



# Process



Un savoir-faire unique  
dans la préparation de vos produits



# Process

## VISICIP - Cleaning In Place solutions



Le VISICIP est étudié pour répondre aux contraintes particulières des domaines de la brasserie et des boissons. Il est contrôlé par un automate via une interface conviviale. Les différentes phases sont complètement

automatiques, du dosage des produits chimiques à la chauffe, pour contrôler le processus de nettoyage. Le système peut être connecté sur divers équipements et lignes. La cuve de produits chimiques peut être chauffée par un système commun ou indépendant cuve par cuve. Le VISICIP peut être équipé d'un tableau de connexion à vannes manuelles ou soupapes à double siège pour un processus entièrement automatisé.

## VISIMIX - CSD Système de mélange et de carbonatation



Le VISIMIX est idéal pour la production d'eau gazéifiée, de soda ou de limonade. La désaération de l'eau est effectuée par des buses de pulvérisation d'eau dans la

cuve à vide. Ensuite, le flux d'eau est dirigé vers la cuve de carbonatation puis la zone de mélange du sirop. Le débit d'eau est asservi à la régulation du sirop, calibrée par la recette du produit. En option, un capteur de Brix fournit en temps réel la valeur de concentration du sirop.

Un capteur de CO<sub>2</sub> permet de contrôler et de réguler le cycle de carbonatation. La colonne de carbonatation est ajustée constamment en pression afin d'optimiser la vitesse de dissolution. Un échangeur à plaques est aussi envisageable pour résoudre les problèmes de température.

## VISIDEA - Désaérateur

Le désaérateur convient parfaitement aux installations de mélange de la bière, des manipulations dans le processus de la bière, de production de boissons gazeuses et d'eaux aromatisées. L'eau traitée par ce système a une valeur d'oxygène dissous au-dessous de 0,02 mg / L. Pour la phase de dégazage, l'eau du réseau peut être utilisée ou le système peut être couplé avec une lampe UV ou encore un système de pasteurisation. Une Carbonatation peut compléter ce système au besoin.

## VISICARBOBLEND - HGB beer processing

Adapté aux fabrications de bière haute densité, la production de Radlers, ou le dosage de compléments pour toutes sortes de bières. VISICARBOBLEND est une solution parfaite pour le mélange de la bière sur une densité initiale souhaitée, avec un niveau de CO<sub>2</sub> exact dans le produit final. Le système dispose d'une régulation automatique de chaque paramètre, pour garantir une fidélité à la recette non seulement en CO<sub>2</sub> et O<sub>2</sub>, mais aussi en caramel, iso-alpha ou tout arôme.

## VISIFLASH - Flash Pasteurisateur



L'unité flash pasteurisation et un réservoir sont combinés dans un système pour assurer le contrôle du processus de pasteurisation. Le système est conçu pour réguler la température du produit en fonction d'un niveau d'UP défini. Le débit principal est calibré pour maintenir le produit à la température prévue pendant 30 secondes.