

# Clarification efficace et rentable en Brasserie



# Clarification efficace et rentable

Les besoins actuels et futurs sont la priorité chez SPX. Grâce à une collaboration rapprochée avec nos clients, une vision innovante et des méthodes R&D de pointe, nous concevons, développons et livrons des solutions de séparation de premier plan pour l'industrie de la bière, offrant qualité et efficacité à des coûts réduits.

## Clarification de la bière et du moût de bière

Les séparateurs hermétiques SPX SEITAL retirent les levures résiduelles et autres solides non solubles rapidement et efficacement, sans altérer le goût et l'arôme de la bière.

Par ses essais exhaustifs et ses nombreuses installations, SPX vous fait bénéficier de son expérience étendue et de technologies de séparation spécifiquement conçues pour la brasserie. L'optimisation des standards de conception combinée avec une construction robuste et des procédures de contrôle qualité strictes nous permettent de proposer à nos clients le clarificateur le mieux adapté aux exigences de leurs applications.

### Avantages

- Durée d'installation réduite
- Toutes les pièces principales du bol sont en DUPLEX ou en SUPERDUPLEX ; le bol et la chambre de solides sont en acier inoxydable
- Conception spécifique de l'empilement d'assiettes pour une séparation optimale et des durées de disponibilité en fonctionnement augmentées
- Haute fiabilité et haute sécurité
- Contrôle efficace des procédés de fabrication
- Besoins en maintenance réduits
- Investissement requis réduit

## Caractéristiques principales des clarificateurs de bière SPX

### Qualité du produit

- Séparateur hermétique à faible oxydation : typiquement inférieure à 10ppb
- Traitement doux des produits

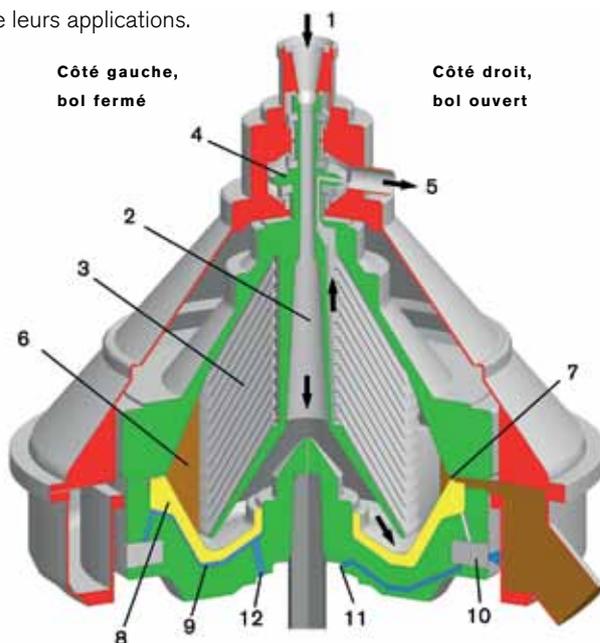
### Rendement

- Séparation efficace grâce à des machines à haute surface équivalente de séparation, permettant d'atteindre l'efficacité de clarification souhaitée, y compris à haut débit
- Débourbages rapides et précis réduisant les pertes produit et maximisant la teneur en solides du produit rejeté
- Possibilité de débourbages automatiques basés sur un intervalle de temps ou sur une mesure de turbidité

- Système de recirculation du produit pour minimiser la turbidité du produit lors des débourbages
- Débitmètre électromagnétique pour une mesure précise du débit permettant un réglage et/ou contrôle précis des caractéristiques du produit

### Hygiène

- Hygiène améliorée en utilisant des buses de nettoyage NEP/CIP fixées sur la couverture du bol
- Cadre revêtu d'acier inoxydable pour assurer une nettoyabilité et une durée de vie optimales
- Bol intégralement en acier inoxydable pour un nettoyage efficace



