

Bier Clube

domingo, 16 de novembro de 2008

Planet Beer inaugura sua Microcervejaria Verde

Em junho último, a Microcervejaria Planet Beer, inaugurou sua Microcervejaria Verde, produzida pela DMB Dragon Macro Bier com cozinha de 1000 litros.

A Microcervejaria é a mais moderna e equipada já produzida no Brasil, e uma das mais avançadas do mundo. Com redução da poluição atmosférica pelos compostos sulfídricos indesejáveis extraídos durante o cozimento, mediante operação flash através de stripping (exaustão forçada dos gases da evaporação por pressão negativa), e reaproveitamento da maior parte da energia utilizada no cozimento do mosto, a Microcervejaria Verde da Planet Beer, é o que se pode chamar uma solução ambiental. A microcervejaria é totalmente automatizada, através do exclusivo sistema Mec Comando, um sistema computadorizado que realiza todas as operações de brassagem (ativação enzimática, transformação do amido do malte em açúcares fermentáveis, ativação dos compostos formadores de espuma), filtragem, e cozimento do mosto, pré-resfriamento, resfriamento, aeração e inoculação das leveduras do fermento. Todas as operações são gravadas para cada tipo e cada receita de cerveja, procedendo o controle de volume, tempos e temperaturas de cada etapa, velocidade do agitador da brassagem, do afofador da filtração e das bombas de transferência, abertura e fechamento das válvulas pneumáticas, e de todo o sistema CIP (cleaning in place), que limpa automaticamente todo o equipamento com solução de soda a 80° C e higieniza com solução de ácido peracético. Todo o processo é registrado em gráficos e tabelas e pode ser acessado localmente, ou remotamente on line de qualquer lugar do planeta. O sistema é preparado para registrar e repetir indefinidamente, até o dia do Juízo Final, com o maior rigor e padrão a "Receita Ouro", aquele lote de qualidade considerada excepcional. Eduardo, Celso e Edmilson, são os proprietários da Planet Beer.





Mestre Cervejeiro do Mês

Quem olha para Matthias Reinold, logo imagina que está na frente de um mestre cervejeiro. A Impressão é correta. Nascido e formado em Dorttmund na Alemanha, veio para o Brasil trabalhar na fábrica da Brahma, onde foi entrevistado por nada mais nada menos que o lendário Mestre Cervejeiro Hélio Sassen, fundador da Escola de Cervejaria do SENAI em Vassouras-RJ. Hoje atua em consultoria a microcervejarias, desde a sua formação até a criação ou desenho de novas cervejas. Possui livros publicados e um excelente site sobre tecnologia cervejeira, onde você pode achar até um glossário com a tradução de termos técnicos de cervejaria em português, alemão e inglês. Matthias Reinold é o Senhor Mestre Cervejeiro - Novembro 2008 do Bier Club.

quarta-feira, 5 de novembro de 2008

Planet Bier a todo Vapor...

Planet Bier, situada em São Paulo, Vila Ré, bem perto do aeroporto de Guarulhos, é sem dúvida um caso de sucesso...



Ozéias, o cervejeiro, Luiz da Dragon Bier, Mathias Reynolds Mestre Cervejeiro, Jair da Dragon Bier

Na foto ao lado temos (da esquerda para a direita), O técnico cervejeiro Oséias, Luiz Lopes responsável pela automação, Matthias R. Reinold Mestre cervejeiro e Jair Aguiar projetista.

A Planet Bier recentemente adquiriu a micro cervejaria Dragom Macro Bier, uma micro cevejaria totalmente automatizada e com recursos que superam em muito as micro cervejarias de mesmo porte no mercado. O Grupo Mec Tec situado na cidade de Pompéia SP. está de parabéns pelo projeto. O Eduardo e seus sócios estão super contentes com os primeiros resultados.

Vale apenas fazer uma visita.