THE RIGHT CHOICE
FOR BREWERS

Leidenschaft

Denker

Markus Kunz
Geschäftsführer · Managing Director
Phone: +49 (0)9381 524229-1
Fax: +49 (0)9381 524229-9
Mail: m.kunz@mbt-technik.com

Tüftler

Steffen Ruhmann
Geschäftsführer · Managing Director
Phone: +49 (0)9381 524229-2
Fax: +49 (0)9381 524229-9
Mail: s.ruhmann@mbt-technik.com

Organisator

Renate Dörr
Assistentin der Geschäftsleitung
Phone: +49 (0)9381 524229-0
Fax: +49 (0)9381 524229-9
Mail: r.doerr@mbt-technik.com

Herzlichen Dank,

dass Sie sich die Zeit nehmen, unsere Informationen in dieser Broschüre kennenzulernen. Innovation und Qualität sind die Prioritäten von mbt Brautechnik. Für uns ist Qualität wichtiger als Quantität. Aus diesem Grund sind wir sehr stolz auf jedes unserer Projekte, die bis zum kleinsten Detail von uns umgesetzt wurden.

Unsere Kunden sind auf der ganzen Welt verteilt. Der Erfolg unserer Produkte und Technologie belegt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Das mbt Brautechnik Expertenteam steht jederzeit zur Verfügung, nicht nur um jegliche Fragen zu beantworten, sondern auch Support in allen Aspekten der Brautechnolgie, von der Planung, über Technologieupgrades bis zum Handling aller Brauvorgänge, zu bieten.

Durch unsere Expertise stellen wir Ihre hohen Qualitätsstandards, die Effizienz und die Zuverlässigkeit Ihrer Prozesse jederzeit sicher.

Wir sind zufrieden, wenn Sie es sind!

Ihr mbt Brautechnik Team

Warum mbt Brautechnik
als Ihr Brauprozess- und Technologielieferant?

Die Gründer und Mitarbeiter der mbt Brautechnik mit Sitz in Deutschland haben ihr Handwerk von den Branchenbesten gelernt. Vor 10 Jahren als Management Buy-out von der Firma Huppmann begonnen, hat die mbt es geschafft, ein weites Spektrum von Projekten zu akquirieren und umzusetzen. Die Projekte rangieren von Showrooms, Pilotsystemen, Gasthausbrauereien bis hin zu Industriebrauereien und Produktionsanlagen in Deutschland und weltweit (z.B. Indonesien, Neuseeland, Kasachstan, Tahiti, USA, Russland und Kolumbien.

Einer der großen Vorteile von mbt Brautechnik für kleine und mittlere Unternehmen, die ihr eigenes Bier produzieren wollen, ist die Kombination aus Produktionsprozess Knowhow, Technologie und Erfahrung aus erster Hand von der Konzeptionierung über Umsetzung bis zur ersten Produktion.

Die Liebe und Leidenschaft zum Brauen und die zugrundeliegende Technologie war und ist der permanente Antrieb für mbt Brautechnik, Brauanlagen auf dem höchsten Qualitätsniveau kundenindividuell herzustellen.
mbt Brautechnik plant, designt, produziert, installiert und kommissioniert Brauanlagen auf der ganzen Welt. Darüber hinaus unterstützen wir Brauereien bei der Entwicklung von neuen Biersorten eine besondere Leidenschaft unseres Teams. Ganz wichtig für uns ist, dass wir die bestmögliche, am Markt verfügbare Technik für Sie einsetzen.

Kurzer Überblick über unser Portfolio
Industrielle Brauanlagen bis zu 50 hl

mbt Brautechnik plant Ihre Brauerei vom Malzhandling bis zum Abfüllprozess (Fässer, Flaschen, Dosen) für Anlagen bis zu einer Grösse von 50 hl (10 Sude/Tag). Wir designen Brauereien entsprechend kundenindividueller Anforderungen. Unsere Brauanlagen basieren ausschließlich auf individuellen Kundenwünschen. Auf Kundenwunsch übergeben wir Brauanlagen schlüsselfertig und sind Ansprechpartner und Koordinator für alle in dem Projekt relevanten Aspekte.

Wir kümmern uns um die Kommissionierung und die finale technische Feinabstimmung der Anlage. Unser Ziel: höchste Effizienz und bestmögliche technologische Umsetzung zu erzielen. Unser Projektmanagementteam ist praxisorientiert und stellt die professionelle und zuverlässige Abwicklung Ihres Projekts sicher.

