

Fallbeispiel: Dogfish Head Brauerei entfernt Ansammlungen am Tank

Holzsudfässer wurden gründlich gereinigt ohne den Geschmack des Bieres zu beeinflussen

UNTERNEHMEN

Dogfish Head Craft Brauerei

ANWENDUNG

Reinigung von Holzsudfässern

COLD JET SYSTEM

Aero 75-DX

VORTEILE

Dogfish Head konnte die Innenseiten der Fässer effizienter als mit der vergangenen Methode mit ozonisiertem Wasser reinigen.

Brennerei-Ablagerungen konnten von den Fässern entfernt werden ohne Auswirkungen auf den Geschmack des Bieres.

Die Außenseiten der Tanks wurden ebenfalls gereinigt, um sie repräsentabler für Brauereiführungen zu machen.

Die Situation

1995 eröffnete die Dogfish Head als die kleinste kommerzielle Brauerei in Amerika, welche 2 – 3 mal täglich 37,85 Liter produzierte. Heute ist Dogfish die größte gewerbliche Brauerei im Raum Mid-Atlantic mit einem Betriebsgelände in Milton, Delaware von ca. 9.569 m² das auf dem neuesten Stand der Technik ist. Bekannt für seine außermittigen Ales und holzgereiften Biere, ist Dogfish einer der am schnellsten wachsenden Brauereien im Land.

Die Probleme

Auf der Dogfish Internetseite heißt es „Holz hat seit der Gründung eine wichtige Rolle in der Geschichte des Unternehmens gespielt.“ Gestützt auf die traditionelle Bierherstellung, bei der Holztanks zur Alterung verwendet werden, beheimatet Dogfish die größten hölzernen Sudgefäße die seit der Prohibition in Amerika gebaut worden sind. 2 bestehen aus amerikanischer

weißer Eiche während das dritte aus Palo Santo Holz aus Paraguay besteht. Der Brauereiansatz ist es holz gelagertes Bier herzustellen, was eher mit der Weinherstellung als mit dem Destillieren verwandt ist. Hierbei zählen Sie auf den direkten holzkontakt um dem Bier einen unverwechselbaren Geschmack hinzuzufügen, welches bei traditionellen Braumethoden nicht zu kopieren ist. Nach Jahren der Destillation und Bieralterung in den großen Fässern haben sich auf den Innenseiten der Holztanks Ablagerungen gebildet, welche die Qualität und den Geschmack des Bieres beeinflussten.

Die Brauerei testete verschiedene Reinigungsmethoden, weil sie sehr beunruhigt waren wie sich die Reinigung auf den Biergeschmack aus den Fässern auswirken wird.

„In der Vergangenheit haben wir die Tanks mit ozonisiertem Wasser ausgespült, aber wir führten nie eine gründliche Reinigung





KUNDENKOMMENTAR

“...Wir führten nie eine gründliche Reinigung durch, weil wir keinen Prozess finden konnten, der sich nicht auf den Geschmack des Bieres auswirken würde.”

durch, weil wir keinen Prozess finden konnten, der sich nicht auf den Geschmack des Bieres auswirken würde.“ sagte Lenore Bennett, Qualitätskontrollmanager bei Dogfish. „Wir mußten alle Ablagerungen im Inneren unserer Eichenfässer entfernen, damit wir die Qualität unseres Holzgebrauten Biers wieder herstellen konnten. Außerdem sollten auch alle drei Tanks von Außen gereinigt werden, damit sie für Werksführungen, welche sehr beliebt sind, wieder schön aussehen. Nach Jahren der kontinuierlichen Nutzung, zeigten die Tanks deutliche Anzeichen von Verschleiß. Wir möchten eine saubere Umgebung für alle unsere Gäste, so dass die Reinigung der Innenseiten entscheidend zur Wiederherstellung der Produktion des Holzgealterten Bieres war, aber die Außenseite der Fässer genau so wichtig war.“

Die Cold Jet Lösung

Nach einer Empfehlung von einem

Kontakt aus der Weinindustrie, kontaktieren Dogfish die Firma React365, welche Spezialisten für das Trockeneisstrahlen mit dem neuesten Systemen von Cold Jet sind. Cold Jet's Trockeneisstrahlsysteme verwenden recyceltes CO₂ in Form von nicht-abrasiven Pellets oder Blöcken für eine Vielzahl von Reinigungsanwendungen. Das Trockeneismedium, welches durch Druckluft und vom Anwender kontrollierte Geschwindigkeiten gestrahlt wird, sublimiert beim Aufprall auf die Oberfläche und hebt so Schmutz und Verunreinigungen ab ohne Sekundärabfall zu hinterlassen.

