Brasserie complète 10 hl

Brasserie complète à vendre. 10 hl par brassin

L’installation comprend :

- Moulin (jusqu’à 500 kg/heure) avec convoyeur vers la cuve d’empâtage
- Salle de brassage de 10 hl
- Cuve d’empâtage/filtration
- Cuve d’ébullition/un bain tourbillonnant
- 4 fermenteurs isobarométriques (3 bars) de 20 hl chacun
- 2 cuves de NEP sur roues
- Pompe mobile
- Cuve de glycol et un système de refroidissement
- Chaudière à vapeur (gaz) de 100 kg/heure
- Remplisseuse-capsuleuse linéaire isobarométrique (8 têtes de remplissage, 8 têtes de capsulage)
- Etiqueteuse autocollante

Matériel fourni par NDL Craft

Brasserie complète jusqu’à 6.000 hl/an

Salle de brassage de 20 hl

8 fermenteurs iso de 40 hl

Ligne iso de 1.900 b/h x 33 cl & 1.200 b/h x 75 cl

Ligne fûts : 70 fûts/heure

Fluides : Générateur vapeur, compresseur d’air, etc…

Épierreur BUHLER

Modèle MTSC-65/120

Capacité : 6 Tonnes/heure

Tamiseur

KUNZEL modèle P2052

6 Tonnes/heure

Salles de brassages neuves 5 à 20 hl

Construction Européenne
de 5 à 20 hl

Salle de brassage 20 hl (TMCI PADOVAN)

> *20 hl par brassin jusque 22° Plato (versement en malt jusque 600 kg par brassin)*

Meunerie :

- Auge à malt (600 kg max)
- Moulin
- Convoyeur à chaînes

Salle de brassage 2 vaisseaux de 20 hl (type Flexbrau) :

- 1 cuve pour empâtage, ébullition, whirlpool (correction automatique du PH de l’eau)
- 1 cuve filtre
- 1 cuve tampon de 20 hl
- Refroidisseur de moût
- Système de récupération des condensats
- Aération du moût
- Bâche à eau chaude (60 hl)
- Bâche à eau froide (40 hl)
- Pompe de transfert avec variateur de fréquence

Services généraux :

- Chaudière vapeur Mazzi Arturo de 400 kg / heure avec adoucisseur d’eau et traitement chimique
- Compresseur d’air 6 bar de Mauguiere type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convener jusqu’à 100 hl de capacité de fermentation

---

Salle de brassage STEINECKER (65 hl par brassin)

Salle de brassage Steinecker comprenant :

1. Meunerie

- Réception du malt en big bag
- Elévateur de malt
- Grist case
- Moulin à malt Steinecker, type : Maischomat 3003, (mouture humide)

2. Salle de brassage

Salle de brassage STEINECKER 3 vaisseaux de 65 hl (4 brassins / jour), tout inox.

Automate et interface remplacés récemment (Automatisme de Unitronics et interface SCADA)

- Cuve d’empâtage
- Cuve filtre, avec racleur 2 bras, couteaux tout inox, faux fond en 6 parties tout inox
- Cuve d’ébullition / Whirlpool avec cuiseur interne et entrée tangentielle , boule de CIP
- Système de contrôle automatisé jusqu’aux cuves de fermentation
- Armoire électriques

3. Refroidissement du moût

- Refroidiseur de moût Sondex, simple étage, pour eau glacée
- Aération du moût

Toiles de filtration pour filtre MEURA 2001

- dimensions – 1850 x 1650 mm
- matériau – PPD3115 – PP
- 100 % PP
- mono/monofilament
- 300 g/m2

- 1000 l/min/dm2 @ 200 Pa
- Taille de mailles : 164 µM – épaisseur : 0,55 µM
- calandré
- couleur noire

Levurerie (propagation and stockage)

Levurerie incluant

Propagation

- Oeuf
- Cuve 205 litres
- Cuve 704 litres
- Cuve 4925 litres

Stockage levure

- 3 cuves cylindro coniques de 49 hl chacune
- 1 cuve à fond bombé de 111 hl

Construit par Ellinghaus

Cuves de fermentation 10 hl

- Capacité totale : 12,5 hl
- Isolation : 80 mm
- Pression de travail : 3 bar

2 zones de refroidissement (1 sur la virole et 1 sur le cône)

Equipées avec :

- Boule CIP
- Prise d’échantillon
- Porte trou d’homme
- Electrovanne pour le glycol
- Sonde de température
- Système de sécurité surpression & casse-vide
- Bondonnage

Fermenteurs 20 hl isobarométriques Kaspar Schulz

5 fermenteurs construits par Kaspar Schulz

Dimensions hors tout :

- Hauteur 3174 mm
- Diamètre 1495 mm

Volume total de la cuve : 2416 litres

Volume net : 2000 litres (20 hl)

Cuves isobarométriques : 3 bar de pression

Isolation (100 mm)

3 poches de refroidissement au glycol

Cuves construites entre 2012 et 2018

Cuves de fermentation (20 hl) isobarometriques

2 cuves de fermentation construites par Ifind

Construites en 2020

2 zones de refroidissement au glycol

3 bar pression

Tirage au clair

Cuves de fermentation neuves 5 à 50 hl

de 5 à 50 hl

3 cuves cylindro coniques 3 X 110 hl

- Cuves en inox (304)
- Pression atmosphérique
- Double enveloppe de refroidissement au Glycol (45 litres)
- Construites par Ziemann et CTRA (France)
- Capacité totale de chaque cuve : 11.000 litres

Ces cuves ont été conçues à l’origine comme levuriers. Elles peuvent néanmoins servir de fermenteurs

- 1 cuve sur pied avec agitateur
- 1 cuve sans pied, sans agitateur
- 1 cuve sans pied, avec agitateur

Les agitateurs peuvent être retires pour utiliser les cuves comme fermenteurs.

Fermenteurs iso de 110 hl

Pression de travail : 3 bar

18 cuves disponibles

Tout inox – Cylindro coniques

H : 6.380 mm – Ø : 2.060 mm

FERMENTEURS 120 HL

7 cuves isobarometriques

Construites par SPAW-TREX (Pologne) en 2016

Volume total : 16.547 litres

Volume utile : 12.000 litres (120 hl)

Cuves isolées (100 mm de mousse de polyuréthane)

3 zones de refroidissement au glycol

Pression de la cuve : 1,2 bar

Dimensions totales :

- Hauteur : 7025 mm
- Diamètre : 2500 mm

Cuve de fermentation (300 hl)

Cuve de fermentation

Volume total : 300 hl

3 poches de refroidissement au glycol (1 sur le cone, 2 sur la virole)

Isolées

Boule CIP

Appareillage de sécurité (casse vide, surpression)

Dimensions :

- Diamètre total: 3800 mm
- Hauteur totale : 7100 mm
- Poids : 3000 kg

Cuves de fermentation (9 x 300 hl)

Cuves de fermentation

Construites par Holvrieka en 1997

Capacité totale : 300 hl

Pression : 1 bar (tested at 1,3 bar)

Cuves sur pieds

3 zones de refroidissement (2 sur le côté, 1 sur le cône)

Isolation :

- Cone : Mousse de polyurethane + clading
- Virole : Mousse de polyurethane sans clading

Dimensions :

- hauteur : ~ 7.500mm, Ø : ~2.900mm

9 cuves disponibles

Cuves de fermentation 878 hl

Cuves out
Construites par GROSS

- Volume : 878 hl
- Volume net pour la garde : 840 hl
- Volume net pour la fermentation : 725 hl
- Pression de la cuve : 2,6 bar (pression d’épreuve)
- 4 zones de refroidissement :
  - 3 sur la virole : 3,1 m2 + 11,2 m2 + 11,2 m2
  - 1 sur le cône : 3 m2
- Conçues pour être refroidies à l’ammoniac (NH3). Peuvent fonctionner au glycol également
- Isolation : 100 mm

CUVES DE FERMENTATION (910 HL)

Cuves de fermentation Holvrieka

910 hl de capacité (= 770 hl net)

Pression de la cuve : 1,5 bar

Poches de refroidissement au glycol

Cuves de fermentation 1250 hl (13 cuves)

Cuves de fermentation

Fabriquant : Ellinghaus

Refroidissement au glycol (4 zones)

Pression de service : 1 bar

13 cuves disponibles

Cuves de fermentation 1522 hl

8 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 1522 hl
- Capacité nette : 1350 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 2 zones de refroidissement (refroidissement à l’ammoniac)

Cuves de fermentation (4 x 1700 hl)

Cuves de fermentation Holvrieka

Inox 1.4301

1700 hl (capacité brute)

Refroidissement au glycol : 6 zones

Pression de travail : 1 bar

Isolées avec 130 mm de mousse de polyurethane

Poids vide : 13.000 kg

Hauteur totale : 13.000 mm

Diamètre : 4100 mm

4 cuves disponibles

Cuves de fermentation 2065 hl

12 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 2065 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 3 zones de refroidissement (refroidissement à l’ammoniac)