Gasthausbrauereien

Mit viel Leidenschaft entwickelt mbt Brautechnik Konzepte für Gasthausbrauereien und setzt dies effektiv um. Die Mindestkonfiguration einer Anlage beginnt bei 100 Liter kalter Bierwürze.

Der Lieferumfang beginnt bei uns mit einer umfassenden Beratung, Engineering, Layouts, P&ID´s, Malzsilos, Malzmühle, Brauhaus, Bierwürzekühler, Fermentierungstanks und Abfüllanlagen. Die Brauanlage können in unterschiedlichen Automatisierungsgraden (manuell, halb- und vollautomatisch) geliefert werden. mbt Brautechnik liefert die Brauanlagen in Edelstahl (geschliffen, poliert oder Glasperlgestrahlt) oder auf Wunsch mit einer Kupferverkleidung, das Ganze vormontiert auf einem Edelstahlrahmen.

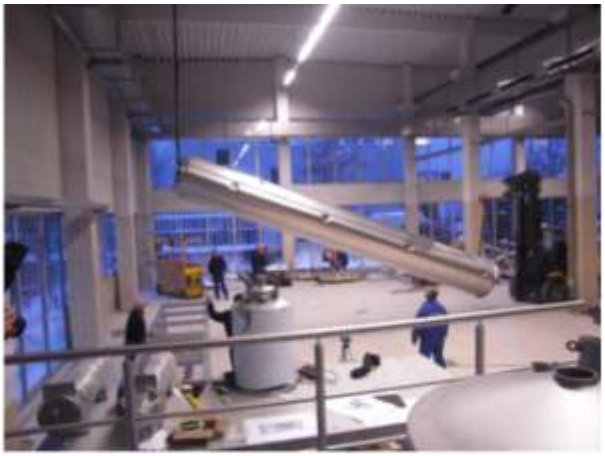
Alle Ventile, Pumpen und Kühlaggregate werden von namhaften Markenfabrikanten produziert, die auch die großen Industriebierproduzenten beliefern. Des Weiteren unterstützt die mbt Brautechnik nicht nur ihre Kunden bei der Entwicklung von neuen Bierrezepten sondern schult diese auch bezüglich technischer Fragestellungen rund um den Brauprozess.

mbt Brautechnik hilft Ihnen dabei, Ihre Leidenschaft für das Bierbrauen zu leben.

Test- und Pilotsysteme (R&D)

Als Reaktion auf die aktuelle Entwicklung im Bier- und Getränkemarkt investieren mehr und mehr Großbrauereien und Bierkonzerne in kleine Brauereianlagen für Test- und Entwicklungszwecke (R&D). Das macht auch Sinn, da nicht nur der Trend, extravagante Biersorten zu brauen, den Invest in eine Pilotbrauanlage rechtfertigt, sondern auch Versuche mit kleinen Braumengen auf Basis von alternativen Zutatenkombinationen sind essenziell, um der Konkurrenz immer einen Schritt voraus zu sein und so im nationalen und internationalen Wettbewerb führend zu bleiben oder zu werden. Hierfür können wir Ihnen Anlagen

Vertrauen



individuell ausarbeiten. So könnte eine Versuchsbrauerei genau so konfiguriert sein wie Ihre „große" Anlage um neue Biervariationen später leicht auf Ihre „Groß- Anlage" zu adaptieren.

Steuerungsysteme

Ein stabiles, flexibles, zuverlässiges und benutzerfreundliches Steuerungssystem ist eine wesentliche Voraussetzung, um eine hohe Effizienz unserer Brauanlagen zu gewährleisten. Das von uns verwendete Steuerungssystem wird von einer deutschen Softwarefirma entwickelt und basiert auf der zukunftsorientierten Soft-SPS mit standardisierten Siemens-Komponenten und erlaubt eine unabhängige Systemwartung und -erweiterung.

Kaltprozess - Fermentierungs- und Reifungstanks

Basierend auf den kundenindividuellen Anforderungen werden die Fermentierungs- und Reifungstanks für die Innen- oder Außeninstallation gefertigt. Kühlungsraten, Isolierung und Tankgestell werden entsprechend der Kundenanforderungen und der Bierrezepte kalkuliert und designt. Wir liefern auch offene Tanks zur Produktion für obergärige Biersorten. Zu unserem Portfolio gehört auch das Design von technischen Lösungen für die Zucht und Verarbeitung von Hefestämmen.

Engineering von Lagertanks

Voraussetzung für eine zuverlässige und effiziente Lagerungstechnologie ist professionelles Engineering. Das mbt Lagerungskonzept basiert auf den Anforderungen und Wünschen unserer Kunden. Ziel ist eine optimale Balance zwischen Automatisierungsgrad, Investitionskosten und Bierqualität.

Filtration und Trennung

mbt Brautechnik unterstützt Sie als Kunden bei der Auswahl von Prozesslösungen für die geeignete Filtrierung Ihrer Biersorten.
Wir bieten Kieselguhr-Filter, Kerzenfilter und falls gewünscht, auch alternative Filtrierungsmethoden.

CIP - Clean in Place

Um eine gute Qualität im Brauhaus und bei der Lagerung zu gewährleisten, ist ein professionelles CIP-Design eine wichtige Voraussetzung. Unser Ziel sind kundenindividuelle CIP-Lösungen mit dem Fokus auf einem effizienten und wirtschaftlichen Einsatz von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie.

Abfüllprozess

mbt Brautechnik bietet kleine Flaschenabfüllmaschinen für eine Kapazität von 100 - 300 Litern pro Stunde oder Abfüllmaschinen bis zu 5.000 Flaschen pro Stunde. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern bieten wir unseren Kunden auch die folgenden Komponenten:

PET-Produktionsmaschine, PET-Abfüllmaschine, Verpackungsmaschinen, Schraubverschluß/Verkorkungsmaschine, Spül- und Abfüllmaschine für Fässer

Technologische Highlights

Hocheffiziente Würzekochung / PPB Progressive Pressure Boiling

Mehrere Würzekochsysteme und -philosophien existieren am Markt. mbt Brautechnik wollte etwas Neues produzieren mit der Überzeugung, dass es immer möglich ist, das Bestehende zu verbessern.

mbt Brautechnik ist es gelungen, das auf dem höchsten Niveau vorhandene technologische Wissen mit den erfahrensten Branchenspezialisten zu kombinieren, um eine neue Erhitzungsprozedur, PPB Progessive Pressure Boiling, zu entwickeln.

Während dieser neuen Würzekochung muss ein bestimmter Druck in einer vorgegebenen Zeit in der Würzepfanne (z.B. 200 mbar) erreicht werden. Nachdem der Druck erreicht worden ist, wird im nächsten Schritt, Druck wieder abgelassen. Dieser Schritt ist unverzichtbar, um ungewünschte Aromastoffe zu beseitigen.

PPB sorgt für die geringste Verdampfungsrate (bis zu 3%), kombiniert das mit dem optimalen Schutz von Eiweiß und der Beseitigung von ungewünschten flüchtigen Bestandteilen.

Diese Erhitzungsprozedur sorgt für den optimalen Mischeffekt und Übertragung der Energie in der Würzepfanne. Ein weiterer Vorteil ist der geringe Energieverbrauch, welche der Tatsache geschuldet ist, dass die Dampfzufuhr während unterschiedlicher Druckstufen gestoppt wird und die Verdampfungsrate nur 3% beträgt.

Außer der PPB Würzekochung bietet mbt Brautechnik auch atmosphärische Kochung mit internen und externen Würzekochern an. Alle Kochsysteme können mit Energiesparsystemen kombiniert werden (mit Pfannendunstkondensatoren und Energiespeichertank oder mit Dampfkondensator, um Heißnutzwasser zu produzieren).

Präzision

Hocheffizientes Läutersystem
Das Geheimnis des mbt Brautechnik Läuterbottichs ist die Konstruktion des Läutersystems. Wir haben uns darauf fokussiert, ein optimiertes System mit einem optimalen Würzefluss zu entwickeln (Design für Abläuterkonen, Leitungen, Anzahl der Konen, strömungsoptimierter Abstand zum Senkboden, Design- und Art des Senkbodens, Aufhackmesser und Rezeptparameter), um einen Saugeffekt auf den Filterkuchen soweit wie möglich zu verhindern.

So wird garantiert, dass der Filterkuchen optimal geformt, dass die Würze bestmöglich getrennt und dass während des Überschwänzens hoch effizient ausgewaschen wird. Kurze Belegungszeiten mit optimaler Extraktausbeute sind garantiert.

HopBit – Innovativer Klatwürze-Hopfung

Insbesondere für die Craftbrauerszene sind zahlreiche Hopfendosierungssystem für die Kalt-Hopfung in den letzten Jahren entwickelt worden. Das Technologieteam der mbt Brautechnik hat ebenfalls eine eigene technologische Lösung für die Trockenhopfung entwickelt: den HopBit.

In Vergleich zu anderen Systemen, die auf dem Markt existieren, beinhaltet der HopBit erweiterte Prozessfunktionen, die ein leichteres und schnelleres Auflösen der Hopfenpellets ermöglichen.

Wichtig: der HopBit kann in jeder Brauerei unabhängig von ihrer Größe benutzt werden. Das Herzstück unseres HopBit ist der Auflösungs- und Mischbehälter, konstruiert als Druckgefäß, mit demselben max. Druck wie in den Reifungstanks.

Der Hopfenbehälter wurde mit zwei Kammern konstruiert. Die eine Kammer wird für das Auflösen der Hopfenpellets im Bier genutzt, die andere Kammer funktioniert als Mischbehälter.

Der Eingang ist mit der Auflösungskammer, der Ausgang mit der Mischkammer verbunden. Auf diese Weisse verläuft der Bierfluss durch beide Kammern.

Weltweit einzigartig

Der HopBit bietet die Möglichkeit, seinen gesamten Inhalt auf eine bestimmte Temperatur zu erhitzen bzw. abzukühlen. Spezielle Erhitzungs- bzw. Kühlplatten wurden in der Gefäßhülle installiert. Diese Methode garantiert ein viel besseres und schnelleres Auflösen der Hopfenpellets. Es ist bekannt, dass sich die wichtigen Hopfenöle viel effizienter bei bestimmten Temperaturen auflösen. Mit diesem Merkmal erreicht auch die Kalt-hopfung eine optimale Hopfenausbeute.

Für den Auflösungs- und Mischprozess zirkuliert die Bierhopfenmischung in einer Schleife zwischen Reifungstanks und HopBit unter Zuhilfenahme einer Pumpe.

Einzigartig

mbt der richtige Partner für Ihre Brauleidenschaft

Unser Ziel ist es immer, die beste Lösung für die individuelle Situation unserer Kunden zu erzielen. Das beinhaltet nicht nur die Installation eines neuen Brauhauses, sondern das Modernisieren und Verbessern bestehender Ausrüstung. Flexibilität und Kreativität sind die Voraussetzungen für unsere Art zu arbeiten.

Craftbiere sind individuelle, kreative und spezielle Biere mit dem größtmöglichen Spektrum an Geschmackskomponenten, produziert mit Leidenschaft und Spaß. Das bedeutet, dass das notwendige Design der Brauanlage richtig, passgenau und kundenindividuell sein muss.

Auch industrielle Brauhausanlagen mit höheren Ausstoßmengen und Pilotierungs- und Entwicklungsanlagen benötigen kundenindividuelle Lösungen.

Unser Unternehmen hat die größte Erfahrung mit moderner Brautechnik und Technologie. Wir würden uns sehr freuen, auch Sie bei der Umsetzung Ihrer Ideen zu unterstützen.

Mit einem starken Team ist alles möglich!

Möchten Sie auch dazugehören...

mbt Brautechnik
QUALITY FROM GERMANY

Starnberger Brauhaus

Warsteiner
EINE KÖNIGIN UNTER DEN BIEREN

Märke Original
OETTINGER
SEIT 1731

Rhomberg Riegel

SAB MILLER

Wiesbrau

BREWERY

ALTE BORSE MARZAHN

Hotel Brauereigasthof PÄLTER

VELTINS

BRYGHUSET MON

ENGEL
Biermanufaktur seit 1738

BALINGER BRAUHAUS

DISTELHÄUSER

KAUZEN BRÄU

NORTHERN RIVERS BREWING CO.

BALTIKA
Breweries

FRANKEN BRÄU

RADEBERGER GRUPPE

ARKA
MANAGEMENT COMPANY

Zum Lutterbach
Arpach

Zillertal Bier

Zlata Podkova

Sheraton

NEUZELLER KLOSTER-BRÄU

Nößle
Musik-Bistro Neubulach

MB
MALEK BRAUTECH GMBH

KRAFFT GRUPPE

Pfenning
Elektroanlagen

Mönchsambacher
MAIBOCK

TUM
Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität

LWG

IR
INSTITUT ROMEIS
Technische Universität München

TUM

MARZAHNER

ROGER KLUGER

GG ГРАНЕЛЬ
1992 г.

Volta Bräu

RMA

...rufen Sie uns an.

THE RIGHT CHOICE
FOR BREWERS

Von der Idee bis zur Produktion: www.dvswerbung.de - Texte, Bilder und Grafiken urheberrechtlich geschützt. Copyright 2016 - Tel. 0931 4043743

mbt Brautechnik
QUALITY FROM GERMANY

Raiffeisenstraße 32
D- 97334 Nordheim/Main
Germany
Tel.: +49 (0)9381-524229-0

info@mbt-technik.com

mbt-brautechnik.com

THE RIGHT CHOICE
FOR BREWERS