



BDSA

Salle de Brassage et d'Ébullition Automatiques et Semi-automatiques



VIT VINIF



EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

Brasserie Semi-automatique (2 réservoirs)



- ❖ Brasserie sur une structure en inox AISI 304 EN 1.4301 fabriquée avec des technologies et des critères de qualité, depuis la matière première aux finitions finales, en respectant les Normes Européennes et l'environnement
- ❖ Réservoir MASH: Destiné à la production de moût et à la filtration
- ❖ Réservoir BOIL: Destiné à la phase d'ébullition du moût. Les accessoires inclus dans ce réservoir permettent la création de l'effet Whirlpool
- ❖ Réservoirs chauffés grâce aux résistances électriques introduites dans des fourreaux en acier inoxydable
- ❖ La conception de la tuyauterie qui relie les réservoirs vous permet - de manière simple et intuitive - de réaliser les opérations de transfert de liquide, d'un réservoir à l'autre
- ❖ **Accessoires extras** pour plus productivité: Isolation de la cuve Mash, Isolation de la cuve Boil, système d'aide au dédréçage avec variateur de vitesse du moteur, échangeur à plaques intégré à la structure, sonde à la sortie de l'échangeur pour la vérification de la température de moût.



Brasserie Automatique OMEGA (2 réservoirs)

- ❖ Brasserie sur une structure en inox AISI 304 EN 1.4301 fabriquée avec des technologies et des critères de qualité, depuis la matière première aux finitions finales, en respectant les Normes Européennes et l'environnement
- ❖ Grâce au logiciel de gestion vous pourrez facilement optimiser le temps passé à la brasserie, y compris en faisant deux brassins par jour*
- ❖ Réservoir MASH: Destiné à la production de moût et à la filtration
- ❖ Réservoir BOIL: Destiné à la phase d'ébullition du moût. Les accessoires inclus dans ce réservoir permettent la création de l'effet Whirlpool. Le réservoir BOIL est muni d'une couche isolante intérieure de 50mm (PU**) et revêtue extérieurement en acier inoxydable
- ❖ Les opérations de production sont contrôlées par le panneau tactile de 7". Le logiciel de gestion vous permet d'effectuer automatiquement plusieurs opérations et d'enregistrer les recettes
- ❖ Échangeur à plaques intégré à la structure pour pouvoir refroidir le moût après ébullition
- ❖ Sonde placée à la sortie de l'échangeur pour la vérification de la température de moût
- ❖ Interface de connexion internet: Cette option vous permet de connecter la machine au réseau pour une liaison directe avec l'usine. Permet la supervision, l'intervention et la mise à jour du logiciel
- ❖ **Accessoires extras** pour plus productivité: Débitmètre pour températures $\leq 60^{\circ}\text{C}$, Débitmètre pour températures $\geq 80^{\circ}\text{C}$, isolation de la cuve Mash, système d'extraction/évacuation des céréales avec variateur de vitesse du motoréducteur, automatisation électronique (3ème cuve / type HLT) depuis l'écran tactile

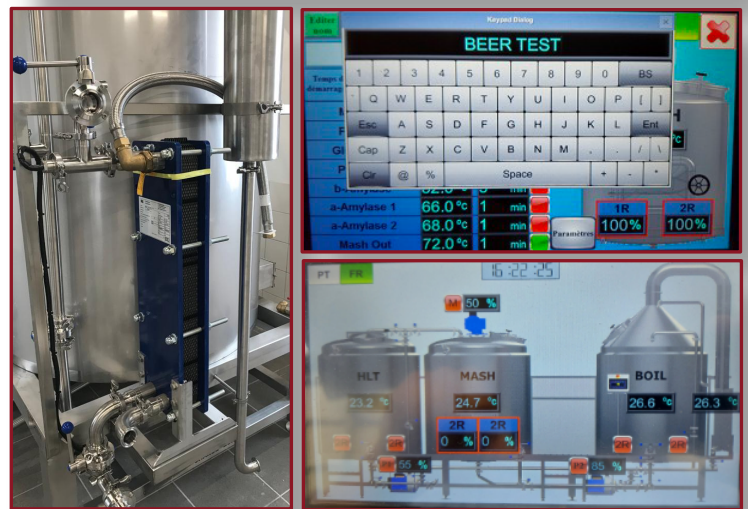


* en fonction de l'expérience de l'opérateur et de la recette à réaliser

** Polyuréthane

Brasserie Automatiques OMEGA-D (3 réservoirs)

