

Tellerseparator für die Bierklärung

Artikel vom **23. Juni 2025**
Zentrifugen

Im französischen Alby-sur-Cheran übernahmen 2014 die Brüder Antoine und Etienne Onorati die Brauerei Les Brasseurs Savoyards und brauen seitdem Bio-Bier sowie Bio-Limonaden. Ein Separator von Flottweg sorgt dabei für die finale Klärung der Biere.



Der Tellerseparator sorgt für die finale Klärung der Biere (Bild: Flottweg).

Die französische Bio-Brauerei Les Brasseurs Savoyards setzt bei der finalen Klärung ihrer Biere auf den Tellerseparator »AC1200« von Flottweg – eine Entscheidung, die aus dem stetig steigenden Produktionsvolumen und den gestiegenen Qualitätsanforderungen resultiert. Im Zuge der Erneuerung der Abfüllanlage im Jahr 2019 suchte die Brauerei eine leistungsstarke Lösung zur Unterstützung ihrer modernen, automatisierten Produktionslinie. Der Separator erfüllt dabei die Anforderungen einer effizienten, finalen Klärung der Biere ohne nachgelagerte Filtration oder Stabilisierung. Besonderes Augenmerk liegt auf dem präzisen Entleerungssystem »Soft Shot«, das eine hohe Produktausbeute bei gleichzeitig schonender Verarbeitung ermöglicht. Die Anlage ist vollständig in die Steuerungs- und CIP-Prozesse integriert, wodurch sich die Bedienung und Wartung vereinfachen. Das flexible Design erlaubt es, auf unterschiedliche Trübungsgrade und Biertypen individuell zu reagieren, was bei dem

Sortiment von 13 Bio-Bieren und saisonalen Spezialitäten ein großer Vorteil ist. Auch in puncto Service hat der Separator einiges zu bieten: Dank Fernwartung kann der Gerätehersteller potenzielle Störungen frühzeitig erkennen und das Brauereiteam in Echtzeit unterstützen. Parameteranpassungen oder Rezepturänderungen sind so auch aus der Ferne effizient und sicher durchführbar. Mit dem Separator sichert sich die Brauerei nicht nur ein zuverlässiges Klärsystem, sondern auch eine zukunftssichere Lösung, die das weitere Wachstum der Brauerei technologisch begleitet.

Hersteller aus dieser Kategorie
