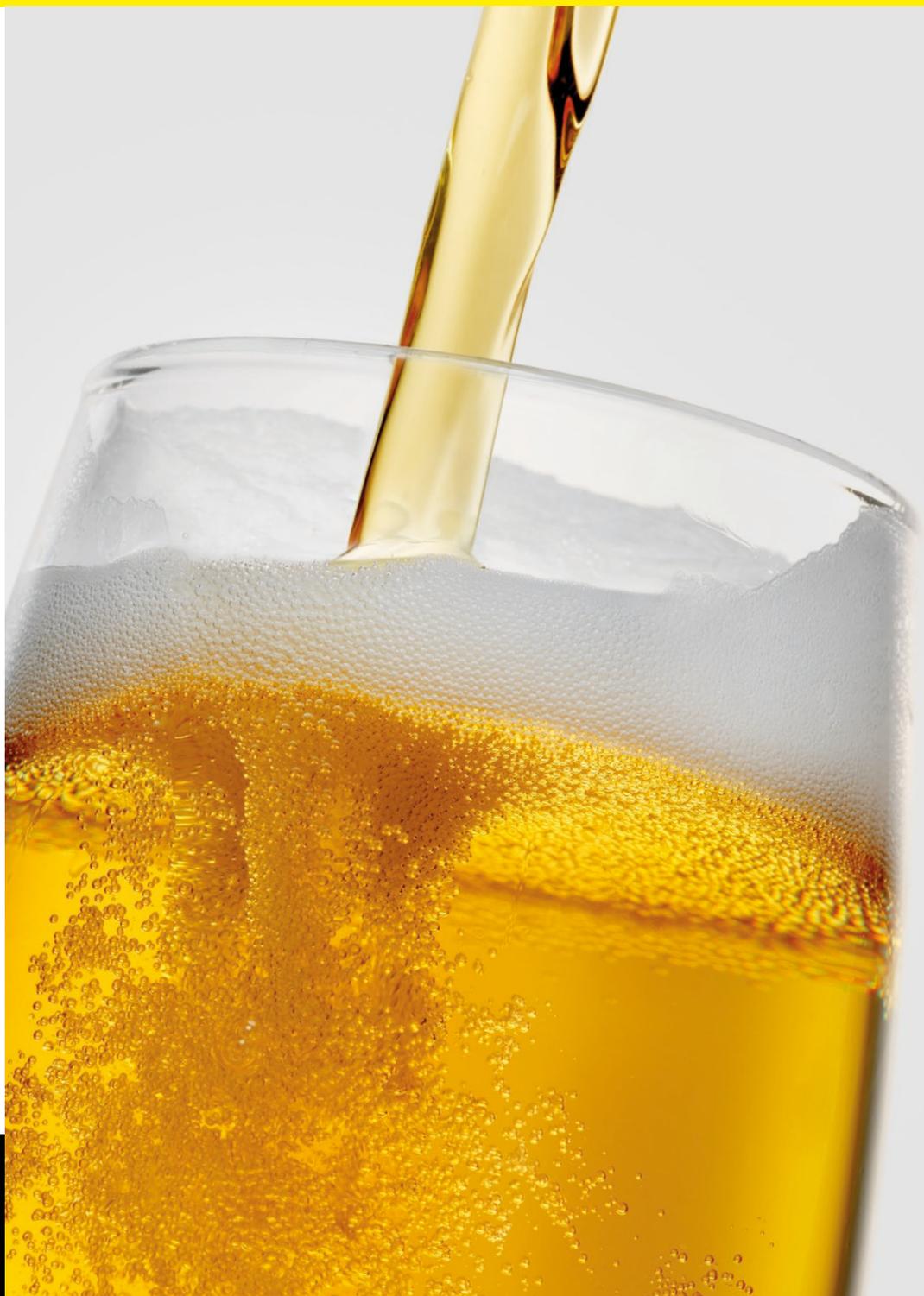


Chiarificazione della birra artigianale con il sistema Jumbo Star

Vantaggi:

- Bassa ossigenazione della birra
- Rispetto della qualità del prodotto
- Scelta del grado di limpidezza del prodotto finito
- Sistema sanitizzabile
- Elevata autonomia di filtrazione
- Bassi costi di filtrazione
- Semplicità d'uso



Perché scegliere un sistema Jumbo Star?

Sempre più birrifici artigianali stanno introducendo una fase di chiarificazione nel processo produttivo della birra. Sartorius può offrire ai birrifici di ogni dimensione soluzioni filtranti che consentono di ottenere una birra con la limpidezza desiderata senza alterarne le caratteristiche organolettiche e sensoriali. In particolare, i sistemi Jumbo Star sono ideali per birrifici artigianali di piccole e medie dimensioni. La tecnologia di pieghettatura del materiale filtrante della cartuccia Jumbo Star garantisce una superficie filtrante di ben 28 m² per ogni modulo da 40" di altezza.

Il sistema Jumbo Star offre una serie di vantaggi che lo rendono la scelta ottimale per la filtrazione della birra:

Rispetto della qualità del prodotto

Il sistema di filtrazione è interamente in acciaio inossidabile e utilizza cartucce Jumbo Star Sartopure® PP in fibra di polipropilene, un materiale completamente inerte che non influisce sulla qualità del prodotto con cui viene a contatto. Il sistema è completamente chiuso e può essere soprassaturato con anidride carbonica prima della filtrazione per minimizzare il rischio di processi ossidativi. Inoltre, l'elevato rapporto tra superficie filtrante e velocità di filtrazione riduce lo stress proteico della birra garantendo elevati standard organolettici.

