

På Bryggeriet Skands i Brøndby brygger brygmester Birthe Skands med stor entusiasme øl i verdensklasse. Hertil skal udstyret være i orden, så bryggeriets tanke er forsynet med Keofitt prøveudtagningsventiler, der er anerkendt som de bedste i verden.

Brygmester Birthe Skands er i gang med et bryg på bryggeriets 15 hl brygværk fra Kaspar Schulz i Bamberg.

” - Man må vågne op af sine drømme for at realisere dem.

Teknisk direktør Birthe Skands, Bryggeriet Skands.

Bryggeriet Skands A/S:

Øl og prøveudtagningsventiler i verdensklasse

Af John Steinfeldt-Jensen

ANALYSE. - Man må vågne op af sine drømme for at realisere dem, og Bryggeriet Skands er resultatet af en tyve år gammel drøm, der endelig har fået form, siger teknisk direktør Birthe Skands, der sammen med sin mand Morten Skands i 2003 etablerede Bryggeriet Skands i Brøndby.

Drømmen blev realiseret
Birthe Skands havde på det tidspunkt været brygmester og brygget øl i mange år, bl.a. hos Carlsberg, men havde en drøm om at drive sit eget bryggeri, hvor der er mulighed for at brygge mange forskellige serier og fremstille friskt øl med nye smagsnuancer og specialiteter, såsom traditionelt engelsk ale og overgæret belgisk øl.

- I løbet af det første år, hvor der også blev afprøvet nye ideer på et 50 liter pilotbryggeri, fik vi installeret et 15 hl brygværksamt gærings- og lagertanke til 3.000 liter fra det tyske firma Kaspar Schulz, der har produceret bryggeriudstyr i mere end 300 år. Det betyder, at vi kan glæde mange flere med

vores øl og at smagsvariationen mindskes betydeligt. Vi prioriterer kreativitet og fleksibilitet højt, så forbrugerne altid kan forvente sig noget nyt og spændende. Vor årlige produktion er på max. 250.000 liter, og vi har ikke planer om at blive større,



- Vor årlige produktion er på max. 250.000 liter, og vi har ikke planer om at blive større.

Teknisk direktør
Birthe Skands,
Bryggeriet Skands.

fortæller Birthe Skands.

Ventiler i verdensklasse

- Ved ølbrygning er renlighed alfa og omega, og det er vigtigt at kunne udtage fuldstændig rene prøver fra gærings- og lagertankene under gærings- og lagringsprocessen. Derfor har tankene

traditionelt været forsynet med to prøveudtagningsventiler, som kan steriliseres - en til kemiske prøver og en til mikrobielle prøver. Fra min tid som brygmester og udviklingschef med ansvar for afprøvning af nyt udstyr

havde jeg imidlertid kendskab til at Kai Ottung, der havde været brygmester på Carlsberg, havde opfundet en steriliserbar prøveventil, Keofitt, som kombinerer disse to funktioner. Ventilen produceres nu af det danske

firma Keofitt A/S, der blev etableret i 1980.

På Carlsberg brugte vi megen tid på at teste nyt udstyr, og vi fandt ud af, at Keofitt ventilerne var langt de bedste. Det er simpelthen ventiler i verdensklasse. Det

bedste man kan få inden for prøveudtagningsventiler.

Selv om det ikke var standard på tankene fra Kaspar Schulz fik vi disse ventiler monteret på vore gærings- og lagertanke. Umiddelbart kan det måske se en smule

Bryggeriet Skands. Til venstre bryggeriets 15 hl brygværk og til højre lagertankene.





Brygmester Birthe Skands viser prøveudtagning med Keofitt's steril éngangs prøveudtagningspose.



Gennemskåret Keofitt Reflex prøveudtagningsventil. Ventilen er en 2-i-1-ventil, der let kan steriliseres, og som opfylder både sanitære- og procesdesignkrav.

overdrevet ud, at bruge en sådan, avanceret ventil i et lille bryggeri som vores, men jeg er sikker på, at det kan svare sig i længden, siger Birthe Skands.

En ventil til fødevarer-, farma- og biotekindustrien

- Keofitt prøveudtagningsventil er en enestående ventil, der let kan steriliseres, og som opfylder både sanitære- og procesdesignkrav.

Det betyder at der kan udføres en effektiv rengøring og sterilisering af ventilen mellem vilkårlige prøveudtagninger, uafhængigt af produktionsprocessens forløb, og uden at kompromittere processen.

Ventilen er 3-A- og EHEDG Type E1-certificeret. Ventilen anvendes inden for mange forskellige procesindustrier som f.eks. bryggerier og mejerier samt de farmaceutiske og bioteknologiske industrier, fortæller produktspecialist Susanne Søvsø fra Gustaf Fagerberg A/S, der forhandler Keofitts produkter i Danmark.



Det er simpelthen ventiler i verdensklasse.

En enestående ventilkonstruktion

- Ventilen er designet til med jævne mellemrum at udtage repræsentative vilkårlige prøver fra produktionsprocessen. Ventilen er derfor designet så effektiv rengøring, sterilisering og prøveudtagning kan udføres regelmæssigt uden at afbryde produktionsprocessen.

Sterilisation udføres ved at skylle den igennem med alkohol og derefter tilføje damp gennem ventilens damptilgang. Det er det perfekte, hygiejniske design og overfladebehandling af ventilens indre dele, der gør det muligt at foretage en fuldstændig sterilisering i et lukket kredsløb. Ifølge en EHEDG-baseret test, der blev udført af Bioteknologisk Institut, er ventilen steriliseret efter kun et minuts damptilførsel ved et tryk på 2 bar(g) (121 °C). Efter steriliseringen åbnes ventilen, og væsken løber ud af den nedre slangekobling.

Mange andre produkter

- Keofitt A/S producerer ud over ventiler også en lang række andre produkter til steril prøveudtagning, eksempelvis en steril éngangs prøveudtagningspose, Keofitt Aseptic Sampling Bag, med hvilken man kan udtage sterile prøver på op til 2000 ml., siger Susanne Søvsø.

Yderligere oplysninger på: www.fagerberg.dk

Direktør Morten Skands er uddannet ingeniør og har styr på bryggeriets automatik.

