



CONTRÔLE DU PROCESSUS DE PRODUCTION DE LA BIÈRE

Comment optimiser vos bières grâce au contrôle simple de chaque étape du process, du Moût au Produit Fini?



FOSS

Fondée en 1956, FOSS possède une longue expérience dans le développement de technologies d'analyses pour les industries agroalimentaire et des boissons. Aujourd'hui, FOSS est une entreprise mondiale implantée sur tous les continents et collaborant avec des partenaires commerciaux dans l'ensemble des principaux secteurs de l'alimentation, de l'agriculture et des boissons.

FOSS ET LA BIÈRE

Réputée dans le monde entier pour ses solutions analytiques, FOSS vous fournit les informations dont vous avez besoin pour atteindre vos objectifs en matière de qualité et de développement commercial. Grâce à des instruments de pointe et compétitifs qui sont faciles à utiliser et dont les performances sont prouvées année après année.

Pourquoi s'adresser à FOSS

- En tant que principal fournisseur de solutions analytiques pour l'industrie céréalière et du maltage, il est probable que la qualité de votre malt soit contrôlé par des instruments FOSS.
- Depuis plus de 20 ans, les solutions FOSS ont fait leur preuve en Oenologie dans le monde entier.
- Forts de notre savoir-faire, nous avons développé une solution dédiée qui s'adresse l'ensemble du processus de brassage.

UNE HISTOIRE MARQUÉE PAR L'INNOVATION DANS L'AGROALIMENTAIRE



1956

Introduction d'une technologie d'analyse puissante et rapide pour le contrôle qualité de routine des céréales et des produits laitiers.



Collaboration avec un nombre croissant de secteurs tels que le vin.



Le développement de la technologie étend l'utilisation aux tests réglementaires.



Développement de la connectivité numérique et amélioration de la facilité d'utilisation.



2020

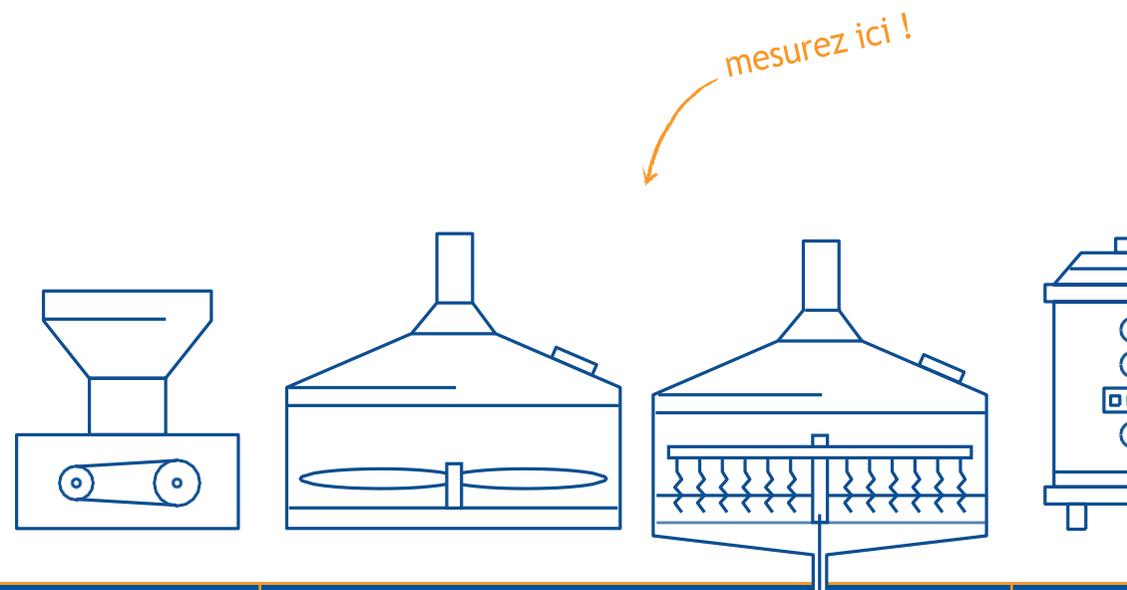
Solutions dédiées pour l'industrie brassicole

