



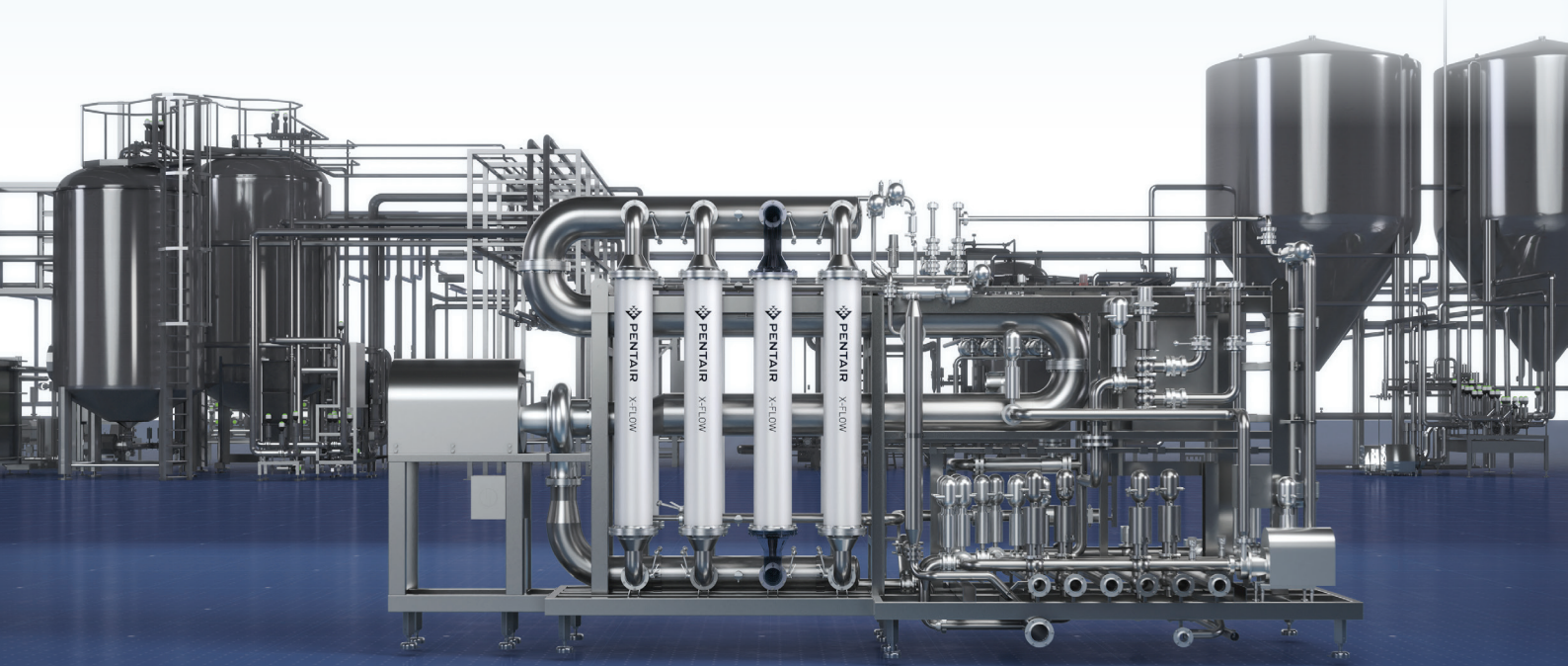
# BIER-MEMBRANFILTRATIONSSYSTEME

## BIERFILTRATIONSVERFAHREN – AUF EINE KLARERE ART UND WEISE



[PENTAIR.COM/BMF](http://PENTAIR.COM/BMF)





## BIERFILTRATIONSVERFAHREN – AUF EINE KLARERE ART UND WEISE

Bier ist ein bekanntes und beliebtes Getränk. Es wird weltweit getrunken und genossen. Ihre Kunden sehnen sich nach köstlichem Geschmack und hervorragender Qualität. Sie wollen eine große Auswahl, und aufgrund der Marktnachfrage entstehen neue Getränkekategorien.

Das Brauen erfordert jedoch Anlagen mit hohem Energieaufwand und große Mengen an Betriebsmitteln. Zudem werden beim Brauen Abfälle erzeugt.

Bierbrauer wünschen sich ein äußerst kosteneffizientes, zuverlässiges und nachhaltiges Bierbrauverfahren, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und ihre Getränkeherstellung zu verringern.

Durch die Wahl der richtigen Bierfiltrationstechnologie werden Brauer wie Sie auf ihrem Weg zu einem flexibleren und nachhaltigeren Brauproduktionsprozess unterstützt.

