

FEDELE ALLA RICETTA

Harry Crigler - Distillery Operations Manager di Jim Beam

Dopo duecento anni il Bourbon è ancora vivo e vegeto

Sulla base dei parametri, vediamo come vi sia una consistenza sempre maggiore in termini di throughput. Siamo in grado di riconoscere quando emergono delle problematiche all'interno di un dipartimento, grazie all'automazione del processo, garantendo continuità al lavoro e agendo in modo preventivo.

Quando nel 1795 Jacob Beam si trasferì nel Kentucky e acquistò la sua prima botte di bourbon, ancora non sapeva che stava gettando le basi per la fondazione di un'azienda a conduzione familiare di successo, che avrebbe prodotto quello che sarebbe poi diventato il bourbon più venduto a livello mondiale. Oggi, Beam Global Spirits & Wine possiede nove dei cento liquori più richiesti nel mondo e rappresenta negli Stati Uniti la principale azienda del settore e la quarta a livello globale. Jim Beam Bourbon è sempre rimasta fedele alla ricetta originale da oltre 200 anni. Inoltre, l'azienda ha dimostrato di stare sempre al passo con i cambiamenti del

mercato e con le innovazioni in ambito tecnologico.

La Vision di Jim Beam per la modernizzazione degli impianti

Jim Beam Brands, forte del proprio marchio, ha fatto leva sulla propria importanza per rafforzare e ottimizzare la modalità di lavoro in azienda. Dal 1992, Wonderware è partner di Jim Beam per le soluzioni software di automazione e gestione delle informazioni. Dal principio, il software di Wonderware è stato scelto per la sua facilità di utilizzo, nonché per la capacità di interfacciarsi con i PLC esistenti. Una volta riconosciute le potenzialità del software Wonderware da parte dello staff di Jim Beam, questo è





stato subito integrato all'interno dell'impianto, divenendo così la soluzione software standard. Nel 1994, la Dry House a Clermont è stata automatizzata utilizzando InTouch HMI. Nel 1995, la prima versione di InTouch è stata aggiunta anche alla linea di produzione per l'imbottigliamento. Nel 1996, anche la Distilleria, vicino all'impianto Booker Noe, è stata automatizzata con InTouch HMI.

Il software Wonderware Historian è stato aggiunto nel 1997 e, una volta compresa l'utilità delle sue funzionalità di database storico e real-time, è stato esteso al resto dell'impianto. Il tool database e il software di trending e analisi, Wonderware ActiveFactory, sono stati introdotti da allora in entrambi gli impianti per la gestione della qualità e le attività di troubleshooting. Nel 1998 e nel 1999, il software InTouch HMI è stato aggiunto al processo di automazione dell'impianto per il trattamento e la depurazione delle acque di Jim Beam. Nel 2001, il software InTouch HMI è stato incluso nell'automazione del processo di raffreddamento. Nel 2003, InTouch HMI per Terminal Services è stato aggiunto come software di visualizzazione su altre due linee di imbottigliamento. Sempre nello stesso anno, Wonderware System Platform è stata scelta per supportare l'espansione dell'impianto Booker Noe.

Sani principi e responsabilità sociale

La sede di Jim Beam a Clermont nel Kentucky è attiva nella produzione di diversi alcolici molto noti, tra cui Jim Beam Bourbon e Knob Creek Straight Bourbon

Whiskey, per citarne solo alcuni. Due dei principi che caratterizzano la filosofia di Beam Global sono "promuovere sani principi e responsabilità sociale" e "rafforzare le nostre partnership".

La collaborazione con Wonderware consente a Beam Global Spirit di concretizzare la propria visione, di sostenere l'impegno nei confronti della responsabilità e di avvalersi di una partnership solida per la realizzazione di prodotti di successo.

Produrre bourbon secondo una ricetta bicentenaria

Le soluzioni software di Wonderware sono integrate a tutti i livelli del processo produttivo, dall'impianto idrico alla caldaia, dalla distilleria alla produzione fino alla linea di imbottigliamento.

Per ogni parte dell'impianto e per ogni fase del processo, il software di Wonderware rappresenta uno strumento fondamentale.

Il processo inizia con la consegna di mais, segale e malto d'orzo. Già a questo primo stadio, il software di Wonderware viene utilizzato per distribuire i diversi cereali negli appositi silos.

I grani vengono macinati e miscelati con acqua per creare un infuso.

La miscela viene poi riscaldata per trasformare gli amidi in zucchero di grano.

Il lievito viene aggiunto all'impasto cotto che risulta dalla fermentazione, mentre dalla trasformazione dello zucchero di grano in alcool etilico e diossido di carbonio si ottiene distillato di birra.

Il software Wonderware InBatch controlla la cottura e la fermentazione. La birra attraversa il distillatore dove l'alcool viene separato dal grano. In questa fase, Wonderware InTouch HMI viene utilizzato per controllare l'intera distilleria.

A questo punto, l'alcool viene inserito in botti di legno carbonizzato di quercia bianca e lasciato invecchiare fino a 10 anni.

Il bourbon nelle botti viene poi filtrato a freddo, imbottigliato e distribuito, pronto per essere apprezzato e consumato sempre secondo i principi di responsabilità promossi da Jim Beam.

L'abilità del software Wonderware di monitorare ogni aspetto della produzione dell'impianto consente a Jim Beam di ottenere un prodotto di elevata qualità in maniera più efficiente e profittevole per l'azienda. Parallelamente alla continua evoluzione del software Wonderware, gli aggiornamenti al sistema possono essere gestiti facilmente, introducendo così strumenti più performanti per il processo produttivo.

Ed è proprio un prodotto di alto livello quello che si realizza alla Jim Beam, un Kentucky Bourbon di qualità, realizzato secondo una ricetta segreta di oltre duecento anni.

Un bourbon di vecchia data ma con un tocco 'moderno' grazie a Wonderware. ■

