



La qualité avant tout : mesure de niveau dans la brasserie familiale Ketterer

La consommation de bière par habitant diminue depuis des années, et les brasseries doivent redoubler d'ingéniosité pour rester compétitives. La brasserie familiale Ketterer, à Hornberg en Forêt-Noire, a les idées bien en place dans ce domaine : qualité sans compromis, consommation d'énergie minimale, efficacité des processus de production...

« Pour réussir sur le marché, nous trouvons sans cesse de nouvelles idées et nous investissons dans les nouvelles technologies », explique Klaus Vogt, maître brasseur et directeur de production chez Ketterer. En investissant dans des techniques modernes, l'entreprise travaille avec efficacité, mais sans renoncer aux méthodes de brassage classiques.



Elle a entendu parler de VEGA il y a plus de 20 ans. Le premier système mis en place servait à mesurer le niveau de drêches dans un silo. Au fil des années, d'autres points de mesure s'y sont ajoutés. Les exigences toujours plus strictes en matière d'hygiène, notamment pour les cuves, ont forcés l'entreprise à investir. Toutes les cuves de fermentation et de stockage ont été progressivement transformées pour faciliter leur nettoyage. Aujourd'hui, les capteurs VEGA sont présents à divers endroits de la brasserie, par exemple dans les installations de NEP, dans la cuve d'eau de brassage, dans les tanks de fermentation et de stockage, ainsi que dans la cuve de fermentation de la salle de brassage. Ils assurent la sécurité antidébordement, facilitent la gestion précise des stocks, prennent en charge le dosage des boissons et pilotent l'ensemble du process. Klaus Vogt apprécie particulièrement la proximité géographique de VEGA.



D'autres capteurs de pression sont utilisés dans la cuve NEP.

”

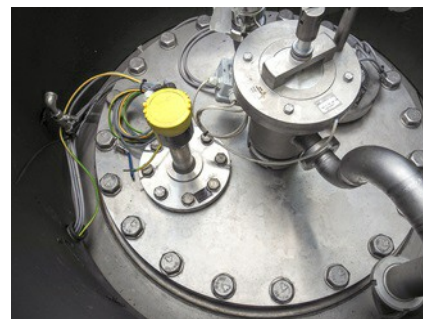
« Dans le pire des cas, si nous avons besoin d'aide rapidement ou d'une pièce de rechange, puisque nous n'avons aucun appareil en stock, il nous suffit de passer chez VEGA. »

Les 14 grands tanks de stockage dans lesquels diverses bières s'affinent sont également équipés de capteurs VEGA. Pendant longtemps, pour la préparation du panaché, le VEGAPULS 63 garantissait l'affichage correct du niveau malgré les obstacles présent dans la cuve comme les buses de pulvérisation, le fond conique et les conduites de pompage. Cependant, les mélanges à base de bière forment souvent une épaisse couche de mousse, ce qui entraînait des imprécisions de mesure. C'est pourquoi VEGA a recommandé le VEGAPULS 64, capteur radar fonctionnant à une fréquence d'émission de 80 GHz avec une focalisation nettement améliorée. Ce nouveau capteur de niveau a convaincu les brasseurs, non seulement par la fiabilité de ses mesures, mais aussi par sa grande précision de +/- 2 mm. En général, les capteurs sont très sollicités dans les brasseries : les tanks sont habituellement nettoyés à froid, mais on utilise parfois de la vapeur. Pour Klaus Vogt et le chef brasseur Ralf Heizmann, les atouts essentiels des capteurs sont leur simplicité et leur fiabilité de fonctionnement, ainsi que leur robustesse.



Le capteur radar VEGAPULS 63 sur l'un des tanks de stockage.

Lors de la dernière réorganisation, une nouvelle cuve tampon d'eau minérale a été installée. Là aussi, un VEGAPULS 64 a pris en charge le contrôle du stock. Parce que l'eau de brassage a un impact sur la qualité et le goût de la bière. C'est un ingrédient auquel les brasseurs de Hornberg ont toujours fait très attention. Il y a des années, ils ont découvert une nouvelle source jaillissant d'une galerie souterraine en pleine forêt, au-dessus du village. Cette eau particulièrement douce était d'une telle qualité qu'elle a fait sa réputation sous le nom de Hornberger Lebensquell, la « source de vie de Hornberg ». Elle est aujourd'hui vendue dans toute l'Allemagne et c'est le deuxième pilier de la brasserie familiale.



Le capteur radar VEGAPULS 64 assure la mesure du niveau.

”

« Nous utilisons encore des tanks sans mesure de niveau, ils ne sont pas tous équipés a posteriori. En revanche, nous équipons systématiquement les nouveaux tanks d'un capteur radar VEGA. »



La façade de la brasserie Ketterer à Hornberg.

Applications

■ Cuve de bière

Produits

