



SyrupGuard **Gen 3**

Maximale Kontrolle, Verzicht auf
Sirup-Raum, elektronische Freigabe



SyrupGuard Gen 3

Enorme Kosten- und Zeitersparnis

Alkoholfreie Getränke werden heute neben Wässern und Softdrinks dominiert von leichten oder zuckerfreien Cola-Getränken sowie solchen mit Zusatznutzen:

ACE-, Sport-, Relax-, Mineralstoff- und Energy-Drinks, mit Vitaminen, Mineralien oder Proteinen. Sie alle sind Mischungen aus vielen Komponenten und basieren auf einem Grundstoff, der gemeinsam mit zahlreichen Ingredienzen sowie Wasser zu



einem Postmix- oder Fertigsirup gemischt wird. Für die Abfüllbetriebe ist es eminent wichtig, dass der Fertigsirup, bevor er letztlich mit Wasser zur Abfüllung versetzt wird, immer exakt der Rezeptur entspricht und jederzeit so schmeckt, wie es der Kunde gewohnt ist. Genügte es früher, die Qualität

von Postmix und Fertigsirup als Summenparameter zu überprüfen, so will man heute von den Einzelkomponenten genau wissen: Sind alle Ingredienzen im Sirup enthalten? In der exakten Menge?

SyrupGuard Gen3 von Dausch Technologies bietet die technischen Voraussetzungen dafür, sämtliche Fragestellungen positiv zu beantworten: die Inhaltsstoffe werden auf der Molekülebene innerhalb weniger Sekunden überprüft. Dies geschieht zum einen in einer Batch-Variante im Sirupraum. Ganz neu ist nun die Möglichkeit, auf den Sirupraum gänzlich zu verzichten und die Kontrolle sowie Messung online und unmittelbar nach dem Inline-Blender durchzuführen. Eine enorme Kosten- und Zeitersparnis!

SyrupGuard Gen3 arbeitet mit der gleichen Systematik wie bereits der bewährte „LiquiGuard“, nur eben nicht beim Fertiggetränk, sondern bereits beim Fertigsirup. Das oberste Ziel dabei ist: Unter allen Umständen eine falsche Mischung zu verhindern!

Variante 1: die Batch-Variante

Zunächst werden sämtliche Komponenten sowie alle Aromen, die Süßstoffe Aspartam, Acesulfam oder Saccharin, die B-Vitamine B2, B3, B6, B12, Chinin, Na-Benzozat, K-Sorbit oder near water flavours im Batchtank im Sirupraum gemischt. Nun werden sie in einer kleinen Probe detailliert gemessen und innerhalb weniger Sekunden analysiert, ebenso wie der Gesamtsäure- und Koffeingehalt. Dausch ist der einzige Hersteller, der nicht nur den Koffeingehalt exakt bestimmen kann, auch die anderen Inhaltsstoffe werden auf Molekülebene genau ermittelt. Ein Anton Paar-Messverfahren ist dabei für die Bestimmung des Brix-Wertes verantwortlich.

Variante 2: die Online-Variante

Diese Variante ist konzipiert für große Abfüllbetriebe. Dabei werden sämtliche Bestandteile online direkt nach dem Blender gemessen, und zwar kontinuierlich in kurzen Zeitabständen. So kann man auf einen gekühlten Sirupraum, zahlreiche Batch-Tanks und Personal verzichten. Zudem bedeutet dies eine enorme Zeitersparnis, denn durch das regelmäßige Messen und Analysieren erfolgt die Freigabe zur Abfüllung im Prozess, also online.



Add-On

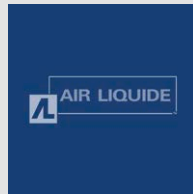
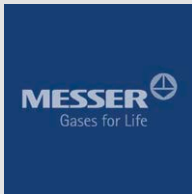
Das System SyrupGuard Gen3 bietet darüber hinaus einen großen Zusatznutzen: Läuft das Online-System reibungslos, kann es für wenige Minuten aus dem Prozess genommen werden und eine manuelle Probe eines anderen Sirup- oder Batchtanks für den Freigabeprozess analysiert werden. Vor und nach der manuellen Analyse werden alle Leitungen und Messzellen penibel gespült, nach wenigen Minuten wird wieder automatisch der Online-Betrieb aufgenommen.

SyrupGuard Gen3 bietet also:

- Eine exakte Überprüfung der korrekten Mischung und zahlreicher Ingredienzen
- Die Sicherheit, dass die Vorgaben exakt eingehalten sind
- Die Möglichkeit, das Verfahren online ablaufen zu lassen und somit die Chance, viel Zeit und Geld zu sparen.



Kunden, die bereits auf Prozessanalysessysteme von DAUSCH Technologies vertrauen:



DAUSCH Technologies GmbH
Marie-Curie-Straße 5
76829 Landau/Pfalz
Tel. +49 (0) 6341.987 11 - 0
Fax +49 (0) 6341.987 11 - 66
info@dausch-technologies.de
www.dausch-technologies.de