

La expansión del sector cervecero y la importancia de la automatización de la producción.

Autor: Mr Enrico Perin, Sales Manager TMCI Padovan Spa

Hace algunos años que el mercado de la cerveza artesanal evoluciona constantemente en Europa, no solo en términos de volumen, sino también en innovación tecnológica y experimentación constante con nuevos estilos y sabores. Pasamos de las cervezas más clásicas a cervezas especiales, pasteurizadas y no pasteurizadas, cristalinas, microfiltradas o sin filtrar.

A menudo son los mismos clientes de la distribución los que modifican y varían sus solicitudes, así como, la concentración de las compras.

Por lo tanto, para satisfacer las demandas dinámicas de este mercado, es muy útil tener una planta de producción versátil y extremadamente flexible a su disposición.



Por esa razón una de las cualidades de nuestros sistemas más apreciados a nivel internacional es precisamente la flexibilidad y la posibilidad de personalización, el emblema de la creatividad italiana frente a otros enfoques rígidos típicos de los fabricantes para grandes industrias.

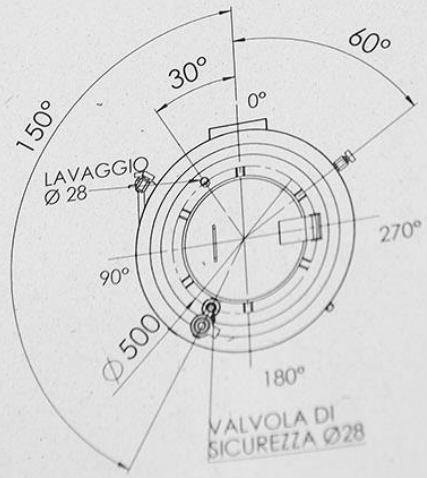
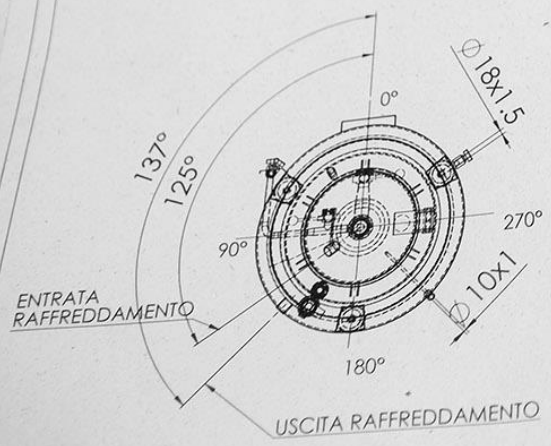
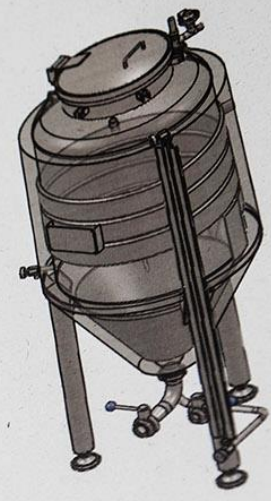
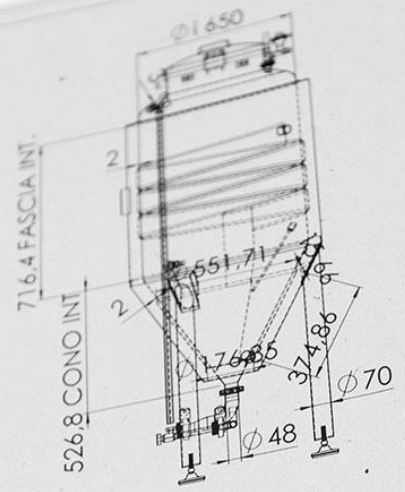
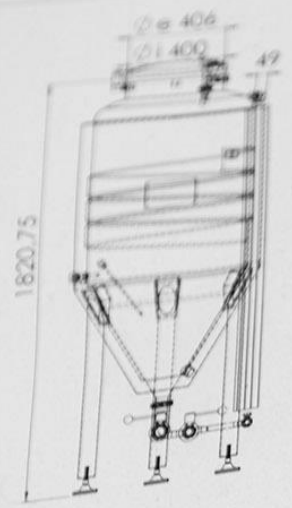
De hecho, nuestros sistemas pueden diseñarse completamente adhoc para cumplir con los requisitos técnicos, prácticos y logísticos del cliente, configurando el sistema desde cero cada vez y apoyando al cliente en la definición de la estructura.

TMCI Padovan: tradición e innovación

¿Quiénes somos en TMCI Padovan?, una empresa italiana ampliamente arraigada en el territorio (contamos con 100 años de actividad).

Fundada principalmente como fabricante de equipos de enología, TMCI Padovan ha diversificado continuamente su gama de productos, abriéndose a lo largo de los años a otros sectores de aplicación.

Actualmente la empresa consta de cuatro divisiones: Padovan, dedicada a la enología; Blendtech se ocupa de refrescos y jugos de frutas; Chemtech es la división de "alimentos", y específicamente gelatina, margarina, grasas vegetales.



Note:
Tolleranze non indicate 2768-m

Cliente:

Descrizione:
Serbatoio birra tipo ulank 250 l
volume totale 340 l

| | | |
|---------------|--------|----------|
| Mat.: | Q. 10: | 179 2011 |
| Materiali: | | |
| Mano d'opera: | | |
| Volume: | | |
| Prezzo: | | |
| Costo: | | |

Por último, pero no menos importante, tenemos Easybräu-Velo, LA división de cerveza. Es la fusión de tres realidades, que a lo largo de los años se han encontrado y han aumentado cada vez más la experiencia y la fuerza de la empresa.



easybräu
VELO

TMCI Padovan adquirió Velo por primera vez en 2014 y luego EasyBräu (marca Impiantinox Srl) en 2018. Los que solían ser tres realidades distintas ahora son la única potencia, líder en su sector. Gracias a esta unión, ahora es posible tener una gama muy amplia de productos, para plantas de 1 a 100 HL. Know-how, experiencia, personalización: estos son algunos de los puntos clave de Easybräu-Velo.

