

STEINECKER Calypso
Tecnología flexible para la sala de cocción

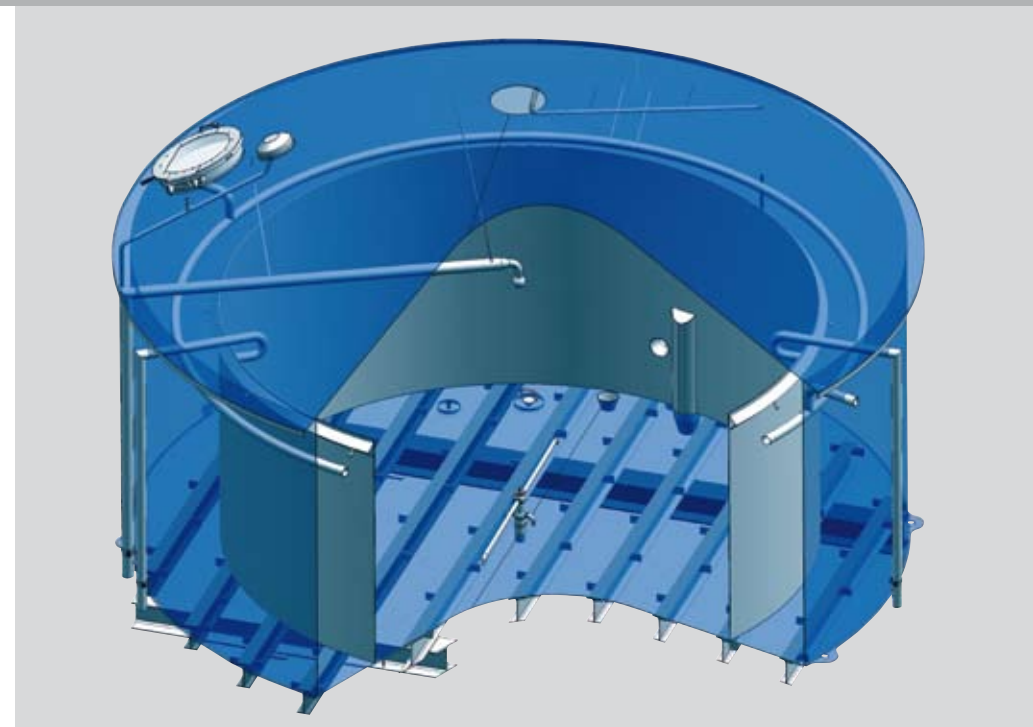


Whirlpool y equipo refrigerante en un recipiente

STEINECKER Calypso

En el proceso de la separación de los turbios calientes, el DMS sigue formándose sin que se descargue en el whirlpool, lo que produce un aroma indeseable en el producto final al alcanzar cierta concentración. El Whirlship Calypso de STEINECKER reúne en un mismo recipiente la separación de los turbios calientes con la evaporación subsiguiente. De esta forma, el Calypso permite evaporar el DMS libre y otras sustancias aromáticas innobles después del trabajo del whirlpool clásico y directamente antes de la refrigeración del mosto bajo condiciones atmosféricas, y todo esto sin un consumo adicional de energía térmica. Además, la flexibilidad del nuevo sistema se destaca por un bypass permitiendo solamente el stripping de un flujo parcial del mosto caliente.

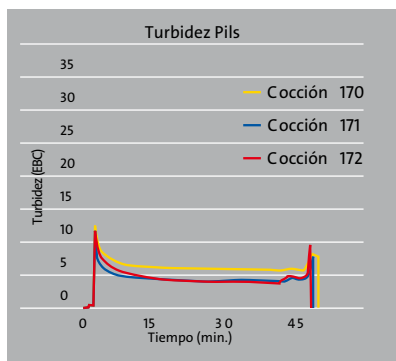
Gracias al Calypso de STEINECKER, todos los sistemas convencionales de cocción del mosto pueden equiparse con esta evaporación atmosférica después de la separación de los turbios calientes.



Principio de funcionamiento

El segmento interior cilíndrico del Calypso trabaja como un whirlpool optimizado. Gracias a la recién desarrollada entrada en forma de ranura, el mosto fluye tangencialmente por la pared del whirlpool en un chorro muy esparcido. De esta forma el mosto se pone en rotación de forma más homogénea, lo que mejora la separación de los turbios.

El stripping atmosférico se realiza en la zona exterior del Calypso. Una vez separados los turbios calientes, una cantidad de mosto ajustable variablemente se dispersa por una tubería anular en las paredes límites que al igual de toda la zona anular, se calientan por el mosto caliente durante el reposo. Por lo tanto, no es necesario añadir energía térmica al proceso de stripping.



Las tres cocciones muestran una turbidez muy baja y casi idéntica (foto a la izquierda)

Tubería anular para el stripping del mosto (foto a la derecha)

Gracias a la gran superficie de la película del mosto que se escurre, se elimina tanto el DMS volátil como otras sustancias aromáticas indeseadas sin que se reconcentre y se refrigere fuertemente el mosto como suele suceder en un sistema al vacío. La atmósfera de vapor presente en la zona anular impide la oxidación de los ingredientes sensibles. Se reduce, no solamente el DMS libre sino también los indicadores de envejecimiento, por lo que aumenta la estabilidad del sabor de la cerveza.



Entrada homogénea y esparcida del mosto en el whirlpool

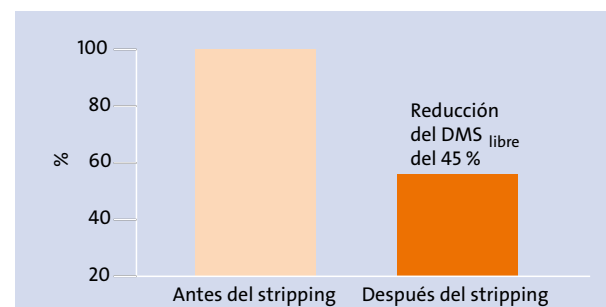
Características de construcción

- Whirlpool con evaporación atmosférica integrada después de la separación de los turbios calientes
- Poco espacio necesario gracias a las superficies de evaporación anulares, colocadas de forma vertical
- Bypass para el ajuste variable del perfil aromático
- Evaporación después de la separación de los turbios calientes sin depósito al vacío adicional y suministro de energía térmica
- Entrada del whirlpool recién desarrollada
- Limpieza sencilla gracias a una limpieza CIP completamente automática y una construcción higiénicamente optimizada

Gama de rendimientos

Componentes de envejecimiento	vejecimiento con stripping		sin stripping	
	fresca	forzada	fresca	forzada
∑ Indicadores de calor (µg/l)	34	107	34	111
∑ Indicadores de oxígeno (µg/l)	15	20	16	20
∑ Indicadores de envejecimiento (µg/l)	89	171	61	181
	Δ82 µg/l		Δ120 µg/l	

Mediciones realizadas en la práctica muestran que el stripping no influye en los indicadores de calor y de oxígeno. La estabilidad de envejecimiento, por el contrario, sube significativamente por el stripping.



El DMS volátil se reduce considerablemente por el stripping.

Ventajas

■ Mayor flexibilidad

La flexibilidad del Calypso de STEINECKER se muestra sobre todo en la selección de la malta con respecto al contenido de DMS.

■ Reducidos tiempos de cocción

Estos resultan con un reducido consumo de energía y sin necesidad de un sistema acumulador de energía por separado.

■ Seguridad

Los indicadores de oxígeno y el color del mosto no cambian. En comparación con la evaporación al vacío, no se notan las consecuencias para el balance del agua caliente de la cervecería. Además se garantiza la máxima seguridad biológica y un funcionamiento completamente automático.

■ DMS libre después de la separación de los turbios calientes reducido por un 45 %

En el proceso de la separación de los turbios calientes, el DMS sigue formándose sin que se descargue en el whirlpool, lo que produce un aroma indeseable en el producto final al alcanzar cierta concentración. El Whirlship Calypso de STEINECKER reúne en un solo recipiente la separación de los turbios calientes con la evaporación subsiguiente. De esta forma, el Calypso permite evaporar el DMS libre y otras sustancias aromáticas innobles después del trabajo de whirlpool clásico y directamente antes de la refrigeración del mosto bajo condiciones atmosféricas, y esto sin consumo adicional de energía térmica.



STEINECKER Calypso

Contacto

- Visita de un asesor personal
 Otro material para informarse

- Señor Señora

Nombre

Apellidos

Empresa

Calle, número

C.P. Localidad

País

Teléfono

E-Mail

Interlocutor en KRONES (si se conoce)

[▶ Enviar por E-Mail](#)



LCS Lifecycle Service

Cada empresa y cada ubicación son únicas. Mediante una acertada selección entre los productos que forman la oferta de LCS Services y de LCS Parts + Software Ustedes reciben exactamente las prestaciones que necesitan. Y además se sirven de nuestros extensos conocimientos adquiridos durante la operación de líneas de producción de bebidas y alimentos, pero también de los sectores industriales cosmético, químico y farmacéutico.

[▶ más ...](#)

KRONES AG
Böhrerwaldstraße 5
93073 Neutraubling
Alemania

Teléfono +49 9401 70-0
Telefax +49 9401 70-2488
E-Mail info@krones.com
Internet www.krones.com



Total Cost of Ownership (costo total de la propiedad)

El cliente se encuentra en el punto de mira de la estrategia de productos de KRONES. Por esta razón muchas ideas nuevas nacen del estrecho contacto in situ con el cliente que tienen nuestros colaboradores del servicio posventa y los de ventas. Los departamentos de investigación y desarrollo de KRONES desarrollan entonces los productos adecuados, siempre bajo la premisa de reducir los costos de operación y de materias primas (Total Cost of Ownership) del cliente.

[▶ más ...](#)



enviro

KRONES significa maquinaria innovadora y líneas de gran prestación. enviro nos permite demostrar que se pueden lograr bajos costos mediante reducción del consumo de energía y una utilización moderada de los recursos naturales. Con un diseño de máquinas inteligentes y máximo nivel tecnológico, logramos al mismo tiempo una larga vida útil y garantizamos la eficiencia económica consiguiendo una óptima ergonomía y la seguridad del personal de mando y la de mantenimiento.

[▶ más ...](#)

