

Edle Schnäpse und erlesene Essenzen

Schnapsbrennerei regelt Destillier-Klima mit Priva Software

Kaarst, 19.02.2013. Je älter ein Edelbrand ist, umso wärmer sollte er serviert werden. Ist der Brand jünger, empfiehlt sich ein kühles Servieren des Tropfens. Obendrein sollte nicht nur der Brand gekühlt werden, sondern auch das Glas. Ein junges Destillat serviert man am besten in einem Glas, das vorher von außen und von innen mit Wasser vorgespült wurde. Das mit Wasser benetzte Glas wird in den Frost gestellt - für maximal 10 Minuten. Die Folge: Das Wasser gefriert am Glasrand. Schenkt man nun den wohl temperierten Tropfen ein, trifft dieser auf ein extrem gekühltes Glas - das Aroma kann sich voll entfalten, während das Alkoholempfinden abgemildert wird. Doch bis der Brand auf das gekühlte Glas treffen kann, ist es ein weiter Weg. Die Spezialitätenbrennerei Lagler aus Österreich hat für die Herstellung ihrer mit Auszeichnungen belohnten Schnäpse und Brände eine Anlage in Betrieb genommen, mit der die edlen Tropfen statt unter Wasser nun mit Vakuum erhitzt werden.

Vom Apfel bis zur Zwetschke: In der Spezialitätenbrennerei Lagler brennt man Schnäpse, die in der Zwischenzeit nicht nur in Österreich, sondern weltweit von Liebhabern geschätzt und genossen werden. Auf über 400 Hektar mit bester Lage baut Lagler seine später in flüssiger Form veredelten Obstsorten an, die erst nach einem mehrmaligen Durchpflücken den Weg zur Veredelung antreten. Über 25 Sorten an Qualitätsbränden stellt die Spezialitätenbrennerei her, darunter Apfel, Birne, Kirsche bis hin zu Pfirsich und Schlehe. Die Brennerei setzt auf Tradition: Seit 1853 wird am Hof gebrannt, mehrere Generationen leben und arbeiten unter einem Dach. Die Qualitätsbrände finden sich ganz nach traditioneller Ausbaumweise in Glasballons und Holzfässern wieder. Doch ist die Spezialitätenbrennerei bei der Herstellung ihrer Topdestillate auch für neue Technologien offen: Ab sofort wird nur noch mit Vakuum destilliert.

Niedrige Temperaturen für mehr Aroma

In der technischen Umsetzung bedeutet dies: In den Maischekesseln wird durch den Einsatz von Vakuumpumpen ein Unterdruck erzeugt, bei dem sich die flüchtigen Substanzen statt bei rund 79° bis 95° Celsius schon bei 35° bis 45° Celsius trennen lassen. Am Ende des Destilliervorgangs wird die Kühlung herabgesetzt, sodass die Brände mit einer optimalen Schonung wieder flüssig werden.

Das Ziel: Brennt man die Destillate unter Vakuum, werden die edlen Tropfen schonender verarbeitet - das Aroma kann sich besser entfalten, ein Hauch Extra-Finesse garantiert. Die neue Anlage ist mit zwei Brennkesseln ausgestattet und fasst bis zu 4000 Liter Maische die täglich in feinste Destillate gewandelt wird. Die hierzu erforderliche Prozesssteuerung arbeitet mit Priva Technik.

Vakuum statt Hitze

Kocht man Schnäpse mit Wasser, erreichen diese schnell 100 Grad - Geschmackstoffe verbrennen, der Schnaps verliert an Aroma. Kocht man den Schnaps jedoch schonender bei 60 Grad unter Vakuum, bleiben die aromatischen Zusätze erhalten. Für diesen Vorgang wurde für die Spezialitätenbrennerei eine Doppelanlage gebaut, in der zwei Schnapsbrennkessel aufgeheizt und gesteuert werden müssen. Der sich in der Produktion befindende Schnaps fließt über vier Behälter in den Kessel ein: Damit der Schnaps in die richtigen Gefäße fließen kann, steuert die Anlage den Weg der Produktion.

Ein weiterer Vorteil: Die Brennanlage wurde so entwickelt, dass sich zur gleichen Zeit verschiedene Rezepturen einstellen lassen. Während der linke Kessel Birnenmaische verarbeitet, kann so gleichzeitig in der rechten Kirsche gebrannt werden.