- |                                      |                              |   |
|--------------------------------------|------------------------------|---|
| 1. Entrée produit                    | 5. Tuyauterie de refoulement | 9. Chambre de fermeture                   |
| 2. Distributeur                      | 6. Solides / impuretés       | 10. Vanne de bol                          |
| 3. Empilement de disques (assiettes) | 7. Ouvertures de décharge    | 11. Entrée d'eau pour l'ouverture du bol  |
| 4. Pompe centrifuge                  | 8. Piston mobile             | 12. Entrée d'eau pour la fermeture du bol |



## Clarificateurs de bière

Capacités maximales suivant les étapes de clarification en hl/h (\*)

MODÈLE	MOÛT CHAUD hl/h	MOÛT TROUBLE hl/h	BIÈRE VERTE hl/h	AVANT FILTRATION hl/h	RÉCUPÉRATION DE BIÈRE hl/h	POLISSAGE SPÉCIAL hl/h
SE101	15	3	25	25	1	
SE111	45	5	50	50	2	
SE161	50	5	70	70	2	20
SE201	140	15	140	140	6	40
SE301	200	40	200	200	10	
SE401	250	40	250	250	10	
SE451	290	50	290	290	12	90
SE501	330	100	500	500	25	
SE601	400	120	600	600	30	110
SE701	530		750	750		

(\*) La capacité réelle du clarificateur dépend des caractéristiques du produit et du degré de clarification requis

	ENTRÉE	SORTIE
Moût chaud	< 1,5% v/v	< 0,05% v/v
Moût trouble	< 15% v/v	< 0,2% v/v
Bière verte	20 millions de cellules de levure	1 million de cellules de levure
Avant filtration	10 millions de cellules de levure	0,5 million de cellules de levure
Récupération de bière (cm³)	< 30% v/v	< 1% v/v

### Sécurité et environnement machine

- Contrôle de vibrations et système de freinage rapide (pneumatique ou électrique) pour les machines surveillées à distance
- Faible niveau sonore en fonctionnement grâce à une conception aérodynamique optimale du bol

### Conception haute qualité et contrôle

- Optimisation des conceptions structurales et dynamiques en utilisant des outils de conception avancés
- Optimisation de la dynamique des fluides du produit avec la nouvelle conception de l'empilement de disques vertical
- Equipements de pointe pour la fabrication et le contrôle qualité

### Service et expertise

#### Service et support pour un rendement maximal

- Maintenance et recherche de pannes - pour éviter les arrêts machine coûteux
- Livraison rapide de pièces de rechange d'origine - fiabilité et durée de vie augmentées
- Surveillance à distance - résolution rapide des problèmes

#### Un partenariat de connaissance pour rester à la pointe

- Essais d'applications et optimisation de procédés - des revenus augmentés avec des coûts réduits
- Expertise R&D - développement de nouveaux produits et prise en compte de l'évolution des demandes
- Formation des opérateurs - meilleur rendement et réduction des erreurs humaines



Clarification  
efficace et rentable  
en Brasserie



#### A PROPOS DE SPX

Situé à Charlotte en Caroline du Nord, le groupe SPX Corporation (NYSE : SPW) est l'un des leaders de la fabrication multi-secteurs du Fortune 500.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.spx.com](http://www.spx.com).

#### SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.

Seital Separation Technology

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italy

T: +39 0445 540 232

F: +39 0445 540 214

E: [ft.seital.sales@spx.com](mailto:ft.seital.sales@spx.com)

[www.spx.com](http://www.spx.com) / [www.seital.com](http://www.seital.com)

SPX se réserve le droit d'inclure les derniers changements de conception ou de matériaux sans avis préalable ni obligation.

Les éléments décoratifs, matériaux de construction et les données dimensionnelles, tels qu'énoncés dans ce communiqué, sont fournis pour votre information uniquement et ne doivent pas être considérés comme officiels, sauf mention contraire. Veuillez contacter votre représentant commercial local pour connaître la disponibilité de ce produit dans votre région. Pour plus d'informations, consultez [www.spx.com](http://www.spx.com).

SST-104-F Version: 01/2013 Date de Publication: 09/2013

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation