

DE ARTESANO AFICIONADO A RECONOCIDO ESPECIALISTA EN EL MUNDO DE LA CERVEZA

El separador Flottweg en la elaboración de cerveza ecológica en Francia

Los hermanos Antoine y Etienne Onorati asumieron el mando de la fábrica de cerveza de Alby-sur-Cheran (Francia) en 2014 y llevan fabricando cerveza orgánica y limonadas desde entonces. Se centran en la elaboración artesanal de cerveza, su pasión por las cervezas auténticas y su uso de ingredientes 100 % orgánicos.

Al principio, la fábrica de cerveza comenzó con una producción anual de aproximadamente 200-300 hectolitros, el equivalente a decenas de miles de botellas. Desde entonces, han cambiado muchas cosas: En 2022, ocho años después de la adquisición por parte de los hermanos Onorati, la fábrica de cerveza produce más de 4 millones de botellas al año, con un volumen de unos 18 000 hectolitros. Teniendo en cuenta sus instalaciones de producción y las zonas de almacena-

miento de materias primas y productos embotellados, la planta ocupa más de 3000 m². Este crecimiento ha requerido enormes inversiones, cambios y desarrollos, especialmente desde el punto de vista técnico. Flottweg apoya a Les Brasseurs Savoyards con un separador AC1200 en la fase final de clarificación de estas cervezas francesas orgánicas.

Cerveza orgánica con pasión y personalidad: Les Brasseurs Savoyards

Basada en la pasión por las cervezas orgánicas, la fábrica de cerveza Les Brasseurs Savoyards se inauguró en 2014: Los apasionados artesanos cerveceros aficionados Antoine y Etienne Onorati se hicieron cargo de esta fábrica de cerveza insolvente del este de Francia. Los hermanos

La fábrica de cerveza Les Brasseurs Savoyards se encuentra en Alby-sur-Cheran, en el este de Francia .





El separador AC1200 de Flottweg se integró en el proceso en 2019.

La fábrica de cerveza francesa solo utiliza ingredientes orgánicos.

decidieron fabricar solo cerveza orgánica y diseñaron un nuevo concepto para sus cervezas, inspirado en la escena norteamericana de la cerveza artesanal. «Comenzar a elaborar cerveza orgánica en 2014 fue muy innovador. Había muy pocas cervezas ecológicas francesas y casi ninguna disponible», explica Antoine Onorati, director de ventas y accionista. «Nos lanzamos con la convicción de que podíamos superar las tendencias actuales y dar a nuestros productos un toque original y moderno.» Ahora, la cervecería artesanal tiene una línea de trece cervezas diferentes y tres cervezas de temporada. Les Brasseurs Savoyards también produce seis limonadas orgánicas, que actualmente representan alrededor del 15 % de su volumen de producción. Esto convierte a Les Brasseurs Savoyards en una de las 300 fábricas de cerveza francesas que producen cerveza orgánica.

Pero además de la decisión de elaborar cervezas ecológicas, las capacidades y las condiciones marco de Les Brasseurs Savoyards también han cambiado: Inicialmente, la fábrica de cerveza tenía tres tanques con una

capacidad de producción de alrededor de 600 hectolitros. En 2022, se dispondrá de 33 depósitos con una capacidad aproximada de 25 000 hectolitros para la producción. En 2019, los hermanos Onorati y su equipo decidieron sustituir la línea de embotellado: «Hemos invertido en una línea de embotellado más potente y totalmente automática. Tras esta inversión, la producción aumentó de 2000 a 6000 botellas por hora.»

Clarificación de la cerveza orgánica: El separador AC1200 de Flottweg ayuda a Les Brasseurs Savoyards

En el transcurso de la renovación de la línea de embotellado, se hizo evidente que la fábrica de cerveza también necesitaba una nueva centrífuga para la clarificación final de la cerveza. «Ya tenemos experiencia con las centrífugas. Compramos la primera en 2017. Era un modelo ligeramente más pequeño, pero encajaba bien con nuestra planta de producción de ese momento. Por lo tanto, cuando invertimos en una nueva planta en 2019, necesitábamos una centrífuga que fuera más adecuada para este nuevo nivel de producción», explica Antoine Onorati. Por eso, la fábrica de cerveza eligió un separador Flottweg AC1200.

El separador Flottweg es responsable de la clarificación final de la cerveza. No son necesarios otros pasos del proceso, como la filtración o la estabilización. Esto también es todo un reto para el separador. Dependiendo de la cerveza y de la turbidez deseada que se quiera obtener en la cerveza, en Les Brasseurs Savoyards se utiliza la centrífuga de diferentes maneras. El AC1200 cuenta con el preciso sistema de vaciado Soft Shot®, que garantiza un alto rendimiento del producto. El diseño de control intuitivo del sistema, la integración totalmente automatizada en la producción y las capacidades CIP lo hacen fácil de usar y manejar. El separador AC1200 de Flottweg se integró en el proceso en 2019.

«Es como si estuvieran aquí». Mantenimiento y servicio remotos de Flottweg

Antoine Onorati también está satisfecho con el servicio al cliente de Flottweg. Desde que se puso en marcha el separador Flottweg, la fábrica de cerveza ha podido ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente sin complicaciones. Esta accesibilidad les permite resolver consultas o llevar a cabo medidas de mantenimiento preventivo: «Se puede acceder fácilmente al servicio de atenci-

ón al cliente por teléfono o correo electrónico. La centrifuga está conectada a la red a través de un sistema informático, por lo que Flottweg puede detectar de forma remota posibles fallos para asesorar y guiar a nuestro personal en tiempo real durante las tareas de mantenimiento.» «Los técnicos de Flottweg también pueden utilizar de forma remota la pantalla de control de la máquina, como hacemos aquí en la fábrica de cerveza. Por ejemplo, pueden cambiar recetas y parámetros.» La fábrica de cerveza francesa solo utiliza ingredientes orgánicos.

Cerveza ecológica: marcando la tendencia del futuro

Con la pasión y la artesanía de los hermanos, Les Brasseurs Savoyards demuestran que las cervezas orgánicas seguirán desempeñando un papel cada vez más importante en el mundo de las bebidas. Esto es especialmente evidente ahora que la fábrica de cerveza francesa se ha convertido en una discreta campeona, con una capacidad de 4 millones de botellas y alrededor de 6000 hectolitros



Les Brasseurs Savoyards comenzó a elaborar cerveza en 2014.

(158 503 galones). Este crecimiento también requiere las condiciones marco y los socios necesarios: El separador AC1200 de Flottweg es fácil de usar y ayuda de forma fiable a las fábricas de cerveza. Al mismo tiempo, la asistencia y el servicio técnico de Flottweg son excelentes.



Autor:

Julia Deliano
PR- & Content Manager
delian@flottweg.com

www.flottweg.com



Vídeo:

Escanee el código QR y vea el vídeo completo en Youtube.