

BRASSERIE COMPLÈTE - 10 HL

Brasserie artisanale complète, opérationnelle et centrée autour d'une salle de brassage IFIND de 10 hl (2016). La ligne est équipée d'une meunerie avec moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h) et d'un système de refroidissement à deux étages avec récupération d'eau chaude.

L'ensemble inclut :

- Fermentation/Garde : 2 fermenteurs ATMO IFIND (10 hl utiles) et 4 tanks de garde IFIND (1.084 L, 3 bar), complétés par 2 tanks de service MUELLER (500 L, 3,9 bar).
- Embouteillage : Soutireuse ISO linéaire JS MASCHINEN H4 (2017) (4 becs, 400 bph en 33 cl) et étiqueteuse DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, corps et dos).
- Services Généraux : Générateurs de vapeur GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), Groupe froid MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), Compresseur ATLAS-COPCO (10 bar), et traitement d'eau (Adoucisseur + Osmose inverse).

DÉTAILS TECHNIQUES :

Salle de Brassage (Marque/Année)	IFIND (2016)
Capacité Brassage	10 hl par brassin
Configuration Vaisseaux	Empâtage/Ébullition (double enveloppe), Filtre/Whirlpool intégrés

Meunerie	Moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h, aspiration)
Refroidissement Moût	2 étages (Eau/Glycol) avec récupération de chaleur
Bâche Eau Chaude	20 hl (avec serpentin vapeur)
Cuves de Fermentation (ATMO)	2 x 10 hl utile (12,5 hl total, IFIND 2016)
Tanks de Garde (Pression)	4 x 1.084 L (IFIND 2016/2019, Pression 3 bar)
Tanks de Service (Pression)	2 x 500 L (MUELLER, Pression 3,9 bar)
Soutireuse (Marque/Année)	JS MASCHINEN H4 (2017), linéaire 4 becs
Cadence Soutirage	400 bph (33 cl), Compatible 33 à 100 cl
Étiqueteuse (Marque/Année)	DMC MEGA2 R (2018), Corps et dos
Cadence Étiquetage	500 bph
Groupe Froid (Chiller)	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20.000 frigories/h
Générateurs Vapeur (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), Total 90 Kw (8,5 bar)
Compresseur	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 bar
Traitement d'eau	Adoucisseur DUPLEX + Osmose inverse 200 L/h
Divers	Skid CIP, Pompe mobile INOXPA SE20 (2016), Matériel de Laboratoire (Haffmans)

BRASSERIE COMPLETE (50 HL X 8 BRASSINS PAR JOUR)

Brasserie complete en parfait etat, y compris

Manutention du malt

- Silo à malt (18 tonnes)
- Installation big bag (1000 kg) pour malt spéciaux
- Moulin (1600 kg/h)
- Caisse à farine 4000 kg
- Convoyeurs

Salle de brassage (50 hl / brassins)

- Salle 5 vaisseaux Easy Brau Velo
 - Récipient de brassage
 - Lauter Tune
 - Réservoir tampon
 - Récipient à ébullition

- Tourbillon
- 3 bâches à eau
- 4 brassins en 12 heures

Levurerie

- 2 cuves de 500 litres sur skid
- Cuve de récupération des vieilles levures de 50 hl

Fermentation

- 8 cuves x 100 hl net
- 2 cuves x 200 hl net

Traitement de la bière

- Centrifugeuse à bière
- Carbonateur 60 hl / heure
- Station de dosage d'arômes

Tank de bière filtrée

- 1 cuve x 200 hl

CIP

- 4 x 20 hl pour la centrifugeuse et les cuves
- 2 x 10 hl pour la ligne de fût
- 2 x 2 hl pour la levurerie

Ligne de fûts

- 200 fûts par heure (fûts Polykeg 24 litres)

Services généraux

- Chaudière à vapeur 1500 kg/heure
- 2 compresseurs d'air de 174 m³/h chacun
- Centrale de refroidissement (196 kW)
- Traitement d'eau par osmose inverse 6000 litres / heure

Usine d'effluents

- 40 m³ par jour

SALLES DE BRASSAGE NEUVES - 5 À 20 HL

Salles de brassage modulaires et neuves, de construction européenne. Ces installations sont disponibles dans une gamme de capacités allant de 5 hl à 20 hl par brassin. Elles représentent une solution clé en main, prête à être configurée selon les besoins spécifiques du client.

