



## Betrouwbare niveaus voor de juiste smaak: Brouwerij Fohrenburg kiest voor VEGA-sensoren

Wie een eenhoorn in zijn wapen heeft, moet wel in magie en het goede geloven. Sinds 1260 staat de eenhoorn op het wapen van het Oostenrijkse Bludenz en is tegelijkertijd handelsmerk van de brouwerij Fohrenburg. Maar bij de dagelijkse productie kiest de brouwerij niet bepaald voor magie, maar liever voor reële meetwaarden, bij voorkeur gemeten door VEGA-sensoren.

In de brouwerij, die tot ver over de grenzen van Vorarlberg levert, worden de meest uiteenlopende soorten bier geproduceerd. Handelsmerk van de onderneming zijn de modernste brouwtechnieken, de hoogste hygiënenormen en optimaal gekwalificeerde medewerkers.

### Hoe moderniseer je traditionele methoden?







In het algemeen geldt in de hele onderneming: beproefde methoden moeten behouden blijven, maar er wordt geprobeerd deze technologisch te verbeteren. Daarom wordt er steeds in nieuwe technologie geïnvesteerd, zoals in 2011 in het nieuwe brouwhuis. Bovendien moeten de Oostenrijkse brouwers economisch denken. Daarom wordt de mate van automatisering elk jaar hoger - het brouwhuis bijvoorbeeld opereert tegenwoordig al vrijwel automatisch. Maar niet alleen het primaire proces wordt steeds meer geautomatiseerd. Hetzelfde geldt voor nevenprocessen, bijvoorbeeld de bottelinstallatie. Terwijl je bij nieuwe installaties doorgaans je leverancier en je aansluiting vrij kunt kiezen, gaat het er bij bestaande installaties om de situatie optimaal aan te pakken. Een probleem: in de brouwerij zijn veel van de tanks gecertificeerd.

„Het vastlassen van een aansluitstomp voor een nieuw type meetinstrument is vaak duurder dan de sensor zelf. Tel je daar nog de keuring door de TÜV bij op, dan zijn de kosten nog hoger“, verklaart Christian Schneider, hoofd elektrotechnicus bij Fohrenburg. Daarom wordt bij voorkeur gebruik gemaakt van een aanwezige vulkraan of een capillaire buis om daar een druksensor VEGABAR op te installeren. Zo'n meetoplossing is uitvoerbaar, betrouwbaar en ten slotte ook qua kosten verantwoord.

Om een speciale meetapplicatie en de speciale omgevingsomstandigheden optimaal op elkaar te kunnen afstemmen, volstaat alleen het directe contact tussen de gebruiker en de fabrikant.

”

„De samenwerking verloopt super, de technische support klopt gewoon en er is simpelweg een uitstekende samenwerking“, vat Schneider het contact met VEGA samen. De consequente keuze voor de sensoren van VEGA brengt volgens hem bovendien vele voordelen voor het voorraadbeheer met zich mee.

## Betrouwbare filtratie

Het gevolg: In de brouwerij zijn inmiddels meer dan honderd VEGA-sensoren te vinden. Deze worden meestal gebruikt voor min./max.-meting en overvulbeveiliging in de meest uiteenlopende tanks, maar ook voor continue niveaumeting. Een bijzondere toepassing is de dosering van kiezelgoer, dat wordt gebruikt voor de filtratie. Deze wittige en poedervormige stof is licht en in hoge mate poreus en bindt de vaste bestanddelen aan zich. Daarom wordt het gebruikt om het bier te klaren. In de kiezelgoerfilters wordt een filterlaag gevormd die de vaste bestanddelen in het bier uifiltert en het bier klaart. In de doseertank met roerwerk moeten de volumes nauwkeurig op elkaar zijn afgestemd. „Als dat niet het geval is, werkt de filtratie niet en moet de charge worden afgekeurd“, licht Schneider toe. Voor de voorraadmeting wordt hier gebruik gemaakt van druksensoren. Vroeger werd het membraan van de drukmeetcel steeds weer beschadigd door het kiezelgoer. Na de overstap op de druksensor VEGABAR met keramische meetcel werken de sensoren vlekkeloos.



In de doseertanks voor kiezelgoer zorgt de VEGABAR bij de filtratie van bier voor exacte volumes.

## Veilig in de CIP-installatie

Ook in de volledig geautomatiseerde CIP-installaties voor het reinigen van de productielijnen zijn VEGA-sensoren nodig. Vanuit de druktanks wordt het uiteindelijke bier ofwel naar de vulinstallatie voor fusten of naar de bottelinstallatie gevoerd. In de installatie wordt nu gebruik gemaakt van een geleide radar VEGAFLEX. Speciale kenmerken: de sonde is opgewassen tegen agressieve stoffen zoals zuren en logen en meet nauwkeurig de volumes, bijvoorbeeld in de heetwatertank. Ook hier hangt van een nauwkeurige niveaumeting meer af dan je op het eerste gezicht zou denken. Wordt het niveau in de CIP-installatie niet goed gemeten, dan kan het gebeuren dat de installatie in de nacht om veiligheidsredenen tot stilstand komt. Daardoor loopt het hele brouwproces de volgende dag spaak.



Snel overzicht over het verbruik van bier op grote feesten dankzij de VEGABAR 83. Op de foto Christian Schneider, hoofd elektrotechnicus bij Fohrenburg.

De druksensor VEGABAR 83 in de tapwagens die grote hoeveelheden bier direct aan tentfeesten leveren, speelt een kleine, maar zeker niet onbelangrijke rol. Vroeger kwam de tapwagen terug van de feesten en het bierverbruik werd dan aan de hand van een schaalverdeling geschat. Er is toen een systeem ontwikkeld waarmee de VEGABAR 83 snel aan de tankwagens wordt aangesloten en het gebruik nauwkeurig wordt weergegeven.

Hoewel deze laatste toepassing niet doorslaggevend is voor de processen in de brouwerij, is de oplossing exemplarisch voor de denkwijze van Fohrenburg: steeds weer wordt er naar mogelijkheden gezocht om de processen te vereenvoudigen en betrouwbaarder vorm te geven. VEGA ondersteunt met haar brede portfolio de brouwer daarbij niet alleen met standaardoplossingen, maar ook bij ongebruikelijke toepassingen.

## Producten



VEGABAR 83



VEGAFLEX 81

## Branches