## INTELLIGENTE, NACHHALTIGE BIERMEMBRANFILTRATION

Zur Herstellung eines klaren Biers ist ein dynamischer Filtrationsprozess unerlässlich. Die Anpassung an kontinuierliche Änderungen von Variablen wie Biersorte und -menge ist ebenfalls von entscheidender Bedeutung.

Ein zuverlässiges, optimiertes System ist entscheidend für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Bier und eine weiterhin hohe Nachfrage. Ein suboptimales Filtersystem kostet Ihre Brauerei Zeit, Geld und Bier.

Pentair stattet Brauereien mit einer klareren Methode zur Filterung ihres Biers aus.

Dank der Pentair X-Flow Polymer-Biermembran-Hohlfasertechnologie können Sie sich auf 20 Jahre Erfahrung verlassen. Mit den Pentair Bier-Membranfiltrationssystemen (BMF) und ihren zuverlässigen, flexiblen und nachhaltigen Filtrationsverfahren können Brauereien ihren Brauprozess optimieren.

In Verbindung mit internem Projektmanagement und Engineering sowie kontinuierlicher Serviceunterstützung helfen die Pentair

BMF-Systeme Brauereien bei der Herstellung von qualitativ hochwertigem Bier und der Erfüllung der Marktnachfrage durch Prozesseffizienz bei vorhersehbarem Ergebnis und nachhaltigem Energieverbrauch.

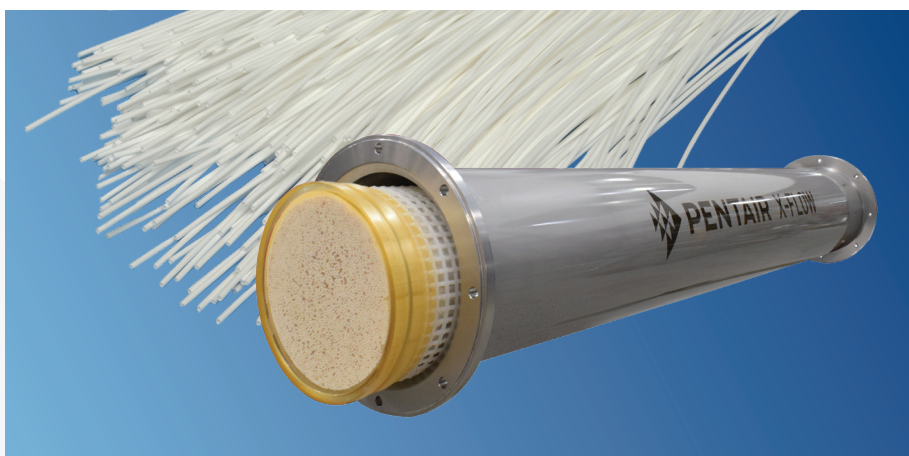
### Nachhaltige Qualität

Durch den Verzicht auf Kieselgur als Filterhilfsmittel wird die Eisenaufnahme ver-

hindert, was den Alterungsprozess reduziert und die Haltbarkeit und Geschmacksstabilität des Biers verbessert.

Durch die Verwendung eines Membranfilters mit einer engen Porengröße wird die Blockierung der Hefezellen bei hohem Durchfluss gewährleistet und eine starke Reduzierung der bierschädlichen Bakterien erreicht.

*Pentair X-Flow-Membranelement und -gehäuse*



## Nachhaltiger Betrieb

Die Verwendung von Membranen bringt eine nachhaltigere Arbeitsweise mit sich.

Im Gegensatz zu Einweg-Kieselgur sind die Membranen wiederverwendbar und halten mehrere Jahre. So werden keine Filtermedien verschwendet, der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ist geringer und es bestehen keine Sicherheitsbedenken aufgrund der Handhabung schädlicher Kieselgur-Chemikalien.

Zudem entfällt die gesundheitsschädliche Entsorgung von Filtermedienabfällen.

## Nachhaltige Unterstützung

Die Experten von Pentair BMF kümmern sich um das gesamte Projektmanagement rund um die Installation der Biermembran-Filtrationsanlage und bieten eine engagierte Serviceunterstützung während der gesamten Lebensdauer des Systems.

Die Vorteile auf einen Blick:

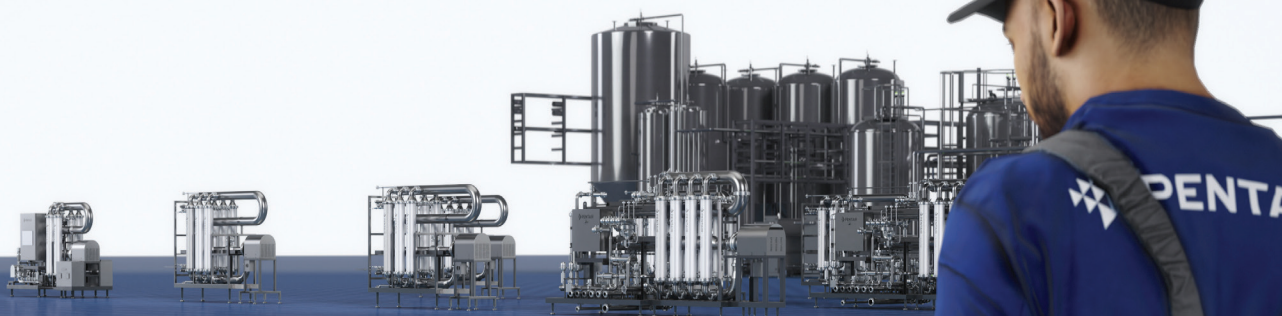
- ◆ Technischer Kundendienst rund um die Uhr
- ◆ Servicepakete
- ◆ Serviceüberwachung aus der Ferne
- ◆ Originalersatzteile

### VORTEILE

- ◆ Weniger Systemausfallzeiten dank engagiertem Service
- ◆ Umweltfreundlicher, sauberer Betrieb mit Membranen
- ◆ Vorhersehbares Ergebnis
- ◆ Mehr Flexibilität dank Systemagilität

### MERKMALE

- ◆ Intern:
  - Pentair X-Flow Hohlfaser-Membrantechnologie
  - Projektmanagement und -technik > intern
  - Pentair Südmo Prozessventiltechnik
  - Pentair Haffmans Maßnahmen zur Qualitätskontrolle
- ◆ Optionale intelligente Lenkfunktion
- ◆ Inline-Reinigung zur Reduzierung des Verbrauchs



TECHNISCHER  
KUNDENDIENST  
RUND UM DIE UHR

SERVICEPAKETE

SERVICEÜBERWACHUNG  
AUS DER FERNE

ORIGINALER-  
SATZTEILE







# DECKUNG DES DRINGENDEN BEDARFS

Mit einem Pentair BMF können Sie sich auf verbesserte Leistung und Bierqualität, ein flexibles Design und einfache Bedienung sowie einen Beitrag zur Nachhaltigkeit verlassen.

Gebraute Perfektion	Beitrag zu Nachhaltigkeit	Systemagilität	Verbesserter Filtrationsprozess
<p>Vorteile durch Verwendung der Pentair X-Flow-Membranen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gleichbleibende Bierqualität.</li><li>• Verbesserte Geschmacksstabilität, da kein Eisen aufgenommen wird.</li><li>• Zuverlässige Blockierung von Hefe.</li><li>• Verringerung der bierschädlichen Bakterien.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kein gefährlicher Kieselgurstaub (DE).</li><li>• Bis zu 50 % weniger feste Abfälle in der Brauerei.</li><li>• Geringer Wasserverbrauch.</li><li>• Geringerer CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.</li><li>• Geringerer Bierverlust.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einfaches Verfahren.</li><li>• Einzigartiges Stopp-Start-Stopp-Verfahren.</li><li>• Keine Verwendung einer Zentrifuge.</li><li>• Ideal für Markenwechsel</li><li>• Geeignet für Chargen- und kontinuierliche Filtrationsverfahren</li><li>• Leicht erweiterbar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vergleichbare Investitionsausgaben</li><li>• Niedrige Betriebskosten</li><li>• Weniger Entsorgungskosten.</li><li>• Vollständig automatisiert.</li><li>• Keine Lagerung, Handhabung und Logistik von Kieselgur.</li></ul>

## EIN PENTAIR BMF-SYSTEM FÜR JEDE BRAUEREI

Egal, ob Sie eine Handwerksbrauerei oder einer der größeren weltweiten Marktteilnehmer sind: Wir haben ein BMF-System für jede Brauerei.

 <b>BMF +FLUX COMPACT S4</b>	 <b>BMF +FLUX COMPACT 2</b>	 <b>BMF +FLUX S6</b>	 <b>BMF +FLUX SMART S8</b>
<b>Charge</b> 30-80 hl/Std.	<b>Charge</b> 150-250 hl/Std.	<b>Charge</b> 200-900 hl/Std.	<b>Kontinuierlich</b> 200-900 hl/Std.



Postfach 741  
7500 AS Enschede  
NIEDERLANDE

Tel.: +31 773232300

[pentair.com/bmf](https://pentair.com/bmf)

Alle angegebenen Pentair-Warenzeichen und -Logos sind Eigentum von Pentair. Eingetragene oder nicht eingetragene Markenzeichen und Logos von Drittherstellern sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber. Die Produkte und Leistungen von Pentair werden ständig optimiert. Daher behält Pentair sich das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Pentair ist ein Unternehmen, das Chancengleichheit fördert.

©2023 Pentair. Alle Rechte vorbehalten.

BMF-Systeme (26.04.23)