

测量点	装置点	测量任务
1	管道	过滤槽浓度监测及煮沸锅起始萃取物，监测酒精饮料转换点
2	煮沸锅	内加热器调料浓度监测
3	管道	外加热器调料浓度监测
4	管道	麦汁浓度监测

煮沸锅

介绍

辅料醪要么在内部的内加热器，要么在外部的外加热器（设计成管壳式换热器或板式换热器）煮沸。汤汁的煮沸时间在50-75分钟之间。

辅料醪煮沸的目的：

- 调整预期的辅料醪浓度
- 破坏麦芽酶或者更确切地说固定调料组成
- 辅料醪杀菌
- 蛋白凝结
- 啤酒花异构化
- 成香
- 蒸出不需要的香料

为了提高质量与效率，汤汁槽的辅料醪浓度需要持续进行监控。

应用

Das LiquiSonic® Plato系统可以测定酿造工艺中不同测量点的原麦芽浓度。在辅料醪槽中安装LiquiSonic® Plato系统的原因有：

- 控制煮沸过程
- 保证精确测量汤汁浓度

通过在主管道或直接在内部加热器安装LiquiSonic®传感器，不需要再安装嫁接装置并且避免了死空间。浸入式传感器为不锈钢材质并通过结实的构造免维修，免移动，长期稳定。LiquiSonic®大功率技术实现了在有气泡情况下的稳定测量。

LiquiSonic®控制器可实现自动产品切换。内部限值监控信号超过或低于阈值，并通过模拟或数字输出，串行接口或现场总线（Profibus DP, Modbus）将实时信息传输到过程控制系统。

客户收益

LiquiSonic®分析仪可实时精确监控在线浓度测量。该系统在室内及在室外锅炉都可使用。因此，不需要昂贵的旁路方案。

LiquiSonic®降低了劳动力成本，减少了复杂的人工取样

通过连续检测投醪，可缩短煮沸时间。

安装

对于内部锅炉，LiquiSonic®传感器可直接安装入麦汁锅。浸入长度是可变的，可以达到3米。传感器的特殊设计保持沉积物的影响低。另外，内部锅炉中的传感器可以配备有清洁头，防止泡沫结壳。

如果LiquiSonic®传感器用于室外锅炉，它可直接安装在供给泵和热交换器之间的循环管中。

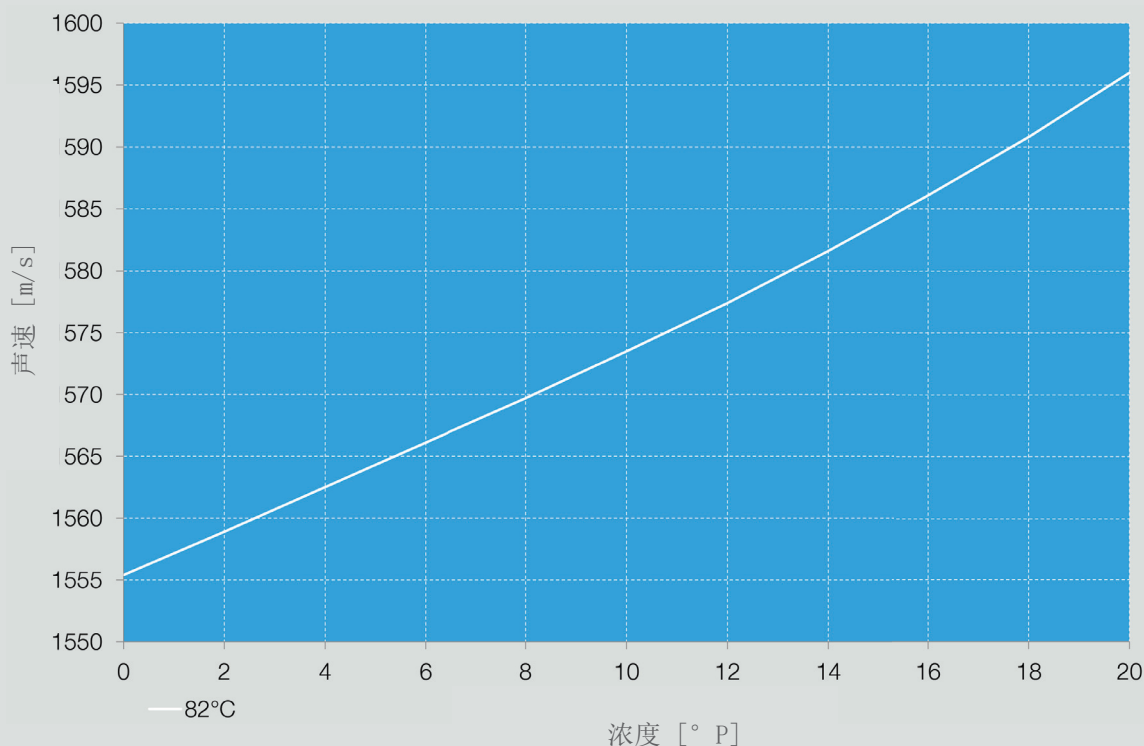
安装LiquiSonic®传感器可消除死区并避免了旁路的高安装成本。

LiquiSonic®Plato控制器30最多可连接四个传感器，同时监测几个测量点。此外，具有特定计算模型的多达99种啤酒类型可以存储在控制器中。

浓度区间: 0 ° P - 20 ° P

温度区间: 40 ° C - 120 ° C

LiquiSonic® 麦汁中的声速测量



LiquiSonic® Plato



21007232
LiquiSonic® Plato控制器30 V10



21010116
浸入式传感器V10 Food, Varivent, L061



21004463
LiquiSonic控制器V10的现场外壳（不锈钢）

BUS

21004435
现场总线: Profibus DP



21004449
网络集成



21004110
大功率电子元件



21004202
室内总线电缆 (100 m)



21007846
工厂验收测试 (FAT) 认证



SensoTech GmbH
Germany
T +49 39203 514 100
info@sensotech.com
www.sensotech.com

SensoTech Inc.
USA
T +1 973 832 4575
sales-usa@sensotech.com
www.sensotech.com

SensoTech (Shanghai) Co., Ltd.
申铄科技(上海)有限公司
电话 +86 21 6485 5861
sales-china@sensotech.com
www.sensotech.com