

Alles in einem

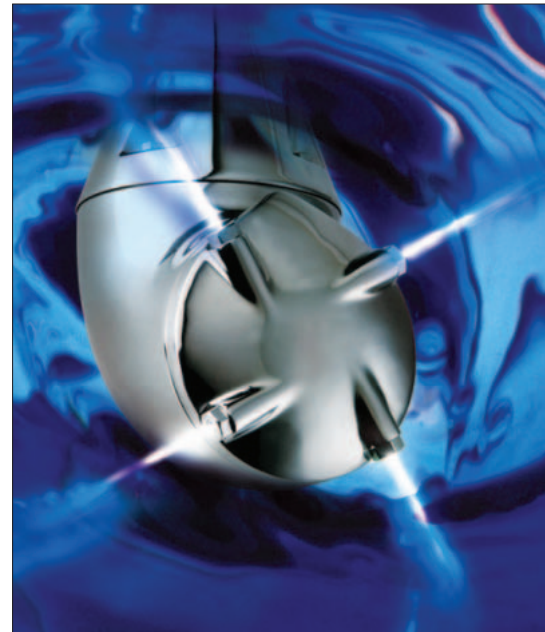
Neue Ausmischtechnik für Soft-Drinks vereinfacht Prozeß zu einem Schritt

Seit Jahrzehnten werden die alkoholfreien und karbonisierten Getränke nach einem klassischen Verfahren in unterschiedlichen Prozeßschritten hergestellt bzw. ausgemischt. Eine Möglichkeit ist z. B., daß die erforderlichen Komponenten zu einem Sirup zusammen gemischt werden, anschließend wird der Sirup mit entgastem Wasser, das zuerst aufwendig hergestellt werden muß, über einen Pre-Mixer verdünnt und zum Schluß wird das Getränk karbonisiert. Die Herbsthäuser Brauerei Wunderlich setzt für das Ausmischen von AfG eine Technik ein, die alle Schritte zu einem einfachen Prozeßschritt zusammenfassen kann. Das bedeutet, daß das Mischen, Entgasen und Karbonisieren in einem Schritt abläuft. Gleichzeitig dient das System als Reinigungseinheit. (imb)

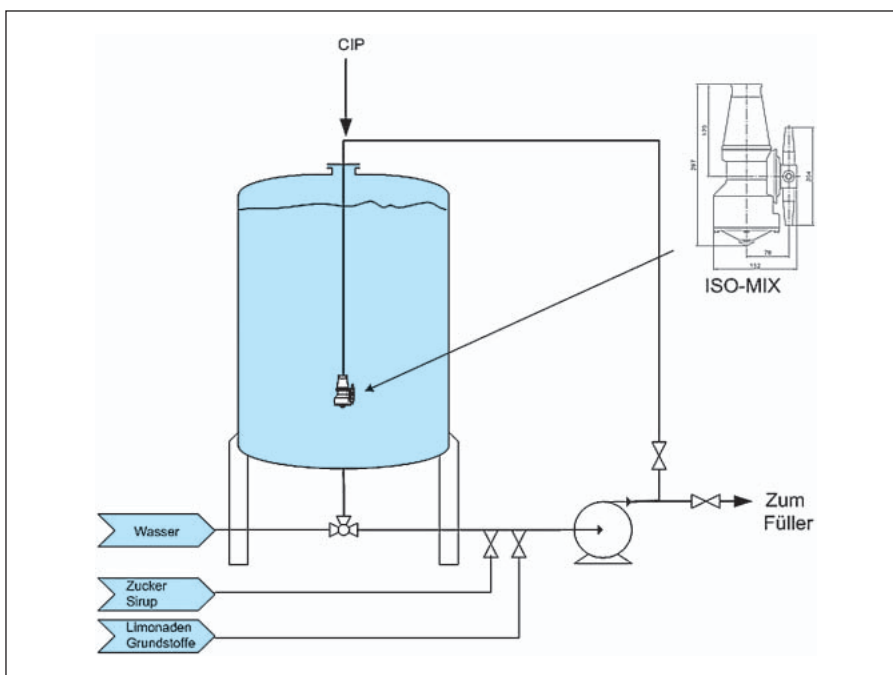
Bis zum Jahre 1581 reicht die Chronik der Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG. Die Privatbrauerei stellt Bier und seit 1974 auch Soft-Drinks her. Das Unternehmen setzt als erstes Unternehmen in Deutschland das neue System der dänischen Firma Iso-Mix ein. Im nachfolgenden Interview

erläutert Markus Lutz, technischer Leiter von der Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG, wie es zu diesem Schritt kam.

