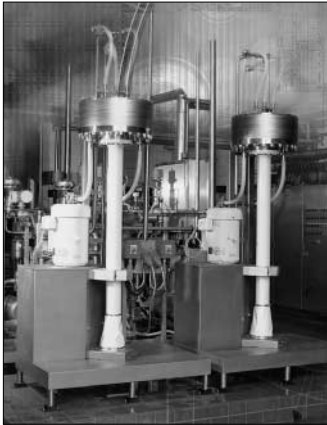


PALL-SEMINARE

Auf der drinktec-interbrau stellt Pall Konzepte und Lösungen vor, welche die Schlüsselkriterien Reinheit und Wirtschaftlichkeit erfüllen. Bei der Fein- und Membranfiltration



sind absolute Abscheidung als Basisanforderung für die Produktsicherheit und wesentliche Verbesserung der Standzeiten zu erfüllen. Technologische Lösungen für diese hohen Anforderungen werden für die Bereiche 20 bis 800 hl Stundenleistung ausgestellt. Reduzierung des Bierchwandes ist ein weiterer Focus.

Die Verarbeitung von Überschußhefe, Vor- und Nachläufen und von sauerstoffbelasteten Bieren ist mit der neuentwickelten Pallsep Filtertechnologie möglich. Die Funktionsweise wird an einer Pilotanlage veranschaulicht. Zu den Themenkreisen bietet Pall Seminare am 21. und 25. September auf der Messe an.

PallGmbH
Halle B4, Stand123/224
www.pall.com.

ONLINE TRÜBUNGS-/FARBMESSGERÄTE

Die Firma Metrisa GmbH bietet mit ihren Trübungsmessern der Modellreihe MoniTurb innovative inline Sensoren zur Trübungs- bzw. Farbmessung in Flüssigkeiten. Die Geräte aus der Monitek Produktfamilie sind modular aufgebaut und lassen sich der jeweiligen Meßaufgabe anpassen. So kann z. B. durch den Aus-

tausch nur eines Moduls eine Trübungsmessung in eine Farbmessung umgewandelt werden. Durch den standardmäßigen Einsatz von Saphir als Material für die Schaugläser der Meßzelle werden selbst unter rauen Bedingungen hohe Standzeiten gewährleistet.

Metrisa GmbH, Düsseldorf
Tel.: 0211/687804-0
www.metrisa.de

KOCHSYSTEM VARIOBOIL

Die Firma Nerb wird anlässlich der drinktec-interbrau 2001, Halle B3, Stand 531, ihr Kochsystem VarioBoil präsentieren. Dabei handelt es sich um ein System, das atmosphärische Kochung und Vakuumkochung nutzt, wobei die Dauer dieser Betriebsarten variabel sind. Damit werden nicht nur hohe Energieeinsparungen erreicht, sondern erwiesenermaßen auch gute technologische Ergebnisse. Neben der Ausrüstung für anspruchsvolle Neuanlagen eignet sich dieses System insbesondere für die Nachrüstung von bestehenden Kochsystemen. Durch die Entspannungsverdampfung der Würze während des Ausschlagens in den Whirlpool wird neben dem hohen Ausdampfeffekt auch eine Absenkung der thermischen Belastung erzielt. Aufgrund der technischen Installation können alle Parameter wie Eiweißkoagulation, Lösung der Hopfenbitterstoffe etc. fle-



xibel und beliebig eingestellt werden. Neben den positiven Auswirkungen der Entspannungsverdampfung auf die Würzequalität wird eine Energieeinsparung von ca. 50 Prozent realisiert.

15 JAHRE ERFOLGREICH AM MARKT

Die ProLeiT AG Herzogenaurach, Spezialist für Prozeßleitsysteme und Automatisierungslösungen, feierte am 1. Juni 2001 ihr 15jähriges Firmenjubiläum. Was damals von den heutigen Vorständen, Wolfgang Ebster und Manfred Czepl, als ein Ingenieurbüro gegründet wurde, ist heute ein expansives Unternehmen mit über 120 Mitarbeitern und drei Standorten in Deutschland. Begonnen hat alles mit Auftragsentwicklungen für die Brauereibranche. Im Laufe der ersten Jahre wurde ein erstes, eigenes Prozeßleitsystem entwickelt und das verfahrenstechnische Know-how insbesondere auf die Branchen Chemie, Pharmazie und die Nahrungs- und Genussmittelindustrie ausgeweitet. Die ProLeiT AG konnte sich so sehr schnell am Markt etablieren.

ProLeiT AG, Herzogenaurach
Tel.: 09132/777-0
www.proleit.de

TREFFPUNKT KÄLTE

Unter der Internetadresse www.treffpunkt-kaelte.de gibt es ein neues Internetangebot für die Kältebranche. Es handelt sich um einen Treffpunkt, der eine Fülle von Informationen zum Thema „Kälte“ bietet und dient als Informationsplattform für alle Betreiber, Anlagenbauer und für die Zulieferindustrie. Dieses kostenlose Internetangebot lebt durch die Unterstützung der Firmen, die technische Beiträge und Publikationen präsentieren und ihre eigene Kompetenz unter Beweis stellen können. Hierdurch wird das Informationsangebot immer umfangreicher und der Auftritt wird zum Werkzeug für die Branche. Das eingerichtete Diskussionsforum ermöglicht

einen aktiven Austausch untereinander. Jede Firma kann ihre Adresse mit Firmenprofil und interessante Links eintragen. Des weiteren gibt es einen speziellen Stellenmarkt, bei dem Stellenangebote und Stellengesuche direkt über das Internet veröffentlicht werden können. Der „Treffpunkt Kälte“ nimmt folgendes gerne auf: Firmenadresse, Link zur eigenen Homepage, technische Beiträge, Publikationen und aktuelle Informationen. Die Seite lebt von den technischen Beiträgen der Firmen, daher werden alle Firmen der Kältebranche aufgefordert sich aktiv zu beteiligen.

BIER- UND TRINKWASSERANALYSEKITS

Die vermicon AG launcht eine Serie von Testkits (VIT) zur Bier- und Trinkwasseranalyse. Der Nachweis beruht auf der Gensondenanalytik. Für die unverwechselbaren Signaturen der einzelnen Bakterien wurden Gensonden entwickelt, die in die Bakterien eindringen und diese zum Leuchten bringen. So können einerseits bierschädliche Bakterien, besonders *Lactobacillus brevis*, und andererseits Pseudomonaden, Legionellen und *E. coli* wie Coliforme schnell, hochspezifisch und sicher nachgewiesen werden. Durch diesen zuverlässigen Funktionsmechanismus hebt sich VIT von allen anderen Nachweisverfahren ab.

vermicon AG, München
Tel: 089/15882-0
www.vermicon.com