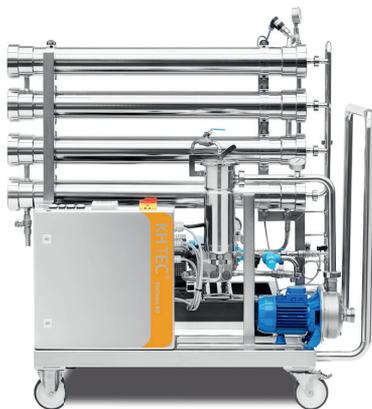


KELLEREITECHNIK

sengl - pridt



PRODUKTKATALOG

INNOVATIVE
KELLEREITECHNIK



AMPHOREN

Traditionell oder modern, die Vinifizierung in Amphoren eröffnet neue Möglichkeiten im Ausbau der Weine. Ob natural, maischevergoren oder klassisch: Amphoren sind universell einsetzbar und geben jedem Wein eine einzigartige Dimension.

Erleben Sie die Möglichkeit und die besondere Art der Vinifizierung mit unseren handgefertigten Amphoren aus Steingut, Cocciopesto oder Beton. Diese außergewöhnlichen Gefäße bieten nicht nur **perfekte Bedingungen** für Ihre Weine, sondern sind auch selbst Kunstwerke, die die Essenz der Weinherstellung in sich tragen und den Wein entfalten lassen.

Wir schätzen die hohen Standards an Qualität und möchten dabei unterstützen, die richtigen Gefäße zu finden, um den Charakter Ihrer Weine zu erhalten und die Typizität weiter zu steigern.

AMPHOREN AUS STEINGUT



Die Steingut-Amphoren von THAP werden aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und nach traditioneller Methode im südlichen Ungarn von Hand gefertigt. Ein Brennvorgang bei 1160°C verleiht ihnen ihre **Robustheit**. Dank zahlreicher individueller Ausstattungsoptionen passen sich diese Amphoren mühelos den Anforderungen moderner Kellerwirtschaft an.

Amphoren ermöglichen den natürlichsten Ausdruck von Trauben und Terroir.

THAP Amphoren Größen:
230, 500 und 1.000 Liter



DRUNK TURTLE Amphoren Größen: 500, 1.000, 1.500, 2.000 und 2.500 Liter

AMPHOREN AUS COCCIOPESTO



Cocciopesto: Eine alte Formel, mit modernen Beiträgen, die von den Römern als Opus Signinum bezeichnet wurde: eine Mischung aus gemahlene Ziegeln, Bruchstücken von Steinaggregaten, Sand, Bindemittel und nichtchloriertem Quellwasser. Unsere Amphoren aus Cocciopesto sind ähnlich wie Beton nicht gebrannt und werden zu 100% von Hand gefertigt.

Warum Cocciopesto?

Für eine natürlicher Reifung!

Die Porosität des Cocciopesto ermöglicht eine langsame Mikrooxidation durch einen völlig natürlichen Prozess. Die Reifung gibt Ihren Produkten besondere organoleptische Eigenschaften. Nach einer Reifung und/oder Gärung in Cocciopesto werden Weine oft als mineralischer und komplexer beschrieben. Die Länge und Präzision nimmt zu und Gerbstoffe werden abgerundet. Durch die innere Ei-Form der Amphore - ohne Ecken und Kanten – und der Wandstärke wird während der Gärung eine natürliche Zirkulation des Weines ermöglicht und die Temperatur konstant gehalten.

Die Lagerung in Amphoren setzt den Wein einer sanften Mikrooxidation aus, die ihn auf natürliche Weise entwickeln und reifen lässt, ohne dabei von Holzaromen beeinflusst zu werden.

FÄSSER

Die Fässer der Tonnellerie Cavin wurden speziell für die Bedürfnisse erstklassiger Weingüter entwickelt. Der besondere Fokus von CAVIN liegt auf **Frische, Fruchtigkeit, Terroir und Länge**. Die Auswahl des Holzes, die natürliche Trocknung und die Toastung sind entscheidende Schritte bei der Herstellung hochwertiger Fässer, und genau hier liegt die Stärke von CAVIN. Das Cavin Aphrodite Premium Fass eignet sich besonders für große Weine mit einem hohen Potenzial zur langen Reifung.

