

CO₂ MEMBRANSYSTEM

BIS ZU 30 %
FÖRDERUNG

**PRÄZISE CO₂-EINSTELLUNG UND O₂-REDUKTION,
BLÄSCHENFREI UND KI-GESTÜTZT**



IHR MEHRWERT

- **Zielwertgenaue** CO₂-Einstellung
- Bis zu **10% höhere Abfülleistung**
- **Längere Haltbarkeit** durch O₂-Reduktion
- **Kosteneffizient** durch geringen Gasverbrauch

Optimiert für:

- **Feinperlige Karbonisierung** von **Still- und Schaumweinen** bei der Abfüllung
- Exakte CO₂-Korrektur für Weiß- und Roséweine
- **Sensorische Glättung** von **Rotweinen** durch CO₂- und O₂-Entgasung
- Inline-Gasmanagement für Mittel- bis Großbetriebe und Lohnabfüller

KERNTECHNOLOGIE & VORTEILE AUF EINEN BLICK

- **Bläschenfreier Gasaustausch:** Präzise CO₂-Zugabe oder -Entfernung; erzeugt feinste CO₂-Bläschen für ein hervorragendes Mundgefühl
- **Gleichzeitige Einstellung** von CO₂ und Reduzierung von unerwünschtem Sauerstoff in einem einzigen Durchgang
- **Hohe Präzision:** Exakte CO₂-Regelung auf einen Zielwert von 0 bis 9 g/l
- **Adaptive & Intelligente Steuerung:** KI-gestütztes Dosiermodell passt sich in Echtzeit an Druck, Temperatur und Durchfluss an
- **Erhöhte Abfülleistung:** Deutlich reduzierte Schaumbildung ermöglicht eine Steigerung der Abfülleistung um bis zu 10%
- **Verbesserte Produktqualität & Haltbarkeit:** Feine, gleichmäßige CO₂-Verteilung und effiziente O₂-Entfernung führen zu einem frischer wirkenden Produkt und geringerem TPO (Total Package Oxygen), was die Haltbarkeit signifikant verlängert

ANWENDUNGEN

- Feinperlige Karbonisierung von Still- und Schaumwein
- Exakte CO₂-Einstellung bei der Abfüllung
- Entgasung von Rotweinen (CO₂ + O₂)
- CO₂-Entfernung zur sensorischen Glättung



EIGENSCHAFTEN DER CO₂ MEMBRANSYSTEME

- **CO₂-Bereich regelbar** von < 1 bis > 9 g/L
- **O₂-Entfernung:** Gezielte Entgasung via Membran + Vakuumpumpe
- **Blasenfreier Austausch:** Keine groben CO₂-Blasen im Produkt – ideal für Stillweine
- **Adaptive Regelung:** KI-gestütztes Dosiermodell, in Echtzeit angepasst an Druck, Temperatur und Fluss
- **Dosiergrenzen:** Physikalisch abgesichert, überwachter Sicherheitsbereich
- **Automatisierung:** Verfügbar von Basis bis vollautomatisch mit CIP, Datenlogging, Cloud-Zugriff

SYSTEMTYP	MEMBRANFLÄCHE	LEISTUNG	CO ₂ -DURCHFLUSS	TEMPERATUR
4"	20 m ²	CO ₂ -Anpassung: 5.000 l/h Karbonisierung: 1.500 l/h O ₂ -Entgasung: 2.500 l/h	7 kg/h	5–25 °C (Anpassung) 5–15 °C (Karbon.)
2 X 4"	40 m ²	CO ₂ -Anpassung: 5.000 l/h Karbonisierung: 3.000 l/h O ₂ -Entgasung: 5.000 l/h	14 kg/h	5–25 °C (Anpassung) 5–15 °C (Karbon.)
10"	140 m ²	CO ₂ -Anpassung: 25.000 l/h Karbonisierung: 12.000 l/h O ₂ -Entgasung: 12.000 l/h	40 kg/h	5–25 °C (Anpassung) 5–15 °C (Karbon.)
2 X 10"	280 m ²	CO ₂ -Anpassung: 35.000 l/h Karbonisierung: 20.000 l/h O ₂ -Entgasung: 20.000 l/h	80 kg/h	5–25 °C (Anpassung) 5–15 °C (Karbon.)

TYP	MERKMALE
Starter	Einfache CO ₂ -Einstellung über Durchfluss und Proportionalventil bis an die physikalischen Grenzen, manuelle Reinigung
Advanced	CO ₂ -Einstellung und Überwachung über integrierten CO ₂ -Sensor, Online Support, Reinigung und Konservierung manuell
Professional	Automatisierte Spülungen und Konservierung, integrierter CO ₂ -Sensor, Kommunikationseinbindung, 365 Tage Data Logging
Ultimate	Integrierte CIP Reinigung

WARUM KIESELMANN CO₂ MEMBRANSYSTEME?

- **Höchste Produktqualität** durch feine, gleichmäßige CO₂-Verteilung
- Blasenfreier Betrieb, ideal für empfindliche Getränke
- Effiziente **Sauerstoffreduktion** parallel zur CO₂-Regulierung
- Geringer Gasverbrauch, keine Inertgase zur Entgasung notwendig
- Skalierbarkeit von kleinen Kellereien bis zu industriellen Linien

