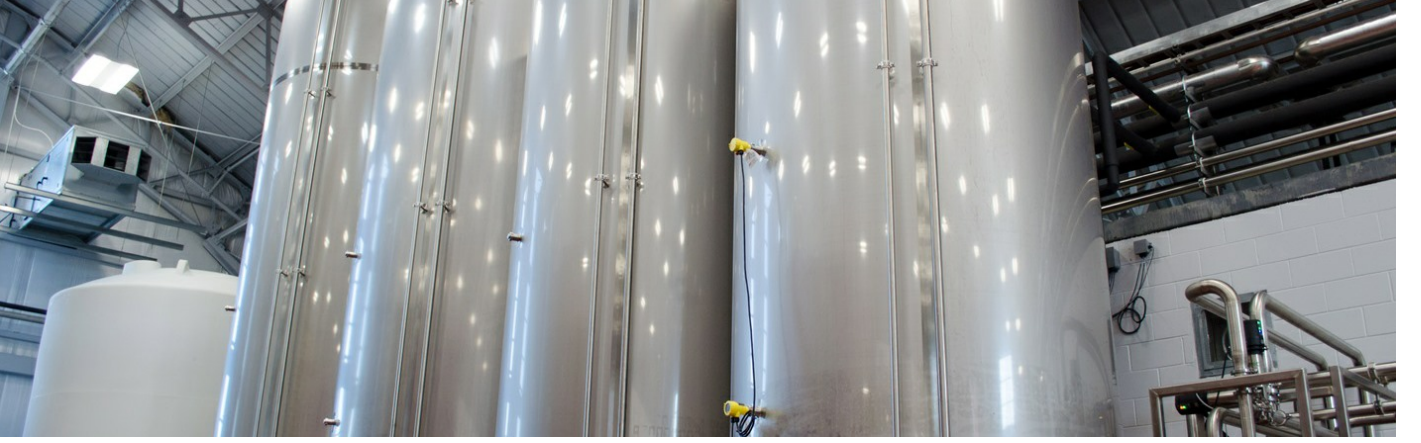




Elektronik fark basınç bira ferment tankında yoğunluk değişiklikleri ölçümü yapıyor

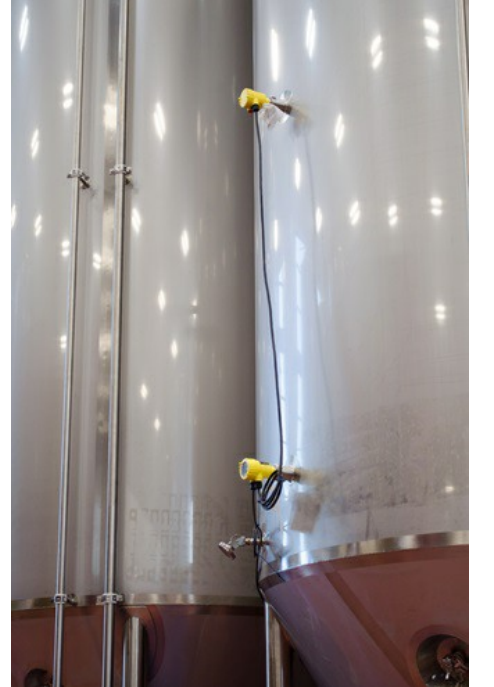
Bitmek bilmeyen uzun ve zorlu toplantılardan sonra ılık ve uzun yaz akşamlarında iyi soğutulmuş ve bardağa taze doldurulmuş bir biranın keyfini çıkaran herkesin bilmesi gereken şey, bu keyfin arkasında gerçek bir uzmanlık yattığıdır. Uzmanlık, "sanat" ile yakından ilişkilidir; bir bira şişesinin, kutusunun veya fıçısının içindeki mükemmel içecek, tadını "bira sanatı"nın uzmanlarına borçludur. Biranın yapım sürecindeki en önemli etkenler, reçetesinin ve kullanılan hammaddelerinin yanı sıra, uzun yıllara dayanan deneyim, işin ehli olmak ve hassas ve doğru bir proses denetimidir. Ferment tankındaki basınç çok önemli bir rol oynar: çünkü basıncın yükselmesi fermentasyonu yavaşlatır. Bu da doğrudan bitmiş ürünün kıvamına etki eder. Biranın kokusu, tadı ve köpüğün dayanımı da ferment tankındaki basınca bağlı olarak değişir.

Prosesin en yüksek doğrulukta işlemesi sayesinde bira istenen tada erişir

Bira üretim prosesinin sonlarına doğru aroma, yani henüz mayalanmamış bira ferment tanklarına sevk edilir. Buna yavaş yavaş bira mayası da eklenir. Bira mayası, fermentasyon sürecinde aromanın içindeki maltozu alkole, aromalara ve karbondioksit dönüştürür. En sonunda biranın karakteristik köpüğü oluşur. Yani bu şekilde aromadan taze bira elde edilmiş olur.

VEGA fark basınç ölçüm konvertörleri ferment tankında en yüksek proses doğruluğu sağlar. Bu, üretilen biranın yalnızca kalitesi ve niteliği açısından değil, aynı zamanda tekrarlanabilirliği açısından da önemlidir. Biranın çeşidine ait o farklı tat, iyi ayarlanmış basınç altında kendine has tadını korur.

Ferment tankındaki ölçüm sonuçları, aromanın ferment tankına doldurulurken sahip olduğu yoğunluk değeri temelinde alınır. Bira mayası katıldıktan sonraki reaksiyon sürecinde yoğunluk değeri ardışıl olarak azalır. Elektronik fark basınç ölçümü ile yoğunluğun değişim hareketi doğru bir şekilde tespit edilebilir. Bunun için ferment tankına bir kablo ile birbirine bağlı iki VEGABAR basınç ölçüm konvertörü kurulmuştur; biri tabana yakın bir yere, diğeri ise kapağın altına yerleştirilmiştir. Ölçüm sistemi, bu iki ölçüm noktasından alınan değerleri hesaplayarak fark basınç ölçüm değerini bildirir. Bira fabrikası bu şekilde bira üretim prosesinin istendiği gibi işlediğinden sürekli olarak emin olabilir ve müşterilerinin arzu ettiği bira keyfini sunan bira kalite seviyesini üretmeyi sürdürebilir.



Tankın içine sanal bir bakış: İki VEGABAR sensörü, farklı iki pozisyondaki basınçları hesaplayarak fark basınç değerini bildirir.

Fark basınç fark yaratır

İster küçük bir yerel bira üreticisi ister tanınmış büyük bir bira üreticisi olsun: tüm bira üreticileri kendine has bira üretim proseslerini başından sonuna kadar **basınç ölçümü** ile kontrol eder ve denetlerler. Basınçla ölçüm yöntemi çok yönlüdür, çok farklı uygulamalarda kullanılabilir: proses basıncı, hidrostatik basınç, fark basınç şeklinde hem seviye hem de yoğunluk ölçümlerinde kullanılır. Güvenilir, tekrarlanabilir ve hassas. Biranın tadının daima aynı kalması için gerekli olan bu üç özellik daima garanti altına alınır.

VEGA basınç ölçüm teknolojileri hakkında daha fazla bilgiyi buradan edinebilirsiniz:

