

ZIEMANN
CIMC ENRIC



HOLVRIEKA
CIMC ENRIC

СКОНСТРУИРОВАНО **ДЛЯ** ПИВОВАРОВ

ВМЕСТЕ С ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА СОЗДАВАТЬ
ПИВО ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

ТВОРЧЕСТВО НУЖДАЕТСЯ БОЛЬШЕ ЧЕМ В СТАНДАРТНОМ РЕШЕНИИ

Фирменные сорта пива, сваренные на небольших предприятиях, являются общемировой тенденцией развития. Однако, для свободного развития своего творчества пивовар нуждается в «правильных» орудиях производства. Ими не могут быть стандартные и технически ограниченные модули для ручного производства. Креативное пивоварение нуждается более чем в стандартных инструментах. Поэтому ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА делает решающий шаг вперед: Творческие пивовары получают технологически индивидуальное решение для максимальной гибкости, индивидуальности, экономичности и лучшего качества пива.

РАЗРАБОТКИ ОТ ПИВОВАРОВ ДЛЯ ПИВОВАРОВ

Индивидуальные сорта пива по оригинальным рецептам требуют, прежде всего, **гибкости**:

- в рецептурах и их оптимизации
- в сырье
- в количестве засыпи
- в количестве варок
- в объеме партии
- в занятости и мойке емкостей
- во времени производства
- в расширении производственных мощностей

Стандартные концепции пивоварни ограничивают эту гибкость и, следовательно, также творчество пивовара. ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА, напротив, предлагает от приемки солода, варочный цех до форфасного отделения все современные инновации и услуги также для предприятий малых размеров. Для креативной пивоварни это значит:

- оборудование с оптимальным решением по расходу энергии и выходу продукции
- передовую технику, как на крупных пивоваренных заводах
- опробованные практикой инновации ЦИМАНН такие, как технология перемешивания **COLIBRI**, технология фильтрации затора **LOTUS** или система кипячения **SHARK**, спомощью которых пивоварещелуше может учитывать колебания качества сырья или разрабатывать индивидуальный процесс кипячения





ГИБКОСТЬ ВПЛОТЬ ДО ДЕТАЛЕЙ


Автоматизация у ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА всегда индивидуальная и разработана с учетом конкретных особенностей Заказчика. Степень автоматизации холодного блока, например, может свободно выбираться. Кроме того, в **системе управления** ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА совершенно осознано применяются открытые системы СИМЕНС (Braumat) или ПРОЛАЙТ (Brewmaxx). Только эти открытые программы предлагают пивовару гибкость для отладки собственных рецептов без сложных специальных знаний. Гибкостью отличаются также области **компонентов и утилитов**. Мы здесь ничем не связаны со стороны изготовителя. Это значит: ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА располагает наряду со знаниями и опытом также необходимой свободой, чтобы выбирать наилучшее для клиентов решение относительно экономики, технологии и надежности.

Однако это не только собственно установки, которые делают нашу концепцию уникальной. Мы еще и вписываем выбранное оборудование **почти в любую геометрию помещения**. Заказчик остается, таким образом, гибким при выборе и компоновке своей недвижимости. В то же время дизайн ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА предлагает шанс целенаправленно включить пивоваренный завод в качестве эффектного объекта для посетителей в работу с общественностью. Должно ли это касаться только варочного цеха или также бродильно-лагерного отделения – это решает Заказчик.

ПАРТНЕР ПРИ РАЗРАБОТКЕ РЕЦЕПТУР И УПРАВЛЕНИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ

Не в последнюю очередь ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА является партнером в области **исследований и разработок**. Например, мы помогаем клиентам разрабатывать индивидуальные рецептуры пива в принадлежащей компании экспериментальной пивоварне в Людвигсбурге. Следующее поле деятельности – это **энергоменеджмент**. На основе нашего 160-летнего опыта также на крупных пивоваренных заводах наши решения рассчитаны на максимальное сбережение ресурсов и энергии. Помимо этого, если Вы планируете использовать альтернативные носители энергии или, идя дальше, регенерировать энергию, то ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА и здесь является для Вас надежным и компетентным проводником.





МАКСИМАЛЬНАЯ ГИБКОСТЬ ОТ ПРИЕМКИ СОЛОДА ДО ФОРФАСНОГО ОТДЕЛЕНИЯ

ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА выступает за максимальную гибкость от приемки солода, через варочный цех, бродильно-лагерное отделение до форфасного отделения. Мы проектируем, реализуем и автоматизируем на всех участках производства, кроме этого, технику для ведения процесса и мойки, выполняем технологическую обязанность трубопроводами и подсоединяем необходимые утилиты. При модернизации, расширении производственных мощностей или строительстве нового пивоваренного завода «под ключ» ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА является уважаемым во всем мире экспертом.

С ЦИМАНН ХОЛВРИЕКА пивовары небольших производств могут:

- обрабатывать собственные рецептуры и варить пиво
- выпускать переменное количество варок
- производить до 12 варок в сутки
- применять всевозможное сырье
- занимать и производить мойку емкостей отдельно
- задавать хмель также в бродильно-лагерном отделении
- управлять процессом при использовании различных дрожжей
- индивидуально корректировать производительности
- включать возобновляемые источники энергии

ПОДВОДЯ ИТОГ: В ПЕРСПЕКТИВЕ УСПЕШНО
ВАРИТЬ КРЕАТИВНЫЕ **ОРИГИНАЛЬНЫЕ** СОРТА ПИВА.