



zenon
by COPA-DATA



Usare zenon nei birrifici

*zenon controlla e monitora i processi di fermentazione
in maniera flessibile ed efficiente. La facilità di
apportare aggiustamenti alle ricette garantisce un
vantaggio competitivo.*



Come ottenere di più dai processi di fermentazione grazie a zenon

Per produrre una buona birra, non bastano solo acqua, luppolo e malto. Sono infatti in molti a definire la fermentazione una scienza o addirittura un'arte. Richiede un mastro birraio esperto, dotato di intuito ma anche di molta creatività, indispensabile in un'industria in crescita come quella della lavorazione della birra. Tuttavia, alla base vi è sempre un processo che assicuri coerenza nella qualità e nel gusto.

zenon fornisce nuovi approcci per controllare e monitorare con flessibilità la produzione della birra. Consente infatti di ricorrere alle più recenti tecnologie indipendentemente dall'hardware usato. Grazie all'automazione flessibile della produzione a batch, è possibile implementare nuove idee e rifinire le proprie creazioni. I mastri birrai possono altresì sfruttare zenon per controllare efficacemente i loro processi di fermentazione, anche in piccoli lotti.

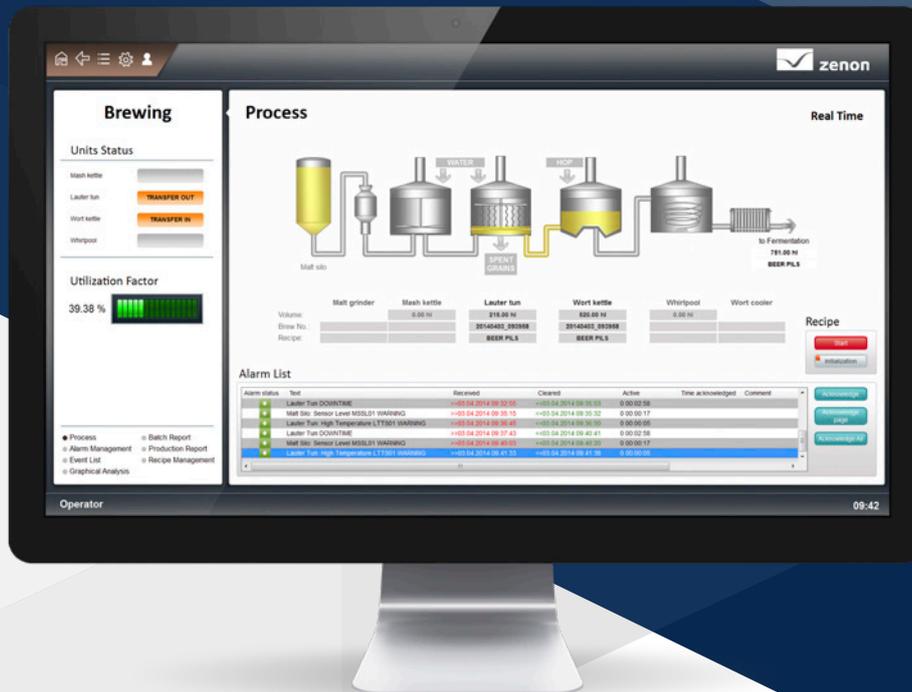
NESSUN HARDWARE SPECIFICO

zenon può essere implementato facilmente nel panorama hardware già presente, anche se eterogeneo. Questa indipen-

denza facilita l'integrazione nei processi esistenti e riduce i costi di investimento, manutenzione e pezzi di ricambio.

DIVERSI TIPI DI BIRRA IN UN UNICO SISTEMA? NESSUN PROBLEMA

I sistemi di controllo della ricetta basati su PLC non sono flessibili e rendono difficile l'implementazione di nuove ricette. Al contrario, zenon è basato sullo standard ISA-88 per il controllo dei processi batch. In questo modo, i componenti dell'impianto possono essere usati con flessibilità per diverse ricette. Ciò supporta la creatività del mastro birraio e consente di produrre con semplicità diversi tipi di birra con un



ready for
ISO 50001

Batch Control
ISA 88



unico sistema. Il mastro birraio può implementare nuove ricette senza dover riprogrammare l'impianto. Si tratta di un vantaggio competitivo importante per i birrifici.