DÉTAILS TECHNIQUES :

Statut	Neuves
Origine	Construction Européenne
Capacité Nominale	De 5 hl à 20 hl par brassin

SALLE DE BRASSAGE - TMCI

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

PADOVAN - 20 HL

Salle de brassage complète TMCI PADOVAN (type Flexbrau) d'une capacité de 20 hl par brassin, permettant de brasser des bières jusqu'à 22° Plato (charge de malt max. 600 kg). L'installation inclu :

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 Mauguier type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convenir jusqu'à 100 hl de capacité de fermentation)

DÉTAILS TECHNIQUES :

Marque/Constructeur	TMCI PADOVAN
Capacité Nominale	20 hl par brassin
Densité Max. Brassée	22° Plato
Charge Malt Max.	600 kg par brassin
Configuration	2 vaisseaux
Meunerie	Auge (600 kg max), Moulin, Convoyeur à chaînes
Vaisseaux Inclus	Cuve Empâtage/Ébullition/Whirlpool (correction PH auto), Cuve Filtre
Cuves Tampons/Eau	Cuve tampon 20 hl, Bâche à eau chaude 60 hl, Bâche à eau froide 40 hl
Refroidissement Moût	Inclu, avec aération du moût et récupération des condensats
Pompe	Pompe de transfert avec variateur de fréquence
Chaudière Vapeur	Mazzi Arturo, 400 kg/heure (avec adoucisseur et traitement chimique)

Groupe Froid	28,4 KW (convient jusqu'à 100 hl de fermentation)
Compresseur Air	Mauguiere MAV50 (6 bar)

SALLE DE BRASSAGE - 20 HL

Salle de brassage complète CoEnCo construite en 2017, d'une capacité nominale de 20 hectolitres (hl) par brassin. Cette installation à deux vaisseaux est chauffée à la vapeur et intègre une meunerie complète avec un moulin HEGER MM80. Elle permet de réaliser deux brassins complets avec nettoyage (CIP) en 16 heures. Le refroidissement est assuré par un échangeur ALFA-LAVAL double étage (eau puis glycol)

Cette salle de brassage est composée de trois modules principaux :

- Meunerie et Transfert du Malt :
 - Moulin HEGER type MM80 : Capacité de broyage élevée (400 à 500 kg / heure).
 - Caisse à farine : Grande capacité de stockage (700 kg).
 - Vis sans fin : Assurent le transfert entre la trémie, le moulin, la caisse à farine et la cuve d'empâtage.

- Salle de Brassage 20 hl (CoEnCo 2017) :
 - Vaisseau n° 1 (Polyvalent) : Gère les fonctions d'Empâtage, d'Ébullition et de Whirlpool. Il dispose d'un système de pré-empâtage en entrée.
 - Vaisseau n° 2 (Filtration) : Composé de la Cuve-filtre et d'une Cuve tampon située juste en dessous.
- Capacité de Traitement du Malt :
 - Le système est dimensionné pour verser 400 kg de malt pour une bière à 5,8° ou 650 kg pour une bière plus forte à 8,3°.

DÉTAILS TECHNIQUES

Marque Principale	CoEnCo
Année de Construction	2017
Configuration	2 Vaisseaux
Capacité Nominale	20 hl par brassin
Chauffage	Vapeur
Performance Production	2 brassins + CIP en 16 heures

FERMENTEUR - 910 HL

Cuves de fermentation construites par Holvrieka, offrant une grande capacité brute de 910 hl (soit 770 hl net). Ces cuves sont conçues pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar, permettant ainsi la fermentation sous légère pression et la carbonatation. Elles sont équipées de poches de refroidissement au glycol pour un contrôle précis de la température.

DÉTAILS TECHNIQUES :

Marque/Constructeur	Holvrieka
Capacité Brute	910 hl
Capacité Nette	770 hl
Pression de la Cuve	1,5 bar
Refroidissement	Poches de refroidissement au glycol