

Phasentrennung Wasser / Würze

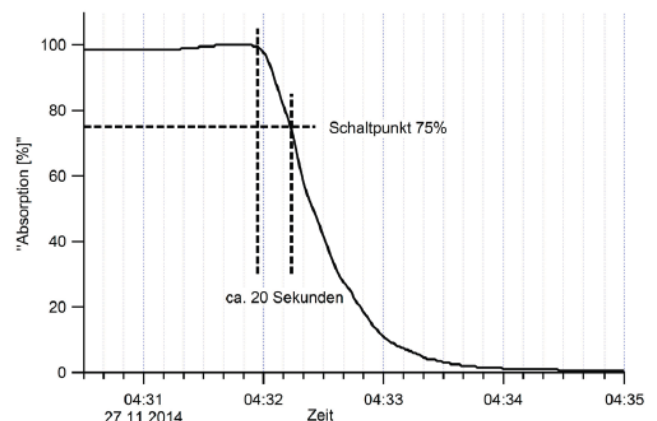
Der PhaseGuard In-line-Schnittstellenmonitor besteht aus drei Modellen für verschiedene Anwendungen. Eine der wichtigsten ist die Bier-/Wasser-Trennung, bei der das Modell PhaseGuard ST 40 – S zum Einsatz kommt. Technisch gesehen handelt es sich hierbei um eine einfache Messung, bei der die Anwendung innerhalb der Abfüllstation leicht zu identifizieren ist.

Der Nutzen

Die Minimierung der Bierverluste beginnt im Sudhaus. Um die Verluste an Würze auf dem Weg zum Gärkeller möglichst gering zu halten, werden die Leitungen am Ende eines Würzelaufs mit Wasser ausgeschoben. Der relativ scharf abgegrenzte Übergang von Würze zu Wasser lässt sich über den Farbwert präzise erkennen. Durch ein sekundenschnelles Signal des PhaseGuard ST 40-S lässt sich zuverlässig verhindern, dass Wasser in die Würze gelangt oder unnötig früh Würze in den Abwasserkanal geleitet wird. Es wird somit sichergestellt, dass nur Würze korrekter Konzentration in den Gärtank gelangt und keine Würze über das Abwasser verloren geht.

Typische Anwendung

In den jeweiligen Würzeleitungen werden nach dem Würzekühler auf dem Weg zum Gärkeller Geräte vom Typ PhaseGuard ST 40-S in Variventgehäuse eingebaut. Der Messbereich des Gerätes von 0 – 100 % ist bei den typischen Würzefarben bestens geeignet, die Schaltpunkte müssen aber jeweils in der Brauerei ermittelt werden (siehe Beispiel Diagramm). Signifikant ist aber immer der sehr schnelle Abfall von Werten um die 100 % bei dem zwischen 10 und 20 Sekunden der Schaltpunkt (z.B. 70 – 80 %) erreicht wird. Generell vorhandene Trübungen stören diese Anwendung nicht, da immer gegen den Übergang zu klarem Wasser gemessen wird.



Kosten-Nutzenberechnung

Bei einer Geschwindigkeit von 1000 hl / h des Würzelaufs gehen pro 10 Sekunden rund 280 Liter Würze durch die Leitung. Wenn man ohne Messgerät arbeitet und zur Sicherheit per Zeitschaltung mit einer Verzögerung des Umschaltzeitpunkts von ca. 30 Sekunden arbeitet, dann sind das 8,4 hl pro Umschaltung. Bei 12 Suden am Tag also rund 100 hl / Tag. Die Herstellungskosten eines hl Verkaufsbieres liegen bei rund 40 € / hl. Damit wird deutlich, dass sich die Amortisationszeit eines PhaseGuard ST 40-S im Bereich von unter einem halben Jahr bewegt und somit unbedingt verwendet werden sollte.



PhaseGuard ST 40-S

Sigrist Produktkonfiguration für diese Anwendung

PhaseGuard ST 40 - S

Parameter-Einstellungen

- Grenzwertbildung des mA Signals in der SPS (kundenseitig)
- Die Konfiguration kann ganz bequem über ein angeschlossenes Smartphone vorgenommen werden

Vorteile des Sigrist PhaseGuard ST 40-S

- Integriertes Display und Bedienung
- LED Lichtquelle nur 2W Stromverbrauch
- Keine Spülluft notwendig
- Dichtungsloses Design
- Extrem niedrige Unterhaltskosten



Sensorkopf PhaseGuard ST 40-S