FLESSIBILE E PRATICO

I birrifici devono tenersi al passo con i tempi. È necessario introdurre costantemente nuovi processi e misure di modernizzazione. zenon supporta tali cambiamenti in modo flessibile ed efficiente. Con zenon queste funzioni sono immediatamente pronte per l'uso. Ad esempio, è possibile regolare i parametri dei processi delle ricette senza avere specifiche competenze di programmazione o informatiche. I cambiamenti o le estensioni possono essere implementate con flessibilità, mantenendo l'impianto sempre allo stato dell'arte, ottimizzando i costi e modulando il gusto della birra per rispondere alla domanda del mercato.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE SOTTO CONTROLLO

zenon offre una serie di strumenti per il monitoraggio, la visualizzazione e l'analisi dei processi. La Worldview consen-

te ad esempio di visualizzare in maniera chiara impianti di grandi dimensioni e modelli 3D degli impianti per individuare rapidamente i guasti, mentre con il Process Recorder è possibile rivedere facilmente processi precedenti. Inoltre, zenon fornisce trend, dashboard e un sistema completo e integrato di report, come i report a portata di mano relativi ai lotti appena prodotti. Gli utenti hanno quindi un controllo completo in ogni momento, dalla gestione della ricetta, passando per la produzione in corso fino all'analisi successiva. Qualità e throughput sono sempre garantiti.

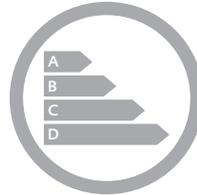
COMPETITIVO, ANCHE IN FUTURO

zenon è compatibile con numerose tecnologie hardware e software, e dispone di interfacce aperte, ad esempio per soluzioni ERP o dispositivi mobili. Ciò consente una progettazione dei processi orientata al lungo termine che ottimizza i costi e facilita l'aggiunta di nuove funzionalità, rappresentazioni o programmi di manutenzione. È così possibile rendere il proprio birrificio competitivo, anche in un mercato in continua evoluzione.

OUR SOLUTIONS FOR THE FOOD & BEVERAGE INDUSTRY:



BREWING



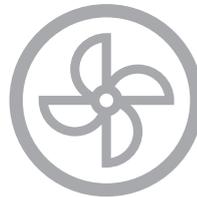
**ENERGY DATA
MANAGEMENT**



**LINE
MANAGEMENT**



**QUALITY
MANAGEMENT**



**BUILDING AND
AUXILIARY
MANAGEMENT**

GET IN TOUCH:

fnb@copadata.com
www.copadata.com/contact



[linkedin.com/company/copa-data-headquarters](https://www.linkedin.com/company/copa-data-headquarters)
[facebook.com/COPADATAHeadquarters](https://www.facebook.com/COPADATAHeadquarters)
twitter.com/copadata
[xing.com/companies/copa-data](https://www.xing.com/companies/copa-data)
[youtube.com/copadatavideos](https://www.youtube.com/copadatavideos)

© Copyright 2018, Ing. Punzenberger COPA-DATA GmbH. All rights reserved. This document may not be reproduced or photocopied in any form (electronically or mechanically) without a prior permission in writing from Ing. Punzenberger COPA-DATA GmbH. The technical data contained herein have been provided solely for informational purposes and are not legally binding. Subject to change, technical or otherwise. Registered trademarks zenon™ and zenon Analyzer™ are both trademarks registered by Ing. Punzenberger COPA-DATA GmbH. All other brands or product names are trademarks or registered trademarks of the respective owner and have not been specifically earmarked. We thank our partners for their friendly support and the pictures (www.istockphoto.com) they provided.



COPADATA

Publication number: CD-SL-Brewing-18-11-IT