Scelta del grado di limpidezza del prodotto finito

I filtri sono disponibili in una vasta gamma di gradi di ritenzione (da 20 a 0,45 µm). Secondo la nostra esperienza i risultati migliori, per autonomia di filtrazione e qualità del prodotto filtrato, si ottengono con le porosità nominali di 8 µm e 5 µm.

Eccellenti standard igienico-sanitari

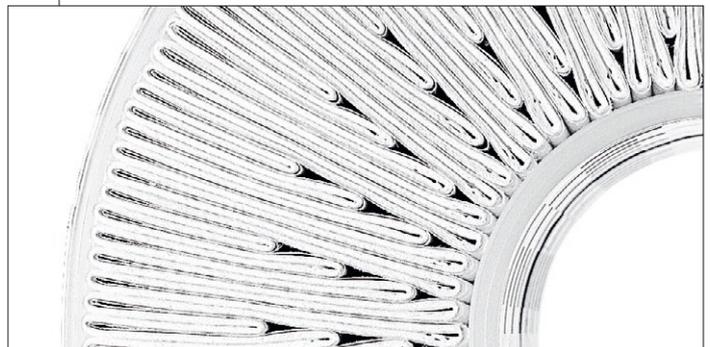
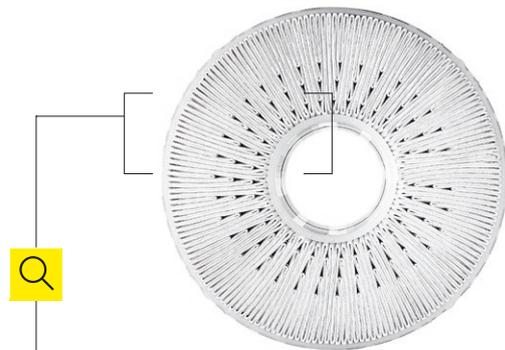
L'elevata resistenza meccanica e l'ampia compatibilità chimica del materiale di costruzione consentono di lavare, rigenerare chimicamente e sanificare le cartucce e l'intero impianto in modo efficace. La sanificazione può essere eseguita chimicamente o con l'ausilio di acqua calda o vapore, evitando il rischio di contaminazione microbiologica e preservando così la qualità del prodotto.

Elevata autonomia di filtrazione

A seconda del tipo di birra, la cartuccia Jumbo Star, con i suoi 28 m² di superficie filtrante, consente di filtrare ininterrottamente lotti anche superiori a 100 hl con portate fino a 50 hl/h. Questo riduce i tempi morti dei lavaggi intermedi e i consumi di acqua e prodotti sanificanti.

Alternativa alla centrifuga

I sistemi Jumbo Star rappresentano una valida alternativa alla centrifuga, essendo molto più economici a parità di portata (considerando sia il prezzo di acquisto che il costo di gestione) e più rispettosi della qualità del prodotto.



Bassi costi di filtrazione

La geometria del filtro e l'ampio diametro dell'attacco (DN100) permettono di eseguire le fasi di backflushing con la corretta velocità di flusso, ottimizzando l'efficienza di rigenerazione. Questo consente di recuperare pienamente l'efficienza e l'autonomia del filtro al termine della filtrazione.

Semplicità d'uso ed efficienza

Tutti i sistemi Jumbo Star sono studiati per essere gestiti in modo intuitivo anche da operatori con poca esperienza.



Versione base del sistema Jumbo Star

La versione base prevede l'alloggiamento della cartuccia Jumbo Star da 40" e la pompa centrifuga dimensionata per eseguire le fasi di rigenerazione e di sanitizzazione in maniera efficiente.

L'utilizzo è molto semplice: il sistema Jumbo Star va alimentato con una pompa mono fino ad una portata max di 5000 l/h e la pompa centrifuga va collegata ad un serbatoio di accumulo dove preparare le opportune soluzioni di lavaggio.

Alla versione base è possibile aggiungere le seguenti opzioni:

- Filtro in acciaio con gruppo di controlavaggio da utilizzare per birre su cui è stato fatto il dry hopping
- Serbatoio di accumulo da 350 litri con possibilità di ricircolo delle soluzioni chimiche
- Bypass per bypassare facilmente il filtro durante la produzione ed agevolare il processo di lavaggio

Sistemi Jumbo Star semiautomatici e automatici

Nell'ottica di implementare il sistema in aziende che sono rivolte verso un approccio automatico della produzione, per poter anche beneficiare degli incentivi previsti dall'industria 4.0, Sartorius ha sviluppato sistemi Jumbo Star semiautomatici e automatici Ready 4.0:

- Automatizzazione realizzata con PLC
- Interfaccia HMI facile ed intuitiva
- Possibilità di connettersi ad altre macchine della produzione: CIP, riempitrice, fermentatori, ecc.
- Connessione da remoto
- Controllo in continuo delle diverse variabili di processo

Inoltre, se in azienda non è previsto un software di "Supervisione" degli impianti di produzione, Sartorius ha sviluppato un sistema SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition) per il controllo di supervisione e acquisizione dati specifico per le macchine Sartorius.



Germany

Sartorius Stedim Biotech GmbH
August-Spindler-Strasse 11
37079 Goettingen
Phone +49 551 308 0

USA

Sartorius Stedim North America Inc.
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Toll-Free +1 800 368 7178

Italy

Sartorius Stedim Italy S.r.l.
Via A. Meucci, 4
50012 Grassina – Bagno a Ripoli (FI)
Phone +39 055 6340 500



For further contacts, visit
www.sartorius.com/food-and-beverage