



2022 Ορολόγιο, Grèce **Alimentaire**

Le processus de production de la bière artisanale est très minutieux et suit plusieurs étapes. Du broyage du malt à la création du moût, qui est ensuite filtré. Vient ensuite une phase de tourbillon, où le mélange est agité et porté à une certaine température, puis abaissé rapidement de plusieurs degrés à l'aide d'échangeurs à plaques. Avec l'ajout de la levure, la fermentation et la maturation, les dernières étapes se déroulent et se terminent par la mise en bouteille. D'une durée minimale d'environ un mois, ce cycle de production requiert une attention particulière à chaque étape. Le contrôle de la température est essentiel pour un produit final réussi. C'est dans cette optique que le client a décidé d'opter pour nos échangeurs à plaques TCOIL. Avec une conception personnalisée pour les exigences spécifiques de l'installation, une finition électropolie et des connexions tri-clamp, l'installation a été un succès.