

Ørbæk Bryggeri indvinder som det første specialbryggeri CO₂ fra ølproduktionen, og genanvender det i deres sodavandsproduktion

Igennem de seneste måneder har Ørbæk Bryggeri været "testlaboratorie" for opfinderen Kim Christian Dalums nye opfindelse, som kan opsamle CO₂ fra bryggeriets ølproduktion og genbruge det i sodavandsprodukterne. Apparatet er specielt fordi det, formodentligt som det første i verden, kan opsamle CO₂ i mindre skala. Apparatet er nu færdigudviklet, og er siden midten af marts sat i brug på Ørbæk Bryggeri. Det vil kunne halvere bryggeriets årlige indkøb af CO₂ og samtidig forbedre arbejdsmiljøet.

Ørbæk Bryggeri forventer at kunne reducere deres udledning med 50 ton CO₂ årligt, efter Kim Dalums opfindelse er sat i drift. Det er svært at opsamle CO₂, men apparatet formår i et trykløst miljø at opsamle CO₂ fra ølproduktionen, så det kan genbruges helt rent uden afsmag og aromaer. CO₂ fra ølproduktionen opsamles, renses, fortættes og lagres i en tank - og kan siden via rørføringer benyttes både til ølproduktionen, hvis man ønsker at tilføre mere kulsyre til øllet, eller til sodavandsproduktionen. En egenudviklet rust- og oliefri kompressor sikrer desuden, at processen gennemføres uden brug af ammoniak, men bruger i stedet bryggeriets egen køling.

CO₂ er et overskudsprodukt fra ølproduktionen, som opstår når gærcellerne "spiser" sukkerstofferne i urten (den væske man har efter kogning af vand og malt), hvor der også dannes alkohol og den gode smag. Inden ibrugtagningen af det nye apparat blev CO₂ fra ølproduktionen ledt ud i luften. Det var hverken godt for arbejdsmiljøet eller miljøet. Nu kan man årligt spare miljøet for ca. 50 ton CO₂, give bedre luft til medarbejderne og reducere omkostningerne på indkøb af CO₂. Smagstest viser desuden, at CO₂ fra apparatet er meget rent, og ikke giver nogen smag til de produkter det anvendes i.

"Der er mange gevinster ved ibrugtagningen af det nye apparat, som glæder os på Ørbæk Bryggeri. Vi reducerer klimabelastningen, vi forbedrer luftkvaliteten for medarbejderne, vi sparer penge på indkøb af CO₂, vi forbedrer formodentlig også vores produktkvalitet og så er vi også glade for, at vi kan hjælpe en dygtig opfinder og iværksætter i gang med noget, der måske kan blive en ny succesfuld dansk virksomhed" udtaler administrerende direktør for Naturfrisk Group Tørk Eskild Furhauge.

En investering i fremtiden

Med 25 års erfaring fra globale engineering koncerner i bryggeribranchen ønskede Kim Dalum, at starte som udstyrsleverandør med fokus på det voksende segment af specialbryggerier. Disse mindre bryggerier har ikke de samme teknologier til rådighed som store bryggerigrupper, der volumenproducerer. Det ønskede Kim at lave om på eftersom specialbryggerier står for mere end 10% af produktionen af øl i Europa og Nordamerika.

Kim henvendte sig i begyndelse af 2019 til Ørbæk Bryggeri med ideer til andre teknologier, han mente kunne være interessante for bryggeriet. Brygmester Andreas Falkenberg foreslog dog, med opbakning fra grundlæggerne Niels og Nicolai Rømer, at Kim Dalum skulle kaste sig over et CO₂-genvindingsanlæg til mindre bryggerier. Med en årlig produktion på ca. 1,2 millioner liter øl og ligeledes store mængder sodavand på Ørbæk Bryggeri, og et ønske om at producere i harmoni med natur og miljø, var det nemt at se alle fordelene ved at indvinde CO₂ fra ølproduktionen og genanvende det i sodavand.

"Min indgang til projektet var at udvikle løsninger til specialbryggerier. Dialogen med Ørbæk Bryggeri førte til, at vi sammen gik i gang med at udvikle et apparat til indvinding af CO₂. Et par andre ideer blev sat på hold, men måske vi snart skal i gang med at kikke på dem også" udtaler opfinder Kim Dalum. Han takker samtidig for og fremhæver det gode samarbejde med Ørbæk Bryggeri og de mange

FRISKE NYHEDER FRA...

18. marts 2020



personer og faggrupper, der har været involveret, og som har vist stor interesse og stort engagement i projektet.

CO₂-indvindingsapparatet er nu sat i drift, og har fået sin egen faste plads i produktionsområdet på Ørbæk Bryggeri ved siden af øltanke og blandingskar. Brygmester Andreas Falkenberg er tilfreds og glæder sig over at projektet, der har fyldt en del det sidste års tid, nu siden 10. marts er sat i drift, og tilsyneladende har inspireret andre specialbryggerier i Danmark til i den kommende tid at gøre det samme.

”Det har været et spændende projekt og et godt samarbejde med Kim, og det er glædeligt, at vi nu som det første specialbryggeri kan vise vejen og være med til at producere vores egen CO₂ - og så er det endda økologisk” udtaler brygmester Andreas Falkenberg.

Kontakt for mere information

Tørk Eskild Furhauge, Administrerende direktør for Naturfrisk Group, Telefon +45 2210 1205, mail tef@naturfrisk.dk

Andreas Falkenberg, Brygmester for Ørbæk Bryggeri, Telefon +45 8140 3211, mail andreas@naturfrisk.dk

Kim Christian Dalum, Stifter af Dalum Beverage Equipment ApS, Telefon +45 2126 3789, mail kim@dalumequipment.com



Billede til venstre: Andreas (tv) og Kim (th) foran det nye apparat.

Billede nedenfor: Andreas åbnede 10. marts for tilførsel af CO₂ fra apparatet til sodavandsproduktionen.

