

## 첨단기술 담금설비(Brewhouse)

### 리허맥주회사(Licher Brewery)에 공급

크로네스코리아 자료제공

독일의 노이트라우블링(Neutraubling)에 위치한 크로네스(Krones AG)가 개인 소유의 기업인 리허맥주회사(Licher Brewery)에 열맥즙(hot cast wort) 기준 하루 475hl, 11담금(brew) 능력을 가진 새로운 담금 설비를 수주, 턴-키 형태로 공급한다.

“자연의 마음으로부터”라는 슬로건을 가진 이 맥주 회사는 독일 맥주 역사상 최상의 맥주를 만들어낸 곳 중의 하나이다.

2004년 이후 비트부르거(Bitburger) 그룹의 일원이 됐다.

Lich시의 Hessian타운에 있는 리허맥주회사(Licher Brewery)의 전통적인 스티핑(steepling) 장비에, 담금 설비는 크로네스(Krones AG) 그룹사 소속인 슈타이네커(Steinecker)사의 완벽한 미래기술이 접목됐다.

공급되는 설비들은 2개의 웨이크버어 당화 시스템(ShakesBeer mashing system), 폐가수스 여과조(Pegasus Lauter tun), 스트롬볼리 보일러 시스템(Stromboli internal boiler system), 전통적인 침전조(Classical

whirlpool), 버퍼탱크, 홉 공급장치(Hop supply), CIP 시스템, 에너지 저장장치, 원수 공급장치(Water house), 같은 필수 주변장치(requisite peripheral) 들로 이뤄진 것이 특징이다.

고객이 KRONES를 선택하게 한 결정적인 요인은 최첨단 기술의 담금설비와 싱글소스(single source)에 의한 전체 공정의 컨트롤 공급이 가능하다는 점이었다.

Ulrich Peters 박사는 “우리는 모든 것을 포함하는 KRONES의 컨셉이 대단히 설득력이 있었다”고 반복하여 말하였다. 또한 “우리는 성공적이며, 고객에 대한 즉각적 응대가 가능하며, 품질 지향적인 KRONES 같은 회사를 우리 쪽에 두게 되어 굉장히 기쁘게 생각한다”라고 덧붙였다.

새 담금설비는 고객의 인기있는 맥주 제품인 리허 더블엑스 믹서(Licher x<sup>2</sup> Mixes)로부터 리허 필스너(Licher Pilsner), 리허바이젠 하펠헬(Lichner Weizen Hefe hell), 같은 명성 있는 ‘하면발효’와 ‘상면발효’ 맥주들을 생산하는데



▲ 개인 기업인 리허맥주를 위해 크로네스의 새로운 담금설비를 제공한다.

사용될 예정이다.

리허(Licher)사는 연 2만명에 달하는 공장 방문객에게 새로운 기술로 달성된 '최적 효율'을 보여주는 전시장이 될 것이다.

이 공장은 방문객에 대한 시각적 효과를 높이기 위해 담금라인이 영향을 받지 않는 위치에서, 담금설비가 있는 부분을 이미 전면 대형글라스로 처리하였다.

크로네스(Krones AG)는 첫번째 탱크를 오는 8월에 공급하며, 담금공정 전체의 프로젝트는 2008년 말에 완료될 계획이다.

새 담금설비는 2009년 초에 가동될 예정이다. 이것은 리허(Lich)시의 기관에 의한 장기투자 프로그램의 한 부분으로, 울리 피터스(Ulrich Peters) 박사의 말을 인용해 "우리는 우리의 맥

주공장을 현대화하기 위하여 일부의 추가 의안을 계획 중에 있다"고 밝혔다.

리허맥주회사(Licher Brewery)는 기술이사인 울리히 페터스(Ulrich Peters) 박사(오른쪽), 크로네스(Krones AG)사의 대표이사인 볼커 크론제더(Volker Kronseder)간에, 크로네스(Krones AG)사의 계열사인 슈타이네커(Steinecker)사의 최정상의 기술력으로 만들어진 담금설비를 도입하는 계약은 체결했다.

크로네스는 식품음료 산업 뿐만 아니라 화학, 의약품, 화장품 산업의 충전 및 포장과 관련된 모든 시스템과 장비, 솔루션을 제공하고 있다. ☐

문의) 크로네스코리아 전화 : 02)2203-8920