



La presión diferencial electrónica detecta los cambios de densidad en la cuba de fermentación de cerveza

Si se toma una cerveza bien fría en una cálida noche de verano después de trabajar en el jardín o tras unas duras negociaciones en una reunión interminable, pronto se dará cuenta de lo siguiente: una auténtica sabiduría se esconde detrás de este placer.

Y de la sabiduría se deriva el «arte» por el que se necesita tener el contenido perfecto en una botella, lata o jarra de cerveza: no en vano nos gusta hablar del «arte de la elaboración de la cerveza».

Uno de los elementos decisivos en el proceso de elaboración de la cerveza es, además de las probadas recetas y las materias primas, mucha experiencia y una gran técnica artesanal, así como una monitorización precisa y exacta del proceso. La presión en las cubas de fermentación desempeña un papel decisivo: si aumenta, la fermentación se ralentiza, algo que afecta directamente a la consistencia del producto final. Su olor, su sabor y la durabilidad de la espuma cambian en consecuencia.

Gracias a la gran precisión del proceso, se consigue el sabor exacto.

Hacia el final del proceso de elaboración de la cerveza, el llamado mosto, que es la cerveza aún sin fermentar, se conduce a las cubas de fermentación. La levadura se añade lentamente. Durante el proceso de fermentación, la levadura convierte la maltosa del mosto en alcohol, aromas y ácido carbónico. Finalmente se obtiene una gran generación de espuma: el mosto se ha convertido en cerveza verde.

Los transmisores de presión diferencial de VEGA garantizan la máxima precisión en el proceso de la cuba de fermentación. Esto no solo determina la calidad y el carácter de este lote de producción, sino que también garantiza la repetibilidad. Con una presión bien regulada, su variedad preferida conservará con seguridad su característico sabor.

Los resultados de medición exactos en la cuba de fermentación se basan en el valor de densidad conocido del mosto cuando se introduce en la cuba de fermentación. Durante el proceso de reacción al añadir la levadura, esta densidad disminuye sucesivamente. Mediante un sistema de presión diferencial electrónica se puede detectar con exactitud el cambio en la densidad. Para ello, en la cuba de fermentación se instalan dos transmisores de presión **VEGABAR** conectados por cable, uno cerca del fondo y el otro debajo de la tapa. El sistema de medición calcula los resultados de ambos puntos de medición en tiempo real y genera un valor de medición de la presión diferencial. De modo que la cervecería siempre tiene la certeza de que el proceso de elaboración de la cerveza transcurre tal como desea, además de mantener el alto nivel de calidad que necesita para asegurar la experiencia gustativa de sus clientes.



Una visión virtual del depósito: dos sensores VEGABAR combinan un valor de presión diferencial a partir de las presiones de dos puntos distintos.

Aplicaciones

■ Cuba de fermentación

La presión diferencial marca la diferencia

Tanto si se trata de fábricas de cerveza locales como de cervecerías de renombre a gran escala: todas controlan y monitorizan su propio proceso típico de elaboración de la cerveza de principio a fin con la **medición de presión**. Como principio de medición, la presión es extremadamente versátil e idónea para una amplia variedad de aplicaciones: desde la presión de proceso y la presión hidrostática hasta la presión diferencial, no hay nada mejor para detectar el nivel o la densidad. La fiabilidad, la repetibilidad y la precisión están garantizadas, ¡y las tres son necesarias para garantizar que nuestra cerveza siempre tenga el mismo sabor!

Puede encontrar más información sobre la tecnología de medición de presión de VEGA aquí:

