

## Brasserie "Puntigamer"

Puntigam / Graz en Styrie - Autriche

## REFERENCES



Depuis l'année 2002, l'eau utilisée à la Brasserie Puntigamer est vivifiée selon la méthode naturelle EWO.

Depuis 1478, une merveilleuse bière est brassée à Puntigam, près de Graz. Tout au début, celle-ci fut élaborée uniquement pour les besoins de l'auberge, puis, à la suite d'une demande de plus en plus forte, l'entreprise doit s'agrandir progressivement. Aux alentours de 1872, la production atteignit les 100 000 hectolitres.

En 1898, on produisait alors un volume de 380 000 hl.

De nos jours, la quantité qui sort de la brasserie est de 1 million d'hectolitres, déclinée en 11 variétés de bières prêtes à être consommées.

Ce qui fait que la Puntigamer représente la bière la plus vendue d'Autriche !



Les bâtiments de la brasserie Puntigamer près de Graz

## REFERENCES



Colonne d'alimentation depuis le puits, avec un EWO Classic en 4"

Sur la conduite d'alimentation d'eau provenant du puits artésien, d'une profondeur de 270 m est implanté un EWO Classic de taille 4". C'est pour retrouver la qualité originelle de l'eau, après son passage dans le système de pompage que l'appareil de vivification et restructuration naturelle EWO a été installé.

Le Maître Brasseur, et l'ensemble des techniciens sont totalement satisfaits de l'amélioration de la qualité de l'eau, d'autant plus que l'investissement de départ était relativement limité, et l'entretien absolument nul.

Peter Flieser, un dirigeant: "Grâce à notre eau de brassage vivifiée, notre bière est très savoureuse et délivre cette impression de "rondeur" typique lors de la dégustation !"

Le directeur M. Zanker nous confie: "Lorsque nous la dégustons, notre bière nous paraît encore meilleure".

[www.puntigamer.at](http://www.puntigamer.at)