Holzauswahl

Enée- Qualität und Balance

- 100% französische Eiche, größtenteils aus dem Burgund
- Holztyp: fein
- 24 Monate natürliche Trocknung

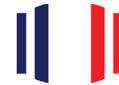
Aphrodite - Eine Ode an die Liebe

- 100% französische Eiche aus dem Châtillonnais (Nord-Burgund)
- Holztyp: extra fein
- 36-48 Monate natürliche Trocknung
- Premium Fass, für große Weine mit langem Reifungspotential
- Limited Edition!

Die Einzigartigkeit:

Deep Expression-Toasting

- Kleinere Flamme, längerer Zeitraum.
- Respektiert Frische, Frucht und Terroir
- Für große Weine mit langem Reifepotenzial



CAVIN



SIEGELWACHS

DAS SIEGELWACHS
FÜR IHRE QUALITÄT

Die Versiegelung von Weinflaschen dient nicht nur als sicherer Verschluss, sondern betont auch, dass der edle Tropfen noch nicht geöffnet wurde. Unser Siegelwachs ist das Beste für authentische und wertvolle Produktpräsentationen.



Das speziell **elastische Siegelwachs** macht das Versiegeln und Öffnen zum Kinderspiel:

- Kein Bröckeln, sauberes Ablösen mit einem Schnitt
- Nachhaltig: das Wachs lässt sich problemlos einschmelzen
- Erhältlich in über 90 verschiedenen Farben



Sincera Sistemi[®]

VERSIEGELUNGS- MASCHINEN

Versiegelungsmaschinen ermöglichen ein gleichmäßiges, schnelles Auftragen des Wachses. Für punktuelle Siegel als auch für größere Chargen im Tauchverfahren.



Sincera S4

- Halbautomatisches Gerät
- Versiegeln von bis zu 4 Flaschen gleichzeitig
- Flaschengrößen von 0,5lt - 6lt
- Produktion: ca. 400 Flaschen / Stunde

Optional:

- Automatisches Stempelsystem
- Wechselwanne für verschiedene Farben

SORTIERSYSTEME



X-Tri Systeme wurden entwickelt, um das meiste aus den Trauben zu holen. Durch mehrere Spezialkameras können jegliche Fremdkörper rasch und zuverlässig identifiziert und aussortiert werden.

Das neue X-TRI optische Sortiersystem von Protec ist äußerst zuverlässig, um alles auszusortieren, was die Qualität Ihres Weines beeinträchtigen könnte.

Und so funktioniert die **X-Tri-Funktion**:

Weintrauben durchlaufen die Entrapper und werden auf ein vibrierendes Band befördert, welches den optischen Sensor speist. Dieser erkennt Defekte wie Blätter, Stiele, Insekten und andere Fremdkörper und entfernt sie mit Luftstrahlen.

Die Systeme sind so konzipiert, dass sie für Weiß- und Rotweintrauben eingesetzt werden können und eine einfache Reinigung möglich ist.

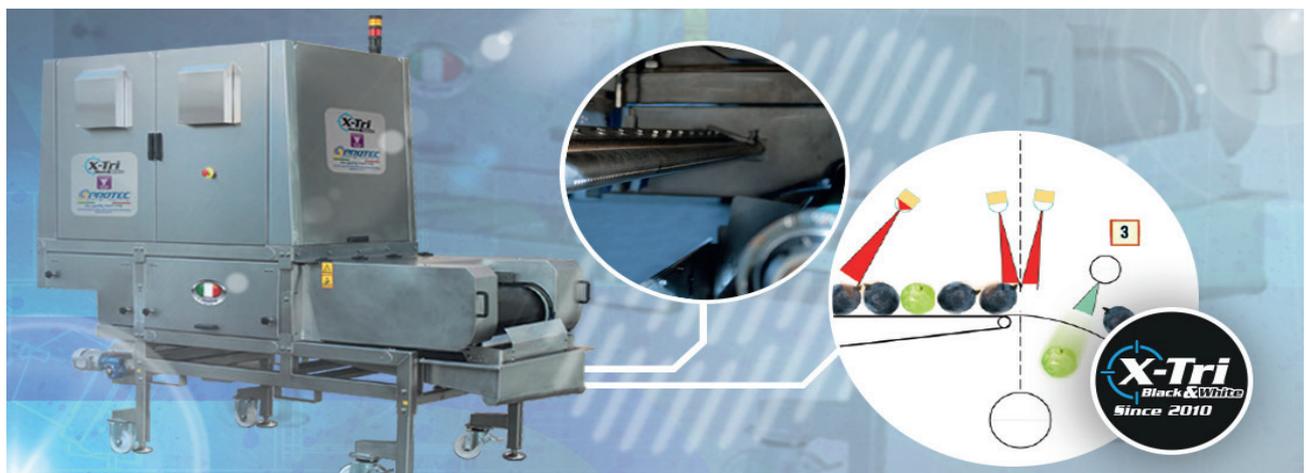
Das optische System erfasst auch unreife Trauben nach Farbunterschieden. Benutzer können die zu entfernenden Defekte über den Touchscreen einfach anpassen.

