

## Case Study

SensoTech y Anisol mejoran el control de calidad y la eficiencia en el proceso de producción

LA CIBELES BEERS (HEINEKEN GROUP)

### Desafíos

La Cibeles, parte del Grupo Heineken, aumentó su capacidad de producción. Para mantener los altos estándares de calidad en una producción de gran volumen, se dirigieron al socio de SensoTech, Anisol, con dos preguntas clave: ¿Es posible monitorear si todo el azúcar en la malta se disuelve durante la maceración? ¿Se está eliminando eficazmente todo el azúcar disuelto durante la filtración? Para enfrentar estos desafíos, Anisol propuso la instalación del analizador LiquiSonic® Plato, desarrollado por el fabricante alemán SensoTech y aprobado por el Grupo Heineken.



**Instalación:**  
Vista principal del controlador de la medición en línea



### Soluciones

Para las cervezas de Cibeles, Anisol propuso instalar el sistema entre dos calderas de ebullición para medir durante la maceración, filtración y después de la ebullición. Esto asegura un monitoreo continuo de los niveles de azúcar y de la calidad del proceso. El sensor de grado alimentario permite realizar mediciones rápidas de la densidad final de la ebullición, reduciendo el tiempo de 10 a 15 minutos de las mediciones manuales, limitadas a 20 °C, a solo unos pocos segundos, mejorando la eficiencia general.

### Ventajas

- 1 **Control de calidad:** Garantiza un sabor y una calidad consistentes mediante el monitoreo de los niveles de azúcar.
- 2 **Eficiencia de producción:** Optimiza la fermentación con ajustes en tiempo real, reduciendo el tiempo y los costos.
- 3 **Ahorro de tiempo y recursos:** Elimina el muestreo manual y las pruebas de laboratorio, ahorrando tiempo y recursos.
- 4 **Reducción de desperdicios:** Previene lotes no conformes, minimizando el desperdicio de ingredientes y recursos.
- 5 **Cumplimiento normativo:** Garantiza que los niveles de azúcar cumplan con los estándares de seguridad alimentaria y calidad.

"El medidor LiquiSonic® Plato ha sido un cambio radical para La Cibeles, ya que asegura una calidad y un sabor consistentes, optimiza la producción con ajustes en tiempo real, ahorra tiempo y recursos, reduce desperdicios y nos ayuda a cumplir fácilmente con los estándares regulatorios. Es esencial para nuestro compromiso continuo de producir cerveza artesanal de alta calidad."

Albero Calabrese,  
Jefe de Producción  
LA CIBELES BEERS