GETRÄNKEINDUSTRIE: Wann sind Sie das erste Mal dem Mischsystem begegnet?



Mit dem Jetkopf ist das Mischen, Entgasen und Karbonisieren von Getränken möglich. Zudem kann er zur Reinigung der Behälter eingesetzt werden.



Schema-Darstellung der Ausmischung mit Iso-Mix.

Markus Lutz: Auf der letzten Braumesse in Nürnberg im Jahre 2004. Damals ist mir die Technik schon positiv aufgefallen. Ein rotierender Jetkopf brachte die Flüssigkeit in einem Behälter aufgrund der gleichmäßig dreidimensionalen Mischwirkung sehr schnell zum durchmischen.

Was ich gleich positiv fand, war der hygienische Aspekt und die Produktsicherheit. Auf dem Behälter saß kein klassisches Rührwerk mit einem Getriebemotor und auch sonst waren keine weiteren Behältereinbauten für den Einsatz erforderlich. Diese Anordnung gefiel mir auf Anhieb sehr gut.

Gi: Wußten Sie damals schon, daß das auch gleichzeitig eine Reinigungsmaschine war?

Lutz: Nein, ich bin davon ausgegangen, daß man die Maschine nur zum Mischen einsetzen kann. Erst als wir auf einem anderen Messestand waren, fiel mir

auf, daß man den rotierenden Jetstrahl-Mischkopf auch gleichzeitig als Reinigungskopf einsetzen kann. Dort wurde nämlich demonstriert, wie man selbst hartnäckigen Schmutz auf diese Weise entfernen kann. Genau das suchten wir damals zur Reinigung unserer Weizenbier-Gärtanks.

GI: *Wie kamen Sie dann dazu, die Technik zu testen?*

Lutz: Wir wollten unsere Soft-Drink Produktion erweitern und hier fiel mir das System wieder ein. Hierzu hatte ich unseren Braumeister gebeten, mit der Firma auf der drinktec nochmals Kontakt aufzunehmen.

Er kam mit interessanten Erkenntnissen von der Messe zurück, was uns dazu bewog, die Sache zu forcieren. Das Resümee, mit einem Kopf zu reinigen, zu mischen, zu karbonisieren und zu entgasen, war dann doch so überzeugend, daß wir die Maschine auf jeden Fall auf Herz und Nieren testen wollten.

GI: *Wie war das Ergebnis der Tests?*

Lutz: Durch den starken und punktuellen Strahl, den der Jetkopf erzeugt, hatten wir eine deutlich höhere mechanische Einwirkung auf die Behälterwand, so daß wir sogar mit weniger Chemikalien in kürzerer Zeit eine einwandfreie Reinigung erzielen konnten.

GI: *Wie kamen Sie beim Ausmischen der Soft-Drinks voran?*

Lutz: Sehr gut. Da die Durchmischung durch das Umpumpen des Produktes erfolgt, konnten wir, parallel zum Befüllen des Behälters mit Produktwasser, die Komponenten über den rotierenden Jetkopf direkt im Wasser dreidimensional und schnell einmischen. Währenddessen erfolgte die Zugabe von CO₂ in die Umpumpleitung.

Durch die feine Dispergierung des Gases erreichten wir ohne weiteres den gewünschten CO₂- und Sauerstoffgehalt im Produkt.

GI: *Welche Soft-Drinks stellen Sie damit her?*

Markus Lutz: Eigentlich alle, die wir produzieren. Dazu gehört z. B. Cola-Mix, Orangen-Limonade, isotonisches Sportgetränk, Zitronen-Limonade und karbonisiertes Tafelwasser.

GI: *Hat sich der Geschmack Ihrer Produkte verändert?*

Lutz: Beim Verkosten waren viele Kollegen der Meinung, daß das Produkt irgendwie frischer schmecken würde. Wir nehmen an, daß das durch die wesentlich feinere Dispergierung des Gases kam.

GI: *Herr Lutz, vielen Dank für das Gespräch.*