



Abb. 1: Der Yeast-Booster sorgt für eine optimale Rehydratisierung der Hefe.



Abb. 2: Der OENOSTAR verfügt über eine neue sternförmige Anordnung der Membranmodule.

Fotos: Werkfotos

Nachbetrachtung Agrartage Nieder-Olm

Neuerungen in der Kellerwirtschaft Die Messe in Nieder-Olm wird zunehmend zum Impulsgeber für die Weinwirtschaft. Sie hat das Ohr am Puls der Zeit. Bernhard Degünther, DLR RNH, Standort Oppenheim, stellt ausgewählte Neuerungen vor, die er auf der Messe gesehen hat.

Über 400 verschiedene Aussteller haben vom 22. bis 24. Januar auf der „Messe der kurzen Wege“ in Nieder-Olm ihre Produkte präsentiert. Selbstverständlich konnten die aufmerksamen Besucher bei der breiten Angebotspalette einiges an Neuerungen entdecken:

KREYER – WTG Wine Technology GmbH Yeast-Booster (Abb. 1)

Der von KREYER präsentierte Yeast-Booster ist eine kompakte, mobile Maschine zur optimalen Rehydratisierung, Vitalisierung und Vermehrung von Gärhefe. Er ist in zwei Größen erhältlich, für bis zu 2 kg (Kosten zirka 4 900 €) beziehungsweise bis zu 10 kg Hefe (Kosten ungefähr 8 400 €).

Der Yeast-Booster ist mikroprozessorgesteuert. Parametereingaben erfolgen über einfache Menüführung. Die einzelnen Programmschritte werden vollautomatisch durchlaufen: Füllen mit gewünschter Wassermenge, Heizen auf gewünschte Starttemperatur, Fermentation der eingerührten Hefen mittels sanfter Temperaturregelung, gezieltem Nährstoffmanagement und Sauerstoffeintrag, Leeren und Spülen.

Der Behälter ist zusätzlich mit Pillow Plates ausgestattet, und kann somit an die Kühlung angeschlossen werden.

Bei der Entwicklung wurde höchster Wert auf einfache Bedienung und hohe Praxistauglichkeit gelegt.

Die Verwendung des Yeast-Boosters führt zu optimaler Fitness und Temperatur der Hefe bei Gärbeginn. Beim Einpumpen in den Ziel-tank kommt es nicht zu einem Kälteschock, die Hauptgärung startet ohne Verzögerung und führt so zu Qualitätsverbesserung und Zeitersparnis. Das Gärverhalten wird stark verbessert, das Risiko einer Gärstockung massiv reduziert. Gärungen können mehrere °C kühler erfolgen, was sich positiv auf verbleibendes Aroma im Wein auswirkt.

Beim Thema Crossflow-Filtration haben gleich drei Firmen Neuentwicklungen bei den Agrartagen angemeldet. Anscheinend ist das

Weingut wieder als Zielgruppe und potenzieller Käufer ausgemacht worden.

MAHLE InnoWa GmbH

OENOSTAR – Crossflow-Filtration (Abb. 2) Die MAHLE InnoWa GmbH hat eine neue sternförmige Anströmung der Membranmodule in Crossflow-Anlagen entwickelt. Diese zum Patent angemeldete Anlagenarchitektur garantiert optimale Filtrationsergebnisse mit bestmöglicher Qualitätserhaltung der Weine.

Die hydrophilen „inhouse“ produzierten Hohlfasermembranen erreichen bereits bei geringen Transmembrandrücken sehr gute Filtrationsleistungen. Schnell wurde erkannt, dass zu einer perfekten Hohlfasermembran auch eine optimierte Verfahrenstechnik der Filteranlagen gehört.

Eine sternförmige, strömungsoptimierte (Fließgeschwindigkeit unter 1,8 m/s) Anordnung der Module erwies sich als zielführend und ersetzt die