

# DA APPASSIONATI DI BIRRA A ESPERTI RICONOSCIUTI

## Utilizzo di un separatore Flottweg per produrre più birra biologica dalla Francia

**Dal 2014 i fratelli Antoine ed Etienne Onorati producono birra biologica nel birrificio rilevato ad Alby-sur-Cheran, in Francia. La loro attenzione è rivolta alla produzione artigianale della birra, alla loro passione per le birre autentiche e al loro utilizzo di ingredienti biologici al 100%.**

All'inizio, il birrificio ha iniziato con una produzione annua di circa 200-300 ettolitri (5.283-7.925 galloni), l'equivalente di decine di migliaia di bottiglie. Da allora molte cose sono cambiate: Nel 2022, 8 anni dopo l'acquisizione da parte dei fratelli Onorati, il birrificio produce più di 4 milioni di bottiglie all'anno, con un volume di circa 18.000 ettolitri, pari a 475.509 galloni. Dotato di stabilimenti di produzione e aree di stoccaggio per le materie prime e i prodotti in bottiglia, il sito del birrificio ha un'estensione di oltre 3.000 m<sup>2</sup> (32.291 mi<sup>2</sup>). Questo sviluppo ha richiesto enormi inves-

timenti, cambiamenti e ulteriori sviluppi, soprattutto dal punto di vista tecnico. Flottweg supporta i Les Brasseurs Savoyards con un separatore AC1200 nella fase finale di chiarificazione di queste birre francesi organiche.

### Birra biologica dotata di passione e personalità: Les Brasseurs Savoyards

Fondato sulla passione per le birre biologiche, il birrificio Les Brasseurs Savoyards è stato avviato nel 2014: Entrambi appassionati produttori di birra per hobby, i fratelli Antoine ed Etienne Onorati hanno rilevato il birrificio in fallimento nella Francia orientale. I fratelli decisero di produrre solo birra biologica e idearono un nuovo concetto per le loro birre, ispirato al mondo della birra artigianale americana. „Quando abbiamo iniziato a produrre birra biologica nel 2014, era un prodotto molto innovativo. C'erano pochissime birre biologiche francesi in circolazione“, spie-

Il birrificio Les Brasseurs Savoyards si trova ad Alby-sur-Cheran, nella Francia orientale.





Il birrificio francese utilizza solo ingredienti biologici.

Il separatore Flottweg AC1200 è stato integrato nel processo nel 2019.

ga Antoine Onorati, responsabile vendite e co-azionista. „Ci siamo convinti di poter superare le attuali tendenze e dare ai nostri prodotti un tocco originale e moderno“. Ora il birrificio dispone di tredici birre diverse e di tre birre stagionali. Les Brasseurs Savoyards produce anche sei limonate biologiche, che attualmente rappresentano circa il 15% del volume di produzione. Questo rende il birrificio Les Brasseurs Savoyards uno dei 300 in Francia a produrre birra biologica.

Ma, oltre alla decisione di produrre birre biologiche, sono cambiate anche le capacità e le condizioni generali degli stabilimenti di Les Brasseurs Savoyards: Inizialmente, il birrificio disponeva di tre serbatoi con una capacità produttiva di circa 600 ettolitri, ovvero 52.834 galloni. Nel 2022 saranno disponibili per la produzione 33 serbatoi con una capacità di circa 25.000 ettolitri (660.430 galloni). Nel 2019,

i fratelli Onorati e il loro team hanno deciso di sostituire la linea di imbottigliamento: „Abbiamo investito in una linea di imbottigliamento più potente e completamente automatica. Dopo questo investimento, la produzione è aumentata da 2.000 a 6.000 bottiglie all'ora“

## **Chiarificazione della birra biologica: il separatore Flottweg AC1200 supporta Les Brasseurs Savoyard**

Nel corso del rinnovamento della linea di imbottigliamento, è apparso evidente che il birrificio aveva anche bisogno di una nuova centrifuga per la chiarificazione finale della birra. „Abbiamo già esperienza con le centrifughe. Abbiamo acquistato la prima nel 2017. Si trattava di un modello leggermente più piccolo, ma all'epoca si adattava bene al nostro stabilimento di produzione. Quindi, quando abbiamo investito in un nuovo impianto nel 2019: avevamo bisogno di una centrifuga più adatta a questo nuovo livello di produzione“, spiega Antoine Onorati. Ecco perché il birrificio ha scelto un separatore Flottweg AC1200.

Il separatore Flottweg si occupa della chiarificazione finale della birra. Non sono necessarie ulteriori fasi del processo, come la filtrazione o la stabilizzazione. È questo il requisito, ma anche la difficoltà, del separatore. A seconda della birra e della torbidità desiderata da mantenere nella birra, Les Brasseurs Savoyards utilizza la centrifuga in diversi modi. L'AC1200 è dotato del preciso sistema di svuotamento Soft Shot<sup>®</sup>, che garantisce un'elevata resa del prodotto. Il design di controllo intuitivo del sistema, l'integrazione completamente automatica nella produzione e le funzionalità CIP lo rendono facile da usare e da gestire.

## **„È come se foste qui“ - Manutenzione e assistenza da remoto di Flottweg**

Antoine Onorati è soddisfatto anche del servizio clienti Flottweg. Da quando è stato messo in servizio il separatore Flottweg, il birrificio è stato in grado di contattare il servizio clienti senza problemi. Questa accessibilità consente loro di risolvere i problemi o di eseguire misure di manutenzione preventiva: „Il servizio clienti è facilmente accessibile per telefono o e-mail. La centrifuga è collegata in rete tramite un sistema IT, in modo che Flottweg possa rilevare da remoto possibili malfunzionamenti per consigliare e guidare il nostro personale in tempo reale durante le attività di manutenzione“. „I tecnici di Flottweg possono anche utilizzare in remoto lo schermo di controllo della macchina, come facciamo qui nel birrificio. Ad esempio, possono modificare ricette e parametri“



## Birre biologiche: la tendenza si conferma in futuro

Con la passione e la maestria dei due fratelli, Les Brasseurs Savoyards dimostra che le birre biologiche continueranno a svolgere un ruolo sempre più importante nel mondo delle bevande. Ciò è particolarmente evidente ora che il birrificio francese è diventato un „hidden champion“, con una capacità di 4 milioni di bottiglie e circa 6.000 ettolitri (158.503 galloni). Questa crescita richiede anche condizioni generali e partner all'altezza: Il separatore AC1200 Flottweg è facile da usare e supporta in modo affidabile le operazioni del birrificio. Allo stesso tempo, l'assistenza e il supporto di Flottweg sono eccellenti.



Les Brasseurs Savoyards ha iniziato a produrre birra nel 2014.



**Autore:**

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

[www.flottweg.com](http://www.flottweg.com)



**Video:**

Scansionate il codice QR e guardate il video completo su Youtube.