- ✿ Cuves sur une structure en inox AISI 304 EN 1.4301
- ✿ Fabriquée avec technologies et normes de qualité, depuis la matière première aux finitions finales, en respectant les Normes Européennes et l'environnement. Grâce à sa conception, vous pourrez facilement optimiser le temps passé dans la brasserie, y compris en faisant deux brassins par jour*
- ✿ Réservoir MASH: Destiné à la production de moût et à la filtration, muni d'une couche isolante intérieure de 50mm (PU**) assurant une plus grande efficacité thermodynamique
- ✿ Réservoir BOIL: Destiné à la phase d'ébullition du moût, muni d'une couche isolante intérieure de 50mm (PU**) assurant une plus grande efficacité thermodynamique
- ✿ Réservoir HLT (Hot liquor tank): Destiné à la production / stockage d'eau chaude, muni d'une couche isolante intérieure de 50mm (PU**) assurant une plus grande efficacité thermodynamique
- ✿ Les opérations de production sont contrôlées par le panneau tactile de 7": le logiciel de gestion vous permet d'effectuer automatiquement plusieurs opérations et enregistrer les recettes
- ✿ L'interface de connexion Internet: permet de connecter la machine avec le technicien d'usine pour les mises à jour du logiciel ou tout dépannage



✿ Ce modèle comprend tous les extras

* en fonction de l'expérience de l'opérateur et de la recette à réaliser
 ** Polyuréthane

HLT

- Production / stockage d'eau chaude

MASH

- Production de moût et filtration

BOIL

- Ébullition du moût

Panneau de commande

- Panneau tactile 7"
- Permet d'effectuer automatiquement plusieurs opérations

Échangeur à plaques

- Échangeur à 25 plaques
- Permet refroidir le moût après ébullition
- Intégré à la structure

Pompe avec Variateur Vitesse

- Variateur électronique permet de faire varier le débit de la pompe avec précision

Cuve tampon

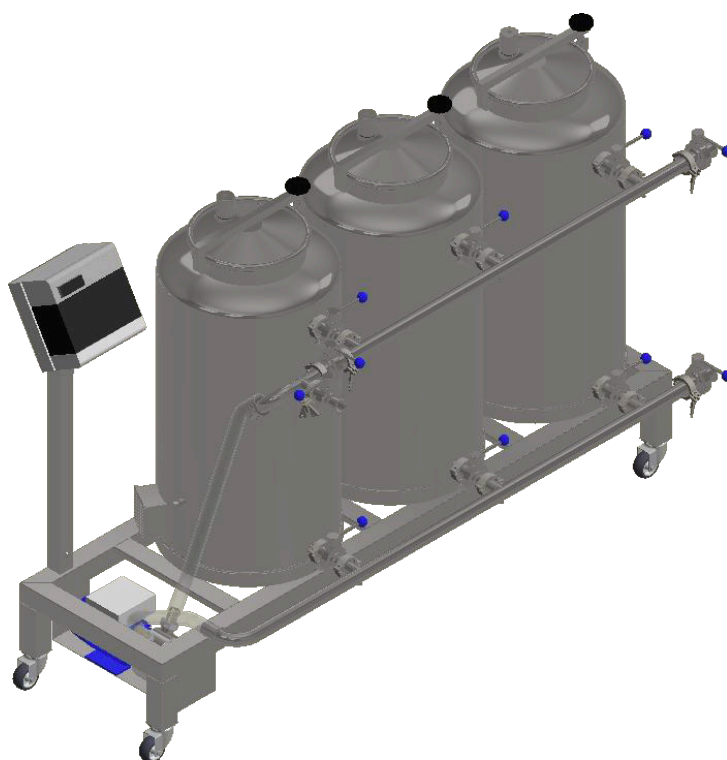
- Enlever tous les résidus en suspension
- Éviter de boucher l'échangeur de chaleur



Système CIP (Nettoyage Contrôlé)

