

# BON À SAVOIR

## POUR LES BRASSEURS : PRODUCTION D'EAU GLACÉE ET D'AZOTE

De la conservation à la purge des cuves en passant par la mise en bouteille du produit final, l'azote ainsi que les systèmes de refroidissement sont des moyens efficaces pour améliorer la qualité de la bière produite en brasserie ou micro-brasserie.

👉 **« En hiver brasse qui veut, en été brasse qui peut ! »**

La température de fermentation en brasserie peut être difficile à contrôler. En effet, **le système de refroidissement** en micro-brasserie et brasserie nécessite un savoir-faire de pointe pour garantir une production respectant les normes et surtout un **produit fini qualitatif et savoureux**. Les **groupes d'eau glacée** sont essentiels notamment pour le refroidissement et le maintien en température des cuves avec une extrême précision.

**Un contrôle correct de la température de fermentation :**

- ✓ favorise la fermentation complète,
- ✓ réduit les risques d'infection,
- ✓ assure une meilleure clarification de la bière,
- ✓ permet de s'affranchir des niveaux de température de l'air extérieur.

👉 **Azote et confection de la bière**

En brasserie, l'azote agit comme une barrière protectrice contre l'oxygène en assurant ainsi le processus de fermentation de manière optimale. **L'azote préserve les arômes** et améliore le goût de la bière. Dans le process brassicole l'azote sert à la vidange des cuves entre les lots, au transfert de pression de la bière entre les cuves, à pousser la bière à travers la filtration ou encore à la mise en fût et en bouteille.

**De nombreux avantages à l'utilisation de l'azote en brasserie :**

- ✓ La durée de conservation
- ✓ Réduction des coûts
- ✓ Sécurité
- ✓ Gain de temps
- ✓ Limite les gaspillages

La mise en place de **générateurs d'azote** et de **groupes d'eau glacée** sur site sont de ce fait de plus en plus appréciés par les brasseurs.



## LE SAVIEZ-VOUS ? Économies d'énergie dans les centrales frigorifiques

*Le saviez-vous ?*

Nos gammes de refroidisseurs **FRB, FRB-FC et FRX peuvent être équipées sur demande d'une régulation avancée du condenseur.**

Cette option permet **une régulation par haute pression flottante.** Celle-ci calcule en continu la consigne optimale de pression de condensation en fonction de la température extérieure mesurée et régule la pression de condensation en ajustant la puissance de refroidissement au condenseur.

La haute pression flottante fait partie des solutions les plus connues d'**économie d'énergie** pour les installations frigorifiques.

Cette solution lorsqu'elle est correctement mise en œuvre sur une installation permet de faire des économies allant **jusqu'à 30 %!**

En adaptant l'utilisation du groupe frigorifique aux variations de température ambiante et donc au besoin réel de production de froid, les capacités maximales du système frigorifique ne sont pas dépassées.

**La régulation par haute pression flottante permet par conséquent de :**

- ↳ Adapter et maîtriser la consommation énergétique au besoin réel de son activité.
- ↳ Réaliser des économies d'énergie (**éligibilité CEE**).
- ↳ Diminuer les coûts de production.



## PARTENAIR présent au Salon du Brasseur 2022 !

Le salon du brasseur est l'événement de référence pour les brasseurs français et les fournisseurs de matériel de ce secteur. Notre participation en 2021 a été riche en échanges conviviaux ainsi que de moments de rencontres privilégiés et de découvertes.

**Fort de cette expérience, PARTENAIR renouvelle son exposition en 2022 !** À cette occasion venez découvrir nos **Générateurs d'azote** et **Groupe d'eau glacée**.

Que vous soyez brasseur professionnel ou amateur, réservez d'ores et déjà votre week-end du **21 au 22 octobre 2022** pour venir nous rencontrer au **Parc Expo de Nancy** et discuter ensemble de vos projets !

 **Retrouvez-nous au Hall A - Stand C.37**