Tank de bière filtrée (TBF) 40 hl

Tout inox de 40 hl (45 hl total)

Pression de travail : 2 bar

Construction européenne de 2020

TANK DE BIERE FILTREE 72 HL

Tank de bière filtrée (TBF) à pression

Construit par DELLA TOFFOLA ie 2003

Volume total: 7200 litres (72 hl)

Cue isolée (120 mm)

1 poche de refroidissement au glycol

Pression de la cuve : 6 bar

2 vidanges de la cuve (système de prise au clair)

Porte trou d’homme

Dimensions totales :

- Hauteur : 4906 mm
- Diamètre : 1900 mm
- Poids : 2300 Kg

TANK DE BIERE FILTREE (120 HL)

Tank de bière filtrée

Tout inox

Capacité : 120 hectolitres

Pression de la cuve : 2 bar

1 zone de refroidissement au glycol

Boule de nettoyage (DN 40)

Sortie bière DN 40

Prise d’échantillon

Porte trou d’homme

Appareillage surpression et casse vide

Tanks de bière filtrée 314 hl

Cuves en inox sur pieds
4 cuves disponibles

- Volume : 314 hec : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

Tanks de bière filtrée 646 hl

Cuves en inox sur pieds
5 cuves disponibles

- Volume : 646 hectolitres
- Pression de service : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

Tanks de bière filtrée 888 hl

Cuves en inox sur pieds
3 cuves disponibles

- Volume : 888 hectolitres

- Pression de service : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

HOP GUN TMCI PADOVAN de 2021

Modèle Dry-hop 400

Capacité de la cuve : 400 litres

Maxi 30 Kg de houblon pellets

Avec pompe centrifuge et débitmètre

HOP GUN TMCI PADOVAN de 2019

Modèle Dry-hop 200

Capacité de la cuve : 200 litres

Maxi 20 Kg de houblon pellets

Avec pompe centrifuge et débitmètre

Centrifugeuse (20 à 50 hl /

heure)

Centrifugeuse ALFA LAVAL

Type VNPX 407 SGP 34

Machine de 1994

Capacité en bière : 20 hl à 50 hl / heure

Filtre SARTORIUS placé après la centrifugeuse

Centrifugeuse SPX (70 hl / heure)

Centrifuge SPX

Type SE161HBIV-Q3P2

- Skid
- Pompe d’alimentation
- Doseur pneumatique
- Pompe à boues
- Turbidimètre de sortie
- Filtre d’entrée

Machine de 2016 fully entièrement reconditionnée par le fabriquant

Capacité en bière verte : 70 hl / heure

Flash pasteurisateur 10.000 l/h

Armoire électrique récente

- Echangeur à plaques APV
- Chauffeur tubulaire
- 1 refroidisseur à bière (Alfa-laval)
- 1 réchauffeur de bière (pour la refermentation en bouteilles)
- Injection directe de vapeur avec récupération des condensats
- 1 pompe à bière
- 2 lanternes de couplage

FILTRE KIESELGUHR (130 hl/hr)

FILTROX type NOVOX 80/120

28 chambres – Surface de filtration : 46 m2

Capacité de 100 à 150 hl/h selon le type de bière

Bac de préparation du kieselguhr + pompes doseuses

Filtre stérile Schenk Niro (550 hl / hr)

Filtre stérile Schenk

Type Niro 1000 / 250

Capacité avec la bière : 550 hl / heure

2 filtres disponibles

Cuve de stockage de CO2 horizontale 20 tonnes

- Cuve de stockage de CO2 liquide de 20 tonnes
- Construite en 2007
- Pression de la cuve 18 bar (pression service) – 32,9 bar (pression d’épreuve)
- Code manufacturier PED 97 / 23 CE

Chaudière vapeur (Clayton 469 kg / heure)

Chaudière vapeur Clayton

Type CSMG-30 de 2017

469 kg / heure à 10 bar

Avec cheminée et traitement d’eau

---

6 CUVES DE FERMENTATION EN INOX POUR LE VIN

6 fermenteurs en inox

Construits par SPEIDEL

- 2 x 10.000 L avec tuyau extérieur pour refroidir (re-circulation) (Ø 160 cm – H 565 cm)
- 3 x 10.000 L avec double enveloppe (Ø 160 cm – H 565 cm)
- 1 x 15.000 L avec double enveloppe (Ø 185 cm – H 650 cm)

Cuves sur pieds avec :

- Porte trou d’homme
- Niveau extérieur

- Sonde de température
- Prise échantillon
- 2 vannes pour vider la cuve (par le fond ou prise au clair)