

Caso de Sucesso

SensoTech e Anisol aprimoram o controle de qualidade e a eficiência no processo produtivo

LA CIBELES BEERS (HEINEKEN GROUP)

Desafios

A La Cibeles, parte do Grupo Heineken, aumentou sua capacidade de produção. Para manter os altos padrões de qualidade mesmo com volumes maiores, a Anisol, parceira da SensoTech, levantou duas questões-chave:

1. É possível monitorar se todo o açúcar do malte se dissolve completamente durante a mosturação?
2. Todo o açúcar dissolvido está sendo efetivamente extraído durante a filtração?

Para enfrentar esses desafios, a Anisol propôs a instalação do analisador LiquiSonic® Plato, desenvolvido pela fabricante alemã SensoTech e homologado pelo Grupo Heineken.

Soluções

Para as cervejas Cibeles, a Anisol propôs a instalação do sistema entre duas caldeiras de fervura, com o objetivo de realizar medições precisas durante a filtração e após a fervura — assegurando o monitoramento contínuo dos níveis de açúcar e da qualidade do processo.

O sensor, homologado para uso em aplicações alimentícias, possibilita medições rápidas da densidade ao final da fervura. Essa tecnologia reduz drasticamente o tempo necessário em relação aos métodos manuais tradicionais, que exigem de 10 a 15 minutos e amostras resfriadas a 20 °C. Com o **LiquiSonic®**, as medições são realizadas em apenas alguns segundos, elevando significativamente a eficiência do processo produtivo.

Vantagens

Controle de qualidade: Garante sabor e padrão consistentes por meio do monitoramento contínuo dos níveis de açúcar.

Eficiência na produção: Otimiza o processo de fermentação com ajustes em tempo real, reduzindo tempo e custos operacionais.

Economia de tempo e recursos: Elimina a necessidade de amostragem manual e análises laboratoriais, economizando tempo e insumos.

Redução de desperdício: Evita lotes fora de especificação, minimizando o desperdício de ingredientes e recursos.

Conformidade regulatória: garante que os níveis de açúcar atendam aos padrões de segurança alimentar e de qualidade.

Instalação:
Visão principal do controlador da medição em linha



“O medidor LiquiSonic® Plato foi um verdadeiro divisor de águas para a

La Cibeles. Ele garante a consistência de sabor e qualidade, otimiza a

produção com ajustes em tempo real, economiza tempo e recursos,

reduz o desperdício e facilita o cumprimento das exigências regulatórias.

É uma ferramenta essencial para mantermos nosso compromisso

contínuo com a produção de cerveja artesanal de alta qualidade.”

Albero Calabrese, Production Manager, LA CIBELES BEERS