

## Système d'aération du moût.

**Assurer la viabilité de la levure de bière.**



**Bürkert Contromatic S.A.S.**  
Boîte postale n° 21  
Triembach-au-Val  
67220 VILLÉ

Tél. 03 88 58 91 11  
Fax. 03 88 57 20 08

[burkert.france@burkert.com](mailto:burkert.france@burkert.com)  
[www.burkert.fr](http://www.burkert.fr)

- Niveaux parfaits d'oxygénation de la levure tout en préservant la viabilité de culture.
- Consistance du produit, stabilité et goût excellent.
- Précision et simplicité d'utilisation, prêt à brancher.
- Retour sur investissement rapide.

# Assurer la viabilité de la levure de bière.

L'unique élément nutritif nécessaire pour le brassage ne se trouve pas naturellement dans le moût, il est donc essentiel d'ajouter de l'oxygène dans la levure avant la fermentation. Sans introduction d'oxygène lors de la production de la bière, la croissance des cellules de levure dans la phase de biosynthèse (respiration) sera extrêmement limitée. Une croissance inadéquate des levures peut provoquer une fermentation irrégulière ou longue, la production de composés de saveur ou d'arôme indésirables et une levure impropre à la culture et au réensemencement.



Faciliter la stabilité et le bon goût du produit tout en résolvant les problèmes courants des brasseurs.

## Un défi pour les brasseurs.

Les équipements d'aération ou d'oxygénation contrôlés manuellement, sous diverses formes, sont devenus une norme dans presque toutes les brasseries. De nombreux brasseurs sont experts dans la régulation des niveaux d'aération sur la base de la visualisation des bulles dans un regard en verre. Toutefois, cette méthode n'est jamais totalement sous contrôle et peut entraîner des pertes de produit et de temps.

## Bon pour la bière.

Le système d'aération du moût de Bürkert garantit des niveaux d'oxygénation parfaits des levures en contrôlant avec précision l'introduction d'oxygène de qualité médicale dans le moût brusquement refroidi après ébullition, le tout en préservant la viabilité de culture des levures uniques particulièrement précieuses dans le brassage artisanal. En éliminant le risque d'ensemencement insuffisant ou excessif, l'avantage est évident pour le produit du brasseur, en garantissant consistance, stabilité et goût excellent.

## Bon pour les brasseurs.

Outre l'impact bénéfique sur la bière elle-même, le système d'aération du moût de Bürkert apporte également une solution aux problèmes couramment rencontrés par les brasseurs : contrairement aux dispositifs basiques d'aération par souffleur fonctionnant manuellement, le système de Bürkert est précis et simple à utiliser. A l'inverse des systèmes intégrés complexes, la solution Bürkert est prête à

Le système d'aération du moût de Bürkert garantit des niveaux parfaits d'oxygénation des levures en contrôlant avec précision l'introduction d'oxygène dans le moût.

être branchée et peut fonctionner sous forme de dispositif indépendant ou être intégrée dans des systèmes d'automatisation existants. En évitant les pertes de production et de temps, le système d'aération du moût de Bürkert assure un retour sur investissement rapide et optimise les capacités de production de la brasserie. Cette promesse incite clairement les brasseurs à moderniser leur équipement d'aération existant manuel ou trop complexe dès que les plans de production le permettent.

## Des chiffres convaincants.

Les utilisateurs de techniques traditionnelles d'aération du moût découvriront un tout autre environnement de travail en déployant le système Bürkert. Un processus d'aération au final 100% reproductible et 100% fiable, en maintenant en permanence un goût et une qualité constants de la bière. En plus de l'augmentation de la qualité de culture des levures, le système automatisé peut accroître les niveaux de production en général et limiter les dépenses dues à un ensemencement excessif des levures tout en maintenant les efforts de formation des opérateurs au minimum.

## Pourquoi notre solution est la meilleure.

Goût excellent, viabilité de culture des levures et retour sur investissement rapide : nombreuses sont les bonnes raisons d'adopter le système d'aération du moût de Bürkert pour les brasseurs. Au-delà de tous ces avantages évidents, une brasserie qui assure une qualité et une reproductibilité du produit final verra progresser sa marque de manière durable.



## Détails techniques

Variante	<ul style="list-style-type: none"><li>Coffret avec porte façade robuste</li><li>Porte façade vitrée</li><li>Unité d'analyse supplémentaire MultiCELL 8619 avec enregistreur de données et affichage (cf image)</li></ul>
Matériau	Pièces en contact avec le produit en inox
Système de protection	IP 65 / 66
Débit	<ul style="list-style-type: none"><li>2 – 10 mg O<sub>2</sub>/l</li><li>1 – 1500 hl/h de débit de moût froid</li><li>Le système peut être ajusté pour toutes les plages de débit ; des applications personnalisées sont également disponibles sur demande</li></ul>
Media	<ul style="list-style-type: none"><li>Air</li><li>Oxygène</li></ul>