X-Tri Systeme sind mit Kapazitäten von 5, 10 und 15 Tonnen pro Stunde verfügbar.

SORTIERT



AUSSORTIERT



CO₂ MEMBRANSYSTEM

Die professionelle Art der CO₂ und O₂ Einstellung auf Zielwert für Ihr Produkt

Austro Vin
Innovation Award
Winner
2022

Die KH TEC Membran-Systeme ermöglichen eine automatische Einstellung von Gasen in Wein und anderen Getränken.

Die Eigenschaften:

- Verbesserte Abfüllleistung
- Leichte Handhabung und Reinigung
- Mehr Frische bei Weißweinen
- Runder und zugänglichere Rotweine
- Bessere Haltbarkeit durch Sauerstoffreduktion

Der Effekt:

- Gasbläschenfreie CO₂-Zugabe auf Basis von Diffusion
- Begasung und Entfernung von Fremdgasen in einem Durchgang
- Bis zu 10% gesteigerte Abfüllleistung bei Weißweinen durch deutlich verringerte Schaumbildung
- Einstellung auf Zielwert unabhängig vom Ausgangswert
- Integriertes Regelungsmodell mit schneller Einregelung auf CO₂-Wert
- Inline auf dem Weg zur Abfüllung



KH TEC®

Weißwein

Membrantechnologie ermöglicht präzise CO₂-Dosierung für maximale Frische. Ungenaue Einstellungen gehören der Vergangenheit an. Der Wein wird direkt bei der Abfüllung durch den Membrancontactor gepumpt und das CO₂ unabhängig vom Ausgangswert eingestellt. Dies verleiht Weinen mehr Spritzigkeit und eine gezielte Frische. Dank der Membran entsteht ein äußerst feines Perlen von CO₂.

Rotwein

Die Membrantechnologie von KH Tec revolutioniert auch die Rotweinaufbereitung. Die gezielte CO₂-Einstellung und -Reduktion nach dem BSA oder vor der Abfüllung entspricht dem aktuellen Stand der Technik. Zudem ermöglicht sie die Reduktion von Sauerstoff (O₂), um unerwünschte Alterungsvorgänge zu verlangsamen. Rotweine mit perfekt eingestelltem CO₂ wirken runder und fülliger.

Schaumwein

Mit Membransystemen ist auch die Herstellung von Schaumwein bis 9g/l CO₂ möglich.

CROSS-FLOW FILTRATION

Seit 1989 kommen Cross-Flow Systeme in der Weinbereitung zum Einsatz. Die anfänglichen Herausforderungen wie Temperaturerhöhungen und Beeinträchtigungen der Weinqualität gehören der Vergangenheit an, und die heutigen Cross-Flow Filter sind nicht mehr mit denen der ersten Generation vergleichbar.

Romfil, vormals Romicon, als einer der Pioniere der Cross-Flow Filtration in der Weinbereitung, hat sich das Ziel gesetzt, maximale Produktschonung bei einfacher Bedienung und minimalem Zeitaufwand für seine Cross-Flow Systeme zu gewährleisten.

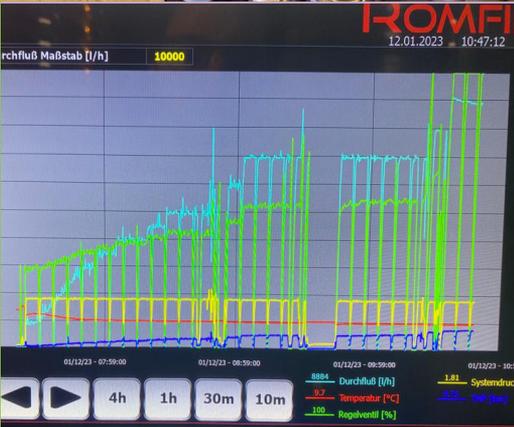
TECHNOLOGIE

Das Herzstück der Romfil Filtrationssysteme bildet die eigens entwickelte Hohlfasermembran. Der Filtrationsprozess erfolgt mithilfe symmetrischer Polypropylen-Membranen mit einer beeindruckenden Trennschärfe von $0,2\mu\text{m}$. Jedes Modul verfügt über eine Filtrationsfläche von 10m^2 .