A lo largo de los años, se han emitido numerosas patentes, la más importante de las cuales está dedicada al filtro de punta, Dynamos, porque TMCI siempre se ha centrado mucho en la innovación. Por ejemplo, Rimini EasyNAB presentó recientemente en la BBTech Expo 2019: la nueva planta para la producción de cerveza sin alcohol (menos del 0,5% de alcohol).

Otra ayuda tecnológica que se ha desarrollado internamente y que es motivo de orgullo para la compañía es sin duda Teleservice, que permite que los clientes puedan ser rastreados directamente desde la oficina en tiempo real en todo el mundo, gracias al control remoto del operador a través de aplicaciones. Dedicado y cliente primero. Esto y el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo y predictivo a través del IoT (Internet de las cosas) son las primeras acciones concretas hacia un futuro más simple y digitalizado.

La innovación, pero no solo, para el grupo TMCI, el respeto al medio ambiente es un aspecto de importancia primordial, por esta razón estamos desarrollando un biorreactor para reciclar las emisiones de CO₂ de las plantas. Este proceso puede llevarse a cabo gracias al uso de especies particulares de algas que se alimentan de CO₂ y trabajan en él, produciendo diferentes tipos de productos que pueden comercializarse en diversos sectores, como alimentos o cosméticos.



 **easybrau VED**
A BRAND OF TMCI PADOVAN

 **RITUAL LVB**
Brewing & Growing

La automatización de las plantas

No solamente flexibilidad, otro aspecto en el que el equipo de Easybräu-Velo concentra su fuerza es la automatización de la sala de cocción, un factor que representa un elemento de costo importante para cada cervecería.

Sin embargo, ¿en cuál caso el costo representa una inversión absolutamente ventajosa? Aquí están representamos los ejemplos:

- 1) Posibilidad de producir un gran número de variedades de cervezas, lo que implica una estructura de tres, cuatro o cinco tanques;
- 2) Necesidad de mantener siempre constante la calidad de la cerveza, sin el riesgo de variaciones o cambios de una producción a otra;
- 3) Un alto número de cocciones / día y, por consiguiente, bajos costos laborales.

Además de estos puntos, se pueden citar otros dos aspectos positivos, determinados por un sistema automatizado:

- Centralización de control y conocimiento: cada receta y cada cocción se almacena en cada parámetro. De esta manera, la cervecera se vuelve independiente de la presencia constante del maestro cervecero.
- La posibilidad de compartir recetas con terceros de manera oportuna, por ejemplo, en el caso de una demanda máxima y la consiguiente necesidad de integrar la producción mediante la activación de externos (contratistas).

Ya sea manual o automática, el equipamiento auxiliar es lo que distingue a una planta mediocre de una exitosa.

Una ayuda válida para la lupulización: dry hop & hop back.

Como se mencionó anteriormente, la tendencia a experimentar y crear nuevas cervezas va en aumento y, según una encuesta reciente de Union Birrai (Asociación italiana líder en el sector), en 2018, la tendencia más positiva en este sentido se registra en las cervezas con lúpulos generosos. Esto se debe al lúpulo que gusta al paladar y a la vida útil (de hecho, también es un conservante natural).



¿Pero cómo gestionar con eficacia la delicada fase de lúpulo?

Dry hop y hop back son dos máquinas diseñadas para realizar esta función de manera profesional, aportando un alto valor agregado que se traduce en menos tiempo y una mayor seguridad en la calidad del proceso y el producto terminado: estas son las ventajas de ambos equipos.

La diferencia entre los dos se refiere a la fase del proceso en el que entran en acción: mientras que con el hop back, la lupulización tiene lugar en la fase de ebullición, por lo tanto, en caliente el lúpulo seco se utiliza para realizar una lupulización en frío, como es utilizado en post-fermentación.

Específicamente, dry hop es una máquina diseñada para realizar saltos en seco con lúpulo de pellets. El sistema garantiza:

- Extracción de aceites esenciales y aromáticos del lúpulo en menos tiempo y con resultados comparables a un ciclo realizado por infusión o vertido libre: 12 horas frente a 4/5 días de procesamiento tradicional.
- Prácticamente no hay pérdidas de producto.
- Aclaración parcial de la cerveza ya que el lúpulo se aloja en una canasta que impide el paso de las hojas y los gránulos, conservando en parte las levaduras presentes.
- Optimización en la extracción de aromas gracias a la entrada tangencial de la cerveza, que mantiene el lúpulo en movimiento durante todo el ciclo.
- Posibilidad de utilizar frutas y especias adecuadas para dicho procesamiento.
- Sin oxidación del producto: el ciclo requiere la saturación de la máquina con CO₂ y funcionamiento a presión.
- Simples operaciones de limpieza y desinfección gracias a la posibilidad de extracción total de la cesta y del circuito autónomo CIP.
- Modelos: 100 l - 200 l - 400 l

Con Dry-Hop y Hop-Back, el lúpulo se convierte en un ingrediente en el que el empresario y el maestro cervecero también pueden concentrarse, con lo que logra excelentes resultados con la máxima seguridad.



Esto se debe a que la atención al detalle es fundamental para nosotros, al igual que el éxito de los proyectos de nuestros clientes, de los cuales nos convertimos en socios estratégicos importantes.

Nuestra filosofía es: "¡El éxito de nuestros clientes es nuestro éxito!"



Tmcigroup.com / easybrau-velo.com