

Weinfiltration

KOMMUNIKATION IST UNS WICHTIG!

Unser gemeinsames Ziel ist es Ihren Wein schonend und effizient zu Filtrieren.

Wir ersuchen Sie bei der Anmeldung für die Filtration die Checkliste auf der folgenden Seite auszufüllen und an uns zu übermitteln.

Wichtig: Die Weine müssen mindestens 3 Tage vor der Filtration von einer etwaigen Schönung (Bentonit, Gerbstoffbehandlung, PVPP, ...) abgezogen werden.

Schönungsmittel wie **PVPP, Gummi Arabicum, CMC**, an **Cellulose** gebundene Mittel sowie **Kohle** und **Bentonit** dürfen keines Falls in den Filter geraten. Diese Mittel verursachen **irreparable Schäden** an der Membran verursachen.

Temperatur: Der zu filtrierende Wein sollte eine Temperatur von über 10° Celsius aufweisen, da ansonsten die Filtrationsleistung deutlich verringert wird.

Der **Einsatz von Enzymen** im Most/Soft und eine gute Entschleimung/Flotation ist für die Filtrationsleistung wichtig. Wenn das Pektin nicht von Enzymen abgebaut wurde, ist eine Filtration mit dem Crossflowfilter nur unter erschwerten Umständen möglich. Bitte teilen Sie uns mit, wenn keine Enzyme eingesetzt wurden. Unser geschultes Filterpersonal wird vor der Filtration einen Pektintest durchführen und die Filtrierbarkeit feststellen.

Crossflowfilter sind hoch technologisierte Filter mit sensiblen Membranen – keine Trubfilter!

Botrytisbelastetes und maischeerhitztes Lesegut: Um die Filtrationsleistung zu erhöhen empfehlen wir nach der Gärung den Einsatz von Enzymen mit Beta-Glucanaseaktivitäten (Achtung: Nicht BIO geeignet). Gerne beraten wir Sie über die geeigneten Produkte. Der Einsatz sollte mindestens 3 Wochen vor der Filtration erfolgen und bei Temperaturen von über 10°C stattfinden damit genügend Zeit für die Aufspaltung bleibt. Vor dem Filtrationstermin ist ein Pektintest notwendig. (Achtung: Bentonit inaktiviert Enzyme!)

ALLES KLAR?

Bitte rufen Sie uns bei Unklarheiten oder Fragen an – wir sprechen gerne mit Ihnen.

Mobile CROSSFLOWFILTRATION

KELLERTECHNIK WEINANALYTIK GETRÄNKETECHNOLOGIE

sengl-pridt

Untere Hauptstraße 27 | A - 7122 Gols | 02173 2245 | office@sengl-pridt.at

Checkliste

Weingut: _____ Kontaktperson: _____

Tel.: _____ E-Mail: _____

Gewünschter Filtrationstermin: _____

Sorte	Qualitätsstufe	Menge

Um einen reibungslosen Filtrationsablauf zu gewährleisten ersuchen wir sie uns untenstehende Informationen zu geben:

Wie weit ist die Zufahrt mit dem Bus möglich? (Höhe 2,80m, Breite 2,10m, Länge 6m) _____ m

Hindernisse vorhanden? (Aufzüge, Enge Kellerdurchgänge, Steile Rampen, ...) J N

380 Volt Anschluss mit 32A Stecker und Nullleiter vorhanden? J N

Heißwasser vorhanden? (100l mit mind. 50°C) J N

Trubaustragung mit Inertgas? (muss vom Kunden gestellt werden. Druckluftanschluss) J N

Gewindegrößen/Art der Tankanschlüsse: _____

Gewindegrößen/Art der Wasseranschlüsse: _____

Schönungsmittel im Wein? J N

welche? Bentonit / Kohle / PVPP / Gelatine / Gummi Arabicum / sonstige: _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben.

Datum:

Unterschrift:

Tel.:021732245

www.CROSSFLOW.at

office@crossflow.at