

WIR LERNEN TÄGLICH VON IHNEN DAZU –  
AUCH BEIM KREATIVDENKEN.

Wenn es um das Arbeiten mit Flüssigkeiten und Gasen geht, ist Bürkert heute weltweit ein geschätzter Partner. Warum? Nun, vermutlich, weil wir seit 75 Jahren von und mit unseren Kunden dazulernen. So können wir immer wieder den entscheidenden Schritt vorausdenken. Oder auch mal um die Ecke.

**We make ideas flow.**

**BEST PRACTICE**

Coopérative Régionale des Vins de Champagne  
Maßgeschneiderte Automatisierungslösung  
für die Dosagezufuhr



Sie brauchen einen Partner auf Augenhöhe? Wir freuen uns auf Ihre Herausforderung.

**Bürkert Fluid Control Systems**

Christian-Bürkert-Straße 13–17  
74653 Ingelfingen  
Deutschland

Tel.: +49 7940 100  
Fax: +49 7940 1091204

info@buerkert.de  
www.buerkert.de

**Bürkert Schweiz AG**

Bösch 71  
6331 Hünenberg ZG  
Schweiz

Tel.: +41 41 7856666  
Fax: +41 41 7856633

info.ch@buerkert.com  
www.buerkert.ch

**Bürkert-Contromatic G.m.b.H.**

Diefenbachgasse 1–3  
1150 Wien  
Österreich

Tel.: +43 1 8941333  
Fax: +43 1 8941300

info@buerkert.at  
www.buerkert.at

## EIN GRUND FÜR KNALLENDE KORKEN DIE ZUSAMMENARBEIT MIT CRVC VON REIMS

Im Herzen von Reims werden jährlich 600.000 bis 800.000 Flaschen Champagne de Castelnau hergestellt. Das Reimser Weingut genießt einen sehr guten Ruf und ist für seine qualitativ hochwertigen Champagner bekannt. Dafür kommt bei der Herstellung sehr viel Fingerspitzengefühl und Know-how zum Einsatz. Das Gleiche war für die Erweiterung der speziellen Degorgierlinie gefragt – hier kam Bürkert als Partner ins Spiel.

### Für laufend gute Qualität

Vor einigen Jahren wurde die Produktionseinrichtung der CRVC (Coopérative Régionale des Vins de Champagne) um eine spezielle Degorgierlinie erweitert. Die neue Anlage konfrontierte die Anlagenbetreiber jedoch mit einigen technischen Einschränkungen. Durch den hohen Platzbedarf der Degorgierlinie sind Dosageanlage und Dosiermaschine in unterschiedlichen Stockwerken untergebracht. Aus technischer Sicht stellen die schwankenden Drücke bei der Dosagezufuhr eine große Herausforderung dar.

Für höchste Qualität und besten Geschmack benötigt unser Kunde bei der Degorgierung – einem speziellen Schritt bei der Champagnerherstellung – eine exakt geregelte Dosagezufuhr, um den Flüssigkeitsverlust nach dem Entfernen des entstandenen Eispropfens zu kompensieren und gleichzeitig den entscheidenden Einfluss auf den späteren Geschmack des Champagners zu nehmen. Um die bestehenden Herausforderungen zu meistern und ein technisch einwandfreies Resultat zu erreichen, haben CRVC und Bürkert gemeinsam eine Automatisierungslösung erarbeitet, die zuverlässig und effektiv alle Anforderungen an die Regelungsaufgabe erfüllt. Ausgehend von einer Machbarkeitsstudie, ersten Probeläufen und der passenden Programmierung hat die enge Zusammenarbeit zu einem dauerhaft zuverlässigen Betrieb der Anlage geführt.



### Wussten Sie?

Diese automatisierte Dosagezufuhr in der Dosierlinie überwindet einen **Höhenunterschied von 10 Metern** zwischen Dosiermaschine und Dosageanlage.

### Alles eine Frage der Einstellung

Für die Automatisierung der Dosagezufuhr vertraut unser Kunde auf das Applikationswissen und die Komponenten von Bürkert. Besonderer Vorteil ist die optimale Abstimmung der einzelnen Bauteile untereinander, was für zuverlässige Ergebnisse sorgt. Im Zentrum der Lösung steht der Transmitter/Controller multiCELL Typ 8619, der die verschiedenen Messwerte erfasst und die Dosierung genau regelt. Der Controller bietet eine einfache und intuitive Bediener-schnittstelle mit großem Grafikdisplay sowie eine direkte Anschlussmöglichkeit verschiedener Sensoren. Weitere Komponenten, u. a. ein Prozessregel- und Membranventil sowie Drucksensoren, arbeiten zusammen und ergänzen die Automatisierungslösung.



### Echtes Teamwork und perfektes Handwerk

In engster Zusammenarbeit realisierte die Wartungsabteilung von CRVC gemeinsam mit Bürkert eine automatisierte Dosagezufuhr. Während die Techniker von CRVC für die Installation zuständig waren, übernahm Bürkert die Inbetriebnahme, Parametrierung und die Schulung der Mitarbeiter vor Ort.



Das Projektteam: David Richet (CRVC), David Vansuypeene (Bürkert), Baptiste Valente (CRVC)

### Profitieren Sie von unserer Systemkompetenz:



**Alles aus einer Hand:** Von der Planung bis zur Inbetriebnahme sorgen Bürkert-Mitarbeiter und -Komponenten für den Projekterfolg.



**Perfektes Zusammenspiel:** Die aufeinander abgestimmten Komponenten garantieren einen zuverlässigen Betrieb der Anlage.



**Kundenspezifisches Training:** Mitarbeiter vor Ort werden individuell an der Anlage geschult.



**Geprüfte Qualität:** Zertifizierte Komponenten bieten Produktsicherheit für den Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie.