird zusätzlich noch als Parameter für die Stammwürzemesung verwendet, um höchste Genauigkeit zu erreichen.

Die Wasserleitung kann separat oder auf Wunsch parallel zur Bierleitung gereinigt werden.

Optional kann die CO₂-Leitung um einen Sterilfilter erweitert werden und für das Dämpfen vorbereitet sein.

Schema



Technische Daten

Produkt		Bier
Durchflussbereiche	DN 50	100 - 140 hl/h
	DN 65	140 - 240 hl/h
	DN 80	240 - 350 hl/h
	DN 100	350 - 550 hl/h
	DN 125	550 - 850 hl/h
Karbonisierung		max. 8 g/l bzw. 4 l/l
CO₂Versorgung		6 - 8 bar
max. Produkttemperatur		20°C (höhere Werte auf Anfrage)
Wasserversorgung		min. 3 bar (Funktion des Bierdrucks)

Abmessungen

Nennweite	L	B
50	2.000	1.200
65	2.300	1.200
80	3.200	1.400
100	3.600	1.400
125	3.800	1.400

Abbildung (Beispiel)

