

## CLEVERLEVEL – контроль уровня дрожжей



### ПРОБЛЕМА

В производстве пива дрожжи используются для формирования процесса брожения, благодаря которому вырабатывается алкоголь и углекислый газ. Дрожжи используются 6-8 раз, между процессами хранятся в специальных емкостях. При хранении образуется пена разной степени интенсивности, периодически возникает перелив.



### РЕШЕНИЕ

Датчики LFFS установлены на емкости хранения дрожжей и настроены на легкую консистенцию пены. При поднятии пены до аварийного уровня поступает сигнал на пост оператора, который своевременно предпринимает меры для исключения перелива.