DÉCOUVREZ À QUELLES ÉTAPES FOSS PEUT VOUS AIDER DANS LE PROCESSUS DE BRASSAGE



Tout le monde peut effectuer des analyses fiables

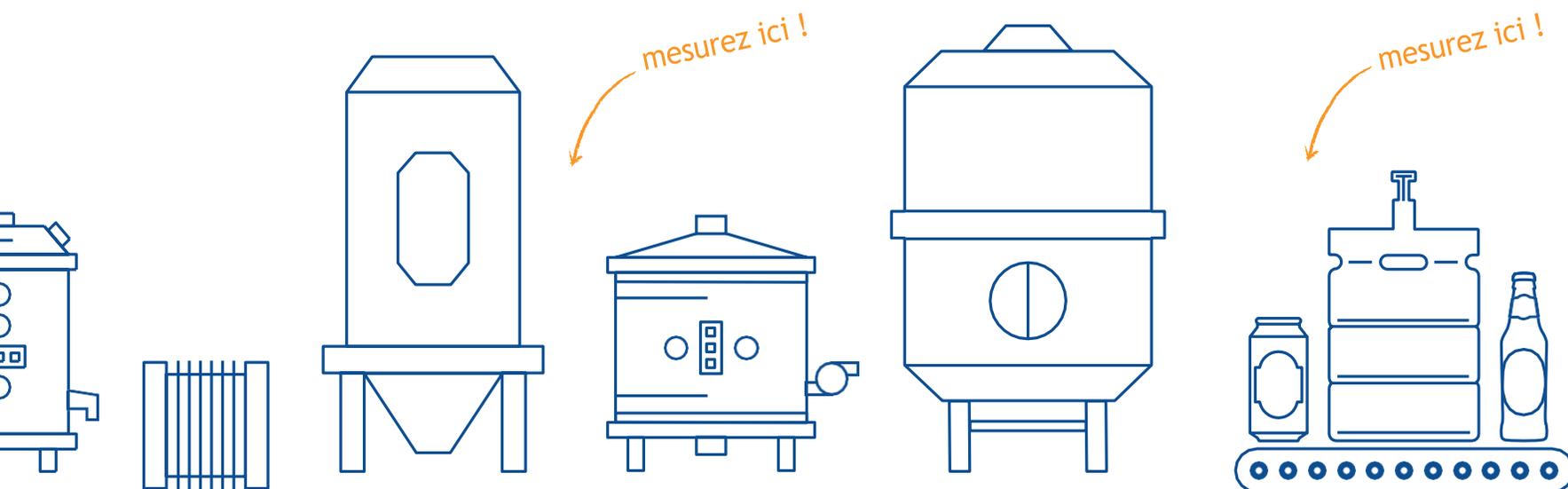
Les résultats sont fournis simultanément via une interface intuitive par écran tactile. La préparation des échantillons et la formation nécessaire à l'utilisation de l'appareil sont réduites au minimum.



MOÛT

Surveillez attentivement l'extraction pour garantir l'homogénéité des lots, l'optimisation des matières et des durées de production.

Art, passion, instinct : en tant que brasseur artisanal, vous devez être à la fois créatif et adroit dans le développement de nouveaux brassages, tout en maintenant une qualité constante pour les bières déjà existantes. FOSS vous propose aujourd'hui un nouvel outil pour alimenter vos données de contrôle et bases de connaissances sur le processus de brassage parfois mystérieux.



FERMENTATION

Suivez la fermentation grâce à une vue d'ensemble rapide et performante de l'extrait, du pH et de l'alcool.

BIÈRE

Protéger la réputation de votre marque. Vérifiez chaque lot avant la mise en bouteille ou en fût.

PRÉSENTATION BEERFOSS™ FT GO

Le BeerFoss™ FT Go est une solution compétitive qui vous fournit les données d'analyses clés dont vous avez besoin pour assurer un contrôle qualité efficace de votre process de brassage. Il est simple à utiliser et fournit des résultats en 3 min. environ.

Des données fiables pour le contrôle qualité

Atteignez et maintenez une production homogène, évitez les erreurs coûteuses et assurez-vous de respecter les exigences réglementaires sur tous les lots, grâce à un apport continu de données analytiques fiables.

Rapide, facile et fluide

L'écran tactile intuitif permet à tous de venir réaliser des mesures sans avoir besoin de dégazer ou de filtrer le moût (filtre intégré dans le flacon d'analyse). Le pH est mesuré sans avoir à étalonner avec des solutions et tous les résultats sont fournis en 3 minutes.

Avec la technologie FOSS, bénéficiez du meilleur rapport qualité-prix

La technologie IRTF éprouvée de FOSS intégrée aux solutions d'analyse délivre des résultats fiables tandis que les services numériques à distance garantissent des performances durables et sans contraintes associées à de faibles coûts d'exploitation.

Moût	Fermentation	Bière
Extrait original, en °P	Extrait réel, °P	Extrait primitif, °P
pH	Extrait apparent, °P	Extrait apparent, °P
Densité relative et masse volumique	Extrait primitif, °P	Extrait réel, °P
	Densité relative et masse volumique en g/(cm ³)	Densité relative et masse volumique en g/(cm ³)
	Teneur en alcool, v/v %	Teneur en alcool, v/v %
	Degré réel de fermentation en %	Degré réel de fermentation en %
	pH	pH



La technologie parfaite pour analyser le moût et la bière

La technologie IRTF est une méthode d'analyse infrarouge particulièrement adaptée à l'analyse des liquides. Ces tests rapides et multiparamètres sont devenus rapidement incontournables pour les vinificateurs et sont maintenant disponibles pour vous. Il est temps de profiter de la puissance et des avantages des mesures IRTF.

La modélisation mathématique du signal mesuré permet de déterminer la concentration des composants en quelques secondes.



Analyse compétitive avec un retour sur investissement rapide

Une analyse simple et rapide permet d'utiliser les ressources de manière optimale, de limiter le gaspillage et d'obtenir une qualité plus homogène. De plus, la technologie FOSS éprouvée, connue pour sa précision constante, sa reproductibilité et sa longévité, offre aux brasseurs artisanaux ambitieux une plateforme solide pour l'avenir. Il ne vous reste plus qu'à créer votre prochaine bière à succès.

Qu'est-ce qui rend BeerFoss FT Go d'un si bon rapport qualité-prix?

- La qualité FOSS intégrée pour un investissement durable
- Les services en ligne valident le bon fonctionnement des instruments avec des temps d'immobilisation pour maintenance réduits au minimum
- Utilisation minimale de consommables - très faible coût d'analyse

IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À CRÉER VOTRE PROCHAINE BIÈRE À SUCCÈS

Contrôle plus efficace du processus de production de la bière - retour sur investissement



CONTRÔLE DU PROCESSUS

- Qualité constante pour chaque lot
- Obtenir les bonnes spécifications de moût et réduire au maximum le gaspillage de matières premières
- Obtenir le bon dosage du premier coup pour éviter les mélanges coûteux
- Suivre la recette et optimiser la logistique



OPTIMISATION DE L'ACTIVITÉ

- Éviter les rappels de produits sur le marché
- Développer votre image, votre marque et votre nom
- Rester compétitif en disposant de davantage de données et de temps pour l'innovation
- Réduire au maximum les frais de laboratoire
- Gagner du temps et de disponibilité dans vos Cuves de production



EXIGENCES LÉGALES

- Éviter les non conformités vis-à-vis des autorités



DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES

- La connaissance de l'historique des données permet d'améliorer l'homogénéité et d'évaluer les rendements
- Des données précieuses pour la formation et l'amélioration continue

MAÎTRISEZ VOS MATIÈRES PREMIÈRES



Infratec™ Nova

Infratec™ Nova est l'instrument idéal pour évaluer la qualité de l'orge pour le maltage et d'autres céréales. Il est largement utilisé dans les industries céréalières et du maltage à travers le monde pour l'analyse rapide des protéines, de l'humidité et des protéines solubles. Approuvé officiellement et établi comme norme pour les protéines et l'humidité dans de nombreux pays, notamment aux États-Unis, en France et en Allemagne.

Technologie : Transmission proche infrarouge



Kjelttec™ 8400

Analyseur Kjeldahl entièrement automatisé utilisant la méthode de référence mondiale pour la détermination de l'azote disponible dans les céréales de maltage. La procédure automatisée garantit une capacité de traitement optimale et le respect des normes de sécurité les plus strictes pour une utilisation dans tout type de laboratoire.



GAC® 2500-C

Le test haute fréquence (149 MHz) conforme UGMA (Algorithme unifié d'humidité des grains) pénètre profondément à l'intérieur du grain pour délivrer des résultats précis sur le taux d'humidité. Le poids spécifique est délivré simultanément.

Technologie : Radio fréquence (149 MHz)



FOSS possède une longue expérience dans les industries céréalières et du maltage

Depuis 1956, FOSS soutient l'industrie céréalière et les malteries avec une gamme de solutions analytiques de pointe entièrement automatisées intégrant à la fois des méthodes d'analyse indirecte rapides et des solutions chimiques. Les produits FOSS vous permettent d'effectuer des contrôles critiques sur les matières premières pour analyser les teneurs en protéines, en amidon, en azote et le taux d'humidité en quelques secondes avant leur utilisation pour le processus de brassage.

APRÈS LE LAIT ET LE VIN, NOUS DEVELOPPONS UNE GAMME POUR LA BIÈRE

Chez FOSS, nous affectionnons le secteur des boissons. Nous entretenons depuis plusieurs décennies d'étroites collaborations avec les industries laitière et viticole, et nous nous avons développé la technique d'analyse infrarouge à transformée de Fourier (IRTF). Cette dernière a révolutionné les opérations de contrôle qualité pour les laiteries et les caves vinicoles et les laboratoires d'œnologie en permettant une analyse simplifiée à tous les stades des processus de production..

L'étape suivante fut de mettre à disposition des brasseurs, évoluant dans un secteur dynamique la puissance de l'analyse IRTF afin de leur permettre de

mieux contrôler leur processus de brassage. Le résultat est un nouvel outil d'analyse compétitif et très simple à utiliser - le BeerFoss™ FTGo.

Multipliant les possibilités pour ce segment, nos autres gammes de produits pour l'industrie céréalière permettent l'analyse de l'humidité, de l'amidon et de l'azote dans les céréales de maltage avec des méthodes rapides telles que l'analyse proche infrarouge ou l'analyse de référence automatisée. Elles composent une sélection unique d'outils analytiques pour aider les brasseurs artisanaux à créer une bière encore plus savoureuse tout en gardant un contrôle total sur le processus de brassage.

FOSS
Nils Foss Allé 1
DK-3400 Hilleroed
Danemark
Tél. : +45 7010 3370
info@foss.dk
December 2020. FR

fossanalytics.com/beerfoss