

# DE CERVEJEIROS POR LAZER A UM RECONHECIDO ESPECIALISTA EM CERVEJA

Usando um separador Flottweg para produzir mais cerveja orgânica da França

Os irmãos Antoine e Etienne Onorati assumiram a cervejaria em Alby-sur-Cheran, França, em 2014, e vêm produzindo cerveja orgânica. Seu foco está na fabricação artesanal de cervejas, na sua paixão por cervejas autênticas e no uso de ingredientes 100% orgânicos.

No início, a cervejaria começou com uma produção anual de cerca de 200 a 300 hectolitros (5.283 a 7.925 galões), o equivalente a dezenas de milhares de garrafas. Muita coisa mudou desde então: Em 2022, 8 anos após sua aquisição pelos irmãos Onorati, a cervejaria produz mais de 4 milhões de garrafas por ano, com um volume de cerca de 18.000 hectolitros ou 475.509 galões. Com suas instalações de produção e áreas de armazenamento para matérias-primas e produtos engarrafados, a área da cervejaria se estende por mais de 3.000 m<sup>2</sup>, ou 32.291 mi<sup>2</sup>. Esse desen-

volvimento exigiu enormes investimentos, mudanças e outros desenvolvimentos, especialmente do ponto de vista técnico. A Flottweg apoia a Les Brasseurs Savoyards com um separador AC1200 na fase final de clarificação dessas cervejas francesas orgânicas.

## Cerveja orgânica com paixão e personalidade: Les Brasseurs Savoyards

Fundada a partir de uma paixão por cervejas orgânicas, a cervejaria Les Brasseurs Savoyards foi lançada em 2014: Dois apaixonados cervejeiros por lazer, os irmãos Antoine e Etienne Onorati assumiram a cervejaria falida no leste da França. Os irmãos decidiram produzir apenas cerveja orgânica e desenvolveram um novo conceito para suas cervejas, inspirado no cenário artesanal americano. „Quando começamos a produzir cerveja orgânica em

A cervejaria Les Brasseurs Savoyards está localizada em Alby-sur-Cheran, no leste da França .





A cervejaria francesa usa apenas ingredientes orgânicos.

O separador AC1200 da Flottweg foi integrado ao processo em 2019.

2014, foi muito inovador. Havia poucas cervejas orgânicas francesas e praticamente nenhuma delas estava disponível”, explica Antoine Onorati, gerente de vendas e sócio acionista. „Começamos com a convicção de que poderíamos superar as tendências da época e dar aos nossos produtos um toque original e moderno.” Hoje, a cervejaria tem uma linha de treze cervejas diferentes, bem como três cervejas sazonais. A Les Brasseurs Savoyards também produz seis limonadas orgânicas, que atualmente representam cerca de 15% do volume de produção. Isso faz da Les Brasseurs Savoyards uma das 300 cervejarias francesas que produzem cerveja orgânica.

Mas, além da decisão de produzir cervejas orgânicas, as capacidades e condições de estrutura na Les Brasseurs Savoyards também mudaram: Inicialmente, a cervejaria tinha três tanques com uma capacidade de produção de cerca de 600 hectolitros ou 52.834 galões. Agora, em 2022, 33 tanques com uma capacidade de cerca de 25.000<sup>o</sup> hecto-

litros (660.430 galões) estarão disponíveis para a produção. Em 2019, os irmãos Onorati e sua equipe decidiram substituir a linha de envasamento: „Investimos em uma linha de envasamento mais poderosa e totalmente automática. Após esse investimento, a produção aumentou de 2.000 para 6.000<sup>o</sup> garrafas por hora.”

## Clarificação da cerveja orgânica: O separador AC1200 da Flottweg apoia a Les Brasseurs Savoyards

Durante a renovação da linha de envasamento, ficou evidente que a cervejaria também exigia uma nova centrífuga para a clarificação final da cerveja. „Já temos experiência com centrífugas. Adquirimos a primeira em 2017. Era um modelo um pouco menor, mas atendia bem à nossa unidade de produção no momento. Então, quando investimos em uma nova planta em 2019, precisávamos de uma centrífuga que fosse mais adequada a esse novo nível de produção”, explica Antoine Onorati. É por isso que a cervejaria escolheu um separador AC1200 da Flottweg.

O separador da Flottweg é responsável pela clarificação final da cerveja. Outras etapas do processo, como filtração ou estabilização, não são necessárias. Isso também define o requisito, ou desafio, para o separador. Dependendo da cerveja e da turbidez desejada a ser mantida na cerveja, a Les Brasseurs Savoyards usa a centrífuga de diferentes maneiras. O AC1200 oferece o sistema de esvaziamento de alta precisão Soft Shot<sup>®</sup>, que garante um elevado rendimento do produto. O design de controle intuitivo do sistema, a integração totalmente automatizada com a produção e os recursos CIP fazem com que ele seja simples e fácil de usar.

## „É como se estivessem aqui” - Manutenção e serviços remotos da Flottweg

Antoine Onorati também está satisfeito com a assistência técnica da Flottweg. Desde que o separador Flottweg foi comissionado, a cervejaria conseguiu entrar em contato com a assistência técnica sem problemas. Essa acessibilidade permite que eles resolvam consultas ou realizem medidas de manutenção preventiva: „A assistência técnica é facilmente acessível por telefone ou e-mail. A centrífuga é conectada em rede por meio de um sistema de TI, de modo que a Flottweg possa detectar remotamente possíveis falhas para orientar e guiar nossa equipe em tempo real durante as tarefas de manutenção.” „Os técnicos da Flottweg também podem usar remotamente a tela de controle da máquina, como fazemos aqui na cervejaria. Por exemplo, eles podem alterar receitas e parâmetros.”

## Cervejas orgânicas: a tendência continua para o futuro

Com a paixão e a fabricação artesanal dos irmãos, a Les Brasseurs Savoyards prova que as cervejas orgânicas continuarão a desempenhar um papel cada vez mais importante no mundo das bebidas. Isso é particularmente evidente agora que a cervejaria francesa se tornou uma campeã oculta, com uma capacidade de 4 milhões de garrafas e cerca de 6.000<sup>o</sup> hectolitros (158.503 galões). Crescimento que também requer as condições estruturais e parceiros necessários: O separador AC1200 da Flottweg é fácil de usar e suporta de forma confiável as operações da cervejaria. Ao mesmo tempo, o suporte e o serviço da Flottweg são excelentes.



A Les Brasseurs Savoyards começou a produzir cerveja em 2014.



**Autor:**

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

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



**Vídeo:**

Digitalize o código QR e veja o vídeo completo no Youtube.