„Die Vakuum-Technik wird schon erfolgreich bei anderen Produktionen eingesetzt, sodass diese hochentwickelte Form der Destillation für die Gewinnung von Edelbränden eigentlich zwingend ist. Mit der Priva Technologie sichern wir unseren Käufern und Konsumenten eine Aroma-Steigerung zu, die man schmecken und genießen kann“, sagt Geschäftsführerin Ute Lagler. Zudem werden Temperatur, Aufheizung und Kühlung mit der Steuerungstechnik über einen Touchscreen-PC geregelt und visualisiert, der Priva Partner ART Schaltanlagenbau GmbH übernahm die freie Programmierung der Anlage.

Visualisierung mit TC History und TC Vision

Lagler griff für den Bau der Anlage auf die Softwarefamilie Priva Top Control zurück: eine intelligente Gebäudeautomationssoftware. Gebäude als auch Anlagen können aus einer integrierten Umgebung heraus so effizient versorgt und verwaltet werden. Es galt eine schnelle und effiziente Software zu finden, welche die Berechnung, Planung, Engineering, Simulation, Bedienung, Visualisierung und Registrierung in einer einzigen integrierten Softwarefamilie ausführt. Für das Projekt „Spezialitätenbrennerei-Anlage“ wurden konkret die Anwendungen TC Vision und TC History eingesetzt.

TC Vision ist eine PC-Anwendung für lokale und ferngesteuerte Bedienung, mit Visualisierung, Grafiken, Tabellen, Dokumentation und Meldungsübersichten. TC History fand ihren Einsatz für die langfristige Datenregistrierung, mit der ausgewählte Daten online importiert und anschließend in einer offenen Datenbank gespeichert werden können.

Die Priva Produkte TC History und TC Vision sorgen mit ihrem Einsatz für einen nachvollziehbaren Brennprozess: Anhand der Trendkurven kann der Hersteller so nachvollziehen, wie der Schnaps gebrannt wurde, wie viele Liter entstanden sind und wie ergiebig der Brand war. Diese Form der Dokumentation kann die Spezialitätenbrennerei dann nutzen, um ein lückenloses Reporting sicherzustellen. Den Prozessablauf für die Herstellung ließ sich die Brennerei mittlerweile sogar patentieren.

Umfassende Prozessteuerung, transparente Visualisierung

Von der Raum-Temperaturregelung über das Aufheizen und Abkühlen der Kessel: In einer Brennerei-Anlage müssen viele klimaempfindliche Prozesse gesteuert werden. Alle diese Steuerungsabläufe können mit Priva nicht nur geregelt, sondern auch visualisiert werden: Der gesamte Brennprozess wird so transparent und wirtschaftlich nachvollziehbar.

„Die besondere Herausforderung bei diesem Projekt war es, das bei der Anwendung keinerlei Standards vorgegeben waren“, sagt Michael Schneider vom Priva Partner ART Schaltanlagenbau GmbH. „Alle Vorgänge mussten frei programmiert werden - das erfordert sehr individuelle und flexible Programmleistungen, die sich mit den Priva Anwendungen problemlos umsetzen ließen.“ so Schneider weiter.



Über Priva

Mit ihren Lösungen für Gebäudeautomation gehört die Priva Building Intelligence GmbH zu den aufstrebenden Unternehmen im Bereich Gebäudeautomation. Innovative Produkte von Priva werden grafisch programmiert, innovativ angewendet und schnell verbaut. Priva Gebäudeautomation spart Zeit und bietet Sicherheit bei der Anwendung. Die deutsche Tochtergesellschaft der niederländischen Priva B.V. ist für die Länder Deutschland und Österreich verantwortlich. <http://www.privaweb.de>

Priva B.V., De Lier, ist Welt-Marktführer auf dem Gebiet der Gewächshausautomation, Marktführer der Gebäudeautomation in den Niederlanden und weltweit mit insgesamt acht Tochtergesellschaften unter anderem in Großbritannien, China und Kanada vertreten. Als Familienunternehmen setzt Priva seit über 55 Jahren auf Partnerschaft. Gemeinsam mit den zertifizierten Partnern bietet Priva den Kunden eine globale Plattform für hochwertige Hardware, Software und Dienstleistungen.

Kontakt:

Priva Building Intelligence GmbH
Tackweg 35
47918 Tönisvorst

T: +49 2151 65059-0

F: +49 2151 65059-212

Internet: www.privaweb.de

E-Mail: info@privaweb.de