

Realizado en colaboración con el Comité Especialista para "Instalaciones y Técnica de Operación" del Comité Técnico Científico (TWA) del Centro de Ensayos y Enseñanza de Cervecería en Berlín (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB)), Grupo de Trabajo "Energía"

En la industria de fermentación y bebidas se utiliza aire comprimido:

- como gas de presión para recipientes en forma de aire comprimido seco, libre de aceite y de gérmenes ("aire estéril"), para el transporte o desplazamiento de líquidos;
- como aire comprimido seco, libre de aceite y gérmenes ("aire estéril"), para la aireación de mosto, levadura y agua;
- como medio de energía para el transporte (heces de cebada, malta, medio filtrante auxiliar, azúcar) en forma de aire comprimido libre de aceite y en parte también seco;
- como gas de barrido libre de aceite y gérmenes para la extracción de CO₂ de recipientes previo a la limpieza alcalina;
- como energía auxiliar en los dispositivos de medición, control y regulación (aire de control) en forma de aire comprimido seco y libre de aceite;
- como medio de energía para accionamientos (aire de trabajo) en forma de aire comprimido seco.

El objetivo de esta ayuda de planificación es llamar la atención sobre importantes relaciones y mostrar soluciones ventajosas.

El libro fue realizado en colaboración con el Grupo de Trabajo "Energía" del Comité Especialista para "Instalaciones y Técnica de Operación" del Comité Técnico Científico (TWA) del Centro de Ensayos y Enseñanza de Cervecería en Berlín (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB)).