Bei der Reinigung von Weinfässern mit Trockeneis, kann auf chemische Lösungsmittel, welche die Essenz des Holzes beeinflussen können, verzichtet werden. Bei ca. minus 42 °C entfernt Trockeneis bewiesenermaßen Schimmelsporen, Bakterien, Pilze und viele weitere Probleme in diesem Bereich. Trockeneisstrahlen

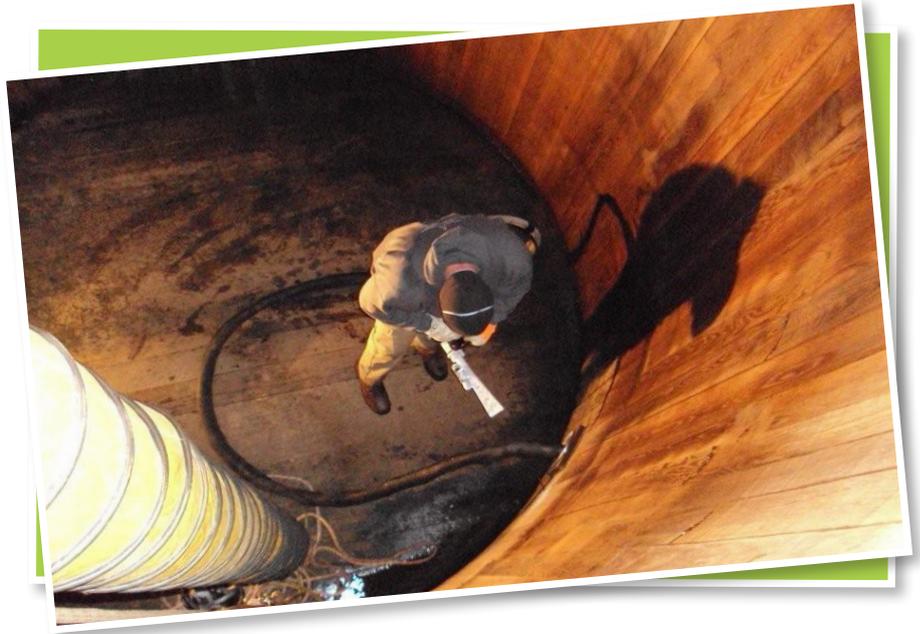
entfernt ebenfalls eine winzige Schicht der Holzoberfläche, was dazu beiträgt alle Schimmelpilzsporen zu entfernen während frisches Holz freigelegt wird. Ein Prozess, den Dogfish hoffte erreichen zu können.

„Beim Weinfässer strahlen war eines der Hauptvorteile dieses Projekts, die Möglichkeit das Holz gleichzeitig zu verjüngen.“ sagt Jim Leatherman, nationaler Verkaufsleiter bei React365. „Durch die Erfrischung des Holzes, wurde die Qualität des Holzgealterten Geschmacks wieder hergestellt, für die Dogfish bekannt war.“

Dogfish wählte React365 aus, wegen der Mannschaftserfahrung mit Projekten in engen Bereichen und Training im Auf- & Abbau. Wegen den tiefen der Holz tanks musste die Mannschaft von React 365 abgeseilt werden und teilweise mit den Cold Jet Systemen strahlen während Sie an Seilen in der Luft hängen.

KUNDENKOMMENTAR

„Mit einem nun sehr sauberen und verjüngtem Holz führen wir einen formalen Holztankverwaltungsplan und erhöhen so die Produktion unseres holzgealterten Bieres mit einer besseren Qualität und köstlichem Bier.“



„Das war kein traditioneller Reinigungsjob und Dogfish wollte das Projekt nicht irgendjemanden geben.“ fügte Leatherman hinzu. „Die Größe und Tiefe der Fässer repräsentierten eine einmalige Situation. Aber sie gaben unserer Mannschaft und unseren Cold Jet Systemen ein Militär- und Feuerwehrmanntraining. Wir waren gut vorbereitet um Dogfish sicher und effektiv die Resultate zu geben die sie verlangten.“

Vier Mitarbeiter von React365 benötigten 3 Tage um das Projekt fertig zu stellen. Mit dem Trockeneisstrahlprozess konnten effektiv innere Ansammlungen gereinigt werden und anschließend mit Wasser vom Boden der Tanks herausgespült werden. Die Mannschaft konnte das Holz auf der Innenseite auffrischen und auf der Außenseite reinigen. So wurde das neue Erscheinungsbild realisiert das Dogfish für seine Brauereiführungen wollte.

„Die Ergebnisse waren besser als ich erwartet hatte.“ sagte Bennett abschließend. „Die Tanks sehen von Außen viel besser aus und weil der Trockeneisprozess so effektiv im Inneren war, planen wir mit React365 diesen Strahlprozess jährlich zu wiederholen. Mit einem nun sehr sauberen und verjüngtem Holz führen wir einen formalen Holztankverwaltungsplan und erhöhen so die Produktion unseres holzgealterten Bieres mit einer besseren Qualität und köstlichem Bier.“

Durch die Verwendung von Trockeneisstrahlreinigungssystemen durch React365 konnte Dogfish seine Braugefäße innen und außen reinigen. Infolgedessen kann Dogfish Head weiterhin stolz Brauereiführungen durchführen und Holz gealtertes Bier brauen ohne sich Sorgen über die Auswirkungen auf die Qualität und den Geschmack machen zu müssen.