Beim Aufbau der Module unterscheidet man je nach Innendurchmesser der Hohlfaser zwischen zwei Typen: „Gentle“ mit 1,2 mm Innendurchmesser im Kunststoffgehäuse und „Industry“ mit 1,8 mm Innendurchmesser sowie erhöhter Wandstärke im Edelstahlgehäuse.

Eine weitere Besonderheit der Membranen liegt in ihrer Temperaturbeständigkeit bei der Reinigung, die Temperaturen von bis zu 70°C ermöglicht. Dies führt auch nur mit Heißwasser zu einem außergewöhnlichen Reinigungseffekt.

ROMFIL





Mit unserer mobilen Cross-Flow Filtration bringen wir hochmoderne Technologie direkt in die Keller unserer Kunden. Sowohl der Gentle Halbautomat als auch unser Industry Vollautomat sind jeder Aufgabe gewachsen.

AUSSTATTUNG

Die **Gentle Line** ist für Winzer konzipiert, die ihr Produkt möglichst schonend behandeln möchten. Rohrführung und Querschnitte sind optimiert und die Pumpenleistung adäquat zugeschnitten, um unnötigen Druck, Bewegung und Erwärmung zu vermeiden.

Die **Industry Line** hingegen eignet sich für Anwender, die große Mengen effizient filtern möchten. Neben Standardprodukten wie weinhaltigen Getränken werden diese Anlagen auch zur Filtration von Flüssigkeiten mit erhöhtem Trubstoffanteil eingesetzt. Die Rohrführung, Querschnitte und Pumpenleistung sind entsprechend auf diese Anforderungen angepasst.

Alle Anlagen sind **standardmäßig** mit einem 2 Pumpensystem (Druckerhöhungs- und Kreislaufpumpe, ab 4 Modulen auch mit einer Filtratpumpe), Mindermengenabschaltung, Produktionsmengenabschaltung, Reinigungsabschaltung, Integritätstest, Drucküberwachung und Touchdisplay Steuerung ausgestattet.

AUTOMATISIERUNG

Die **semiautomatischen Anlagen** beherrschen den automatischen Filtrationsbetrieb mit frei programmierbaren Rückspülzeiten und Intervallen. Die Ventile sind teilweise automatisiert, und die Anlagen können weitgehend unbeobachtet laufen. Nur bei der Reinigung ist ein Benutzereingriff erforderlich, der jedoch einfach durch das Bedienen von wenigen Ventilen erfolgt. Dafür ist kein Ausbau von Modulen oder hantieren mit Wasser notwendig!

Die **vollautomatischen Anlagen** sind vollständig automatisiert. Neben Filtrationsbetrieb und Rückspülzyklen erfolgen auch Reinigung, Zwischenspülung und Einlagerung vollautomatisch. Alle Ventile sind automatisiert. Diese Anlagen sind für große Filtrationsmengen ausgerichtet, da auch ein erneuter Start nach erfolgter Reinigung selbstständig möglich ist.

VAKUUMVERDAMPFER UND UMKEHRSOMOSE

Zur deklarationsfreien Anreicherung von Traubenmost und Alkoholreduktion

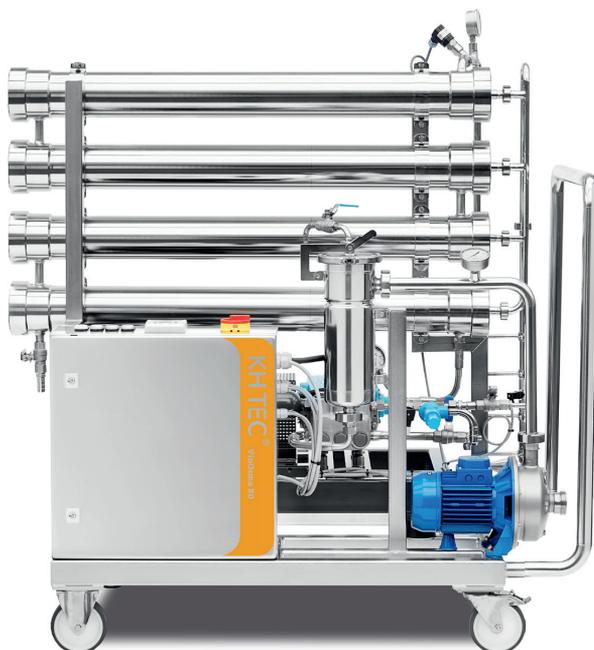
Ziele der Mostkonzentration

- Höhere Aromadichte
- Farbintensivierung bei Rotweinen
- Höhere Extraktwerte
- Höhere Zuckergradation (=Alkohol)
- Jahrgangsunterschiede ausgleichen

Mit unseren Konzentrationssystemen können Winzer die gewünschte Anreicherung durch Wasserentzug erreichen, ohne dass deklarationspflichtige Zusatzstoffe verwendet werden. Außerdem werden andere Inhaltsstoffe wie Säuren, Aromen und Farbstoffe im Wein erhöht.

UMKEHRSOMOSE

Feinste Poren der Membranen lassen bei hohem Druck Wassermoleküle passieren, aroma- sowie farbbildende Mostinhaltsstoffe werden jedoch im Retentat zurückgehalten. Somit wird der Traubenmost aufkonzentriert und in Körper und Fülle gesteigert. Dem Traubenmost wird bis zu 20% Wasser entzogen, die spätere Weinqualität wird dadurch spürbar erhöht. Die ständige Überströmung verhindert Membranverstopfung und ermöglicht eine kontinuierliche Arbeitsweise.



KHTEC®

Vorteile der Umkehrosmose

- Geringer Energieaufwand
- Gute Permeatleistung
- Einfache Bedienung
- Kompakte Bauweise
- Gutes Preis-Leistungs Verhältnis
- Leistung: 100 - 1.000 Liter Wasserentzug / Stunde

VAKUUMVERDAMPFER

Das Verfahren der Vakuumverdampfung beruht auf dem Herabsetzen des Siedepunktes des Wassers unter Vakuum. Bei einem Druck von -0,95 Bar wird der Siedepunkt von Wasser bereits auf 24°C herabgesenkt. Durch schonende Destillation des Wassers wird der Most aufkonzentriert und die Aroma- und Farbstoffe sowie Zucker im Most aufkonzentriert. Durch die niedrigen Temperaturen bei der Verdampfung entstehen keine unerwünschten Aromakomponenten oder Kocharomen.

Die Vorteile des Vakuumverdampfers liegen in der Temperaturunabhängigkeit des Ausgangsproduktes, keiner nötigen Vorklärung des Mostes sowie konstanten Leistungen selbst bei hohen Konzentrationen (bis zu 70°Brix). Jedoch sind die Anschaffungskosten sowie der Energieverbrauch deutlich höher als bei der Umkehrosmose.



Vorteile der Vakuumverdampfung

- Hohe Konzentrationen möglich
- Temperaturunabhängig
- Schonende Verdampfung (24°C)
- Keine Vorklärung notwendig
- Geringer Reinigungsaufwand
- Leistung: 100 - 5.000 Liter Wasserentzug / Stunde



ALKOHOLREDUKTION

Bei der Alkoholreduktion unterscheiden wir in zwei Kategorien:

- alkoholfreier Wein
- alkoholreduzierter Wein

Die Herstellung von **alkoholfreiem Wein** wird in der Praxis häufig über Vakuumdestillationsverfahren durchgeführt. Alkohol verdampft vor dem im Wein enthaltenen Wasser und somit ist eine schonende Alkoholdestillation unter Vakuum bereits bei 18°C möglich.

Durch das EU-Weingesetz 2013 ist es erlaubt, den Alkohol von Wein, um bis zu 20% des vorhandenen Alkohols ohne weitere Deklaration zu reduzieren.

Besonders in Jahren, in welchen die Reife schnell oder ungleichmäßig voranschreitet, ist die Alkoholreduktion ein wichtiges Instrument, um den Wein für Konsumenten zugänglicher zu machen.

Eine geringfügige **Alkoholreduktion** kann auch mit Membransystemen einfach erfolgen.



sengl - pridt

Ihr kompetenter Partner für Kellereitechnik!

Als Familienbetrieb in dritter Generation in Gols tätig, vereinen wir Erfahrung und Know-How im Wein- und Obstbau. Unser breites Sortiment umfasst innovative Kellereitechnik, angefangen bei modernster Technik wie Cross-Flow Filter, CO₂-Membransystemen und Konzentrationsanlagen über Weinbehandlungsmittel, Behälter und Artikel des täglichen Bedarfs bis hin zu einzigartigen Produkten wie Siegelwachs und Amphoren für naturnahen Weinbau.

KELLEREITECHNIK SENGL - PRIDT

Untere Hauptstraße 27
A-7122 Gols

E: office@sengl-pridt.at

T: +43 2173 2245

www.sengl-pridt.at