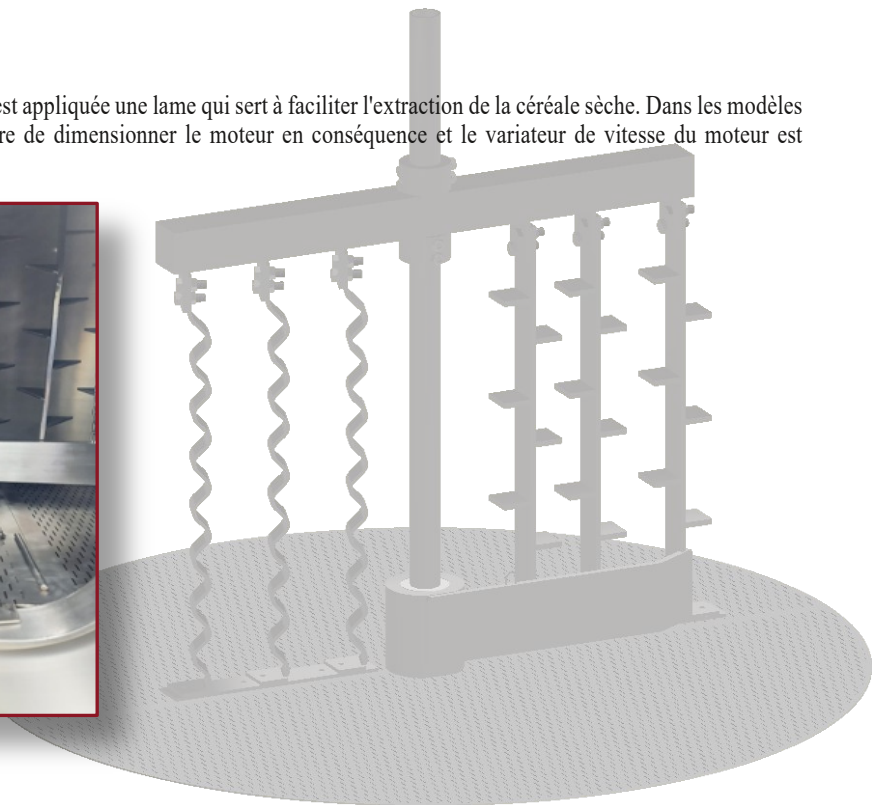
- ✦ Le système C.I.P est conçu pour nettoyer les réservoirs utilisés pour la production de bière artisanale
- ✦ L'eau chaude est utilisée pour laver les céréales. L'eau peut être introduite par la porte supérieure ou par le CIP (boule de lavage)
- ✦ Contrôleur de température numérique intégré
 - Contrôle la température à laquelle il est programmé
 - Enclenche la ou les résistances activées sur le(s) disjoncteur(s) lorsque la température du liquide de la cuve est inférieure à la température de consigne
- ✦ Tension monophasée (220V)

Volume	3x 125 Litres (VT)
Dimensions (cm)	205 x 70 x 128 cm
Puissance des résistances	1x 3 kW monophasé
Pompe	jusqu'à 110 °C / monophasé
Tension d'alimentation	220/230V



Système d'aide au dédrêchage

- ✿ Ce système implique l'adaptation de l'agitateur, auquel est appliquée une lame qui sert à faciliter l'extraction de la céréale sèche. Dans les modèles sur lesquels cette option est appliquée, il est nécessaire de dimensionner le moteur en conséquence et le variateur de vitesse du moteur est automatiquement inclus.



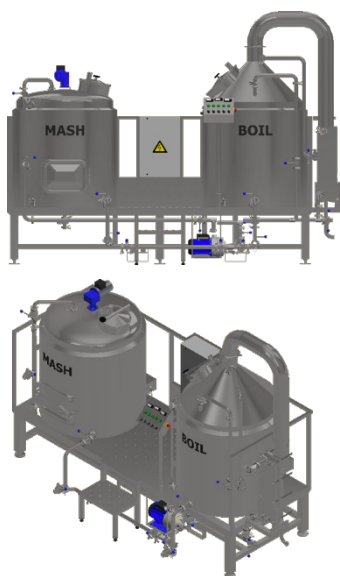
Mise en service et formation

- ✿ Équipe humaine et désireuse de venir en aide
- ✿ Conseils techniques pour améliorer votre installation actuelle ou pour de nouveaux équipements Vit'Vinif
- ✿ La prestation comprend:
 - Contrôle de toutes les connectiques des cuves
 - Vérification de l'unité de refroidissement*
 - Vérification de la ligne froide glycol*
 - Vérification de la connexion des fermenteurs*
 - Vérification du branchement électrique de la BDSA
 - Vérification du branchement électrique du CIP*
 - Nettoyage à la soude de l'ensemble des cuves et la salle de brassage
 - Conseils pour réglage du moulin et concassage du malt
 - Mise sous peracétique échangeur + pompe et tuyaux
 - Remplissage des cuves avec le volume d'eau nécessaire à la recette
 - Apprentissage et formation de l'opérateur-brasseur sur le matériel
- ✿ Formation à la bonne utilisation des installations avec notre technicien brasseur
 - Empâtage du malt et brassage
 - Recirculation avec cuve tampon
 - Filtration avec cuve tampon
 - Cuisson/ébullition
 - Dédrêchage de la cuve Mash
 - Whirlpool et pause du jus
 - Refroidissement du moût
 - Transfert du moût dans le fermenteur
 - Debrief et révision de la prise en main de l'opérateur



*Au cas où il aurait été acheté chez Vit'Vinif

BRASSERIE SEMI-AUTOMATIQUES 2 RESERVOIRS



MODÈLE	VOL RÉEL	ISOLATION	DIMENSIONS (environ)	PUIS. ÉLECT
BDSA0200	250L	---	Sur demande	18kW, 40A
BDSA0200-IT	250L	MASH	Sur demande	18kW, 40A
BDSA0300	350L	---	3000 x 1500 x H2100mm	24kW, 40A
BDSA0300-1IT	350L	MASH	3000 x 1500 x H2100mm	24kW, 40A
BDSA0300-B	375L	---	3000 x 1500 x H2100mm	24kW, 40A
BDSA0500	650L	---	3000 x 1500 x H2650mm	30kW, 63A
BDSA0500-1IT	650L	MASH	3000 x 1500 x H2650mm	30kW, 63A
BDSA0500-2IT	650L	MASH+BOIL	3000 x 1500 x H2650mm	30kW, 63A
BDSA0500-B	750L	---	3300 x 1600 x H2500mm	30kW, 63A
BDSA0500-B-1IT	750L	MASH	3300 x 1600 x H2500mm	30kW, 63A
BDSA0500-B-2IT	750L	MASH+BOIL	3300 x 1600 x H2500mm	30kW, 63A
BDSA1000	1200L	---	3500 x 1650 x H2850mm	60kW, 100A
BDSA1000-1IT	1200L	MASH	3500 x 1650 x H2850mm	60kW, 100A
BDSA1000-2IT	1200L	MASH+BOIL	3500 x 1650 x H2850mm	60kW, 100A
BDSA1000-B	1200L	---	3700 x 1750 x H2650mm	60kW, 100A
BDSA1000-B-1IT	1200L	MASH	3700 x 1750 x H2650mm	60kW, 100A
BDSA1000-B-2IT	1200L	MASH+BOIL	3700 x 1750 x H2650mm	60kW, 100A
BDSA1500-1IT	1750L	MASH	Sur demande	Sur demande
BDSA1500-2IT	1750L	MASH+BOIL	Sur demande	Sur demande

BRASSERIE AUTOMATIQUES 2 RESERVOIRS



MODÈLE	VOL RÉEL	ISOLATION	DIMENSIONS (environ)	PUIS. ÉLECT
BDSA0300-OMEGA-1IT	375L	MASH	3000 x 1500 x H2100mm	24kW, 40A
BDSA0300-OMEGA-2IT	375L	MASH+BOIL	3000 x 1500 x H2100mm	24kW, 40A
BDSA0500-OMEGA-1IT	600L	MASH	3000 x 1500 x H2650mm	30kW, 63A
BDSA0500-OMEGA-2IT	600L	MASH+BOIL	3000 x 1500 x H2650mm	30kW, 63A
BDSA0500-B-OMEGA-1IT	750L	MASH	3300 x 1600 x H2500mm	30kW, 63A
BDSA0500-B-OMEGA-2IT	750L	MASH+BOIL	3300 x 1600 x H2500mm	30kW, 63A
BDSA1000-OMEGA-1IT	1200L	MASH	3500 x 1900 x H2800mm	60kW, 100A
BDSA1000-OMEGA-2IT	1200L	MASH+BOIL	3500 x 1900 x H2800mm	60kW, 100A
BDSA1500-OMEGA-1IT	1750L	MASH	Sur demande	Sur demande
BDSA1500-OMEGA-2IT	1750L	MASH+BOIL	Sur demande	Sur demande

BRASSERIE AUTOMATIQUES 3 RESERVOIRS



MODÈLE	VOL RÉEL	ISOLATION	DIMENSIONS (environ)	PUIS. ÉLECT
BDSA0300-OMEGA-D	375L	MASH+BOIL+HLT	3600 x 1975 x H2100mm	24kW, 52A
BDSA0500-OMEGA-D	600L	MASH+BOIL+HLT	4300 x 1850 x H2750mm	45kW, 65A
BDSA0500-B-OMEGA-D	750L	MASH+BOIL+HLT	4000 x 1600 x H2600mm	45kW, 65A
BDSA1000-OMEGA-D	1200L	MASH+BOIL+HLT	4750 x 1950 x H2850mm	60kW, 130A
BDSA1500-OMEGA-D	1750L	MASH+BOIL+HLT	Sur demande	Sur demande

VIT VINIF

À PROPOS DE VIT'VINIF

Vit'vinif est votre fournisseur du matériel pour mini ou macro brasseries, des cuves inox pour la production de vin, de cidre ou d'autres types de boissons. Systèmes de contrôle de température, étiqueteuses, remplisseuses, pompes de transfert et autres machines et accessoires pour l'industrie des boissons fermentées ou non fermentées.

2 IMPASSE PAUL SEJOURNÉ,
NATURPOLE III,
66350 TOULOUGES
FRANCE

+33(0)411980003
contact@vitvinif.com
www.vitvinif.com

Spécialistes en Cuve inox, nous vous proposons également les meilleures solutions en matière de brassage; des plus simples aux plus complexes, avec un large éventail de possibilités.

Nous vous proposons des solutions personnalisées, notamment pour la conception des réservoirs en inox, avec une vaste expérience dans les concepts de réservoirs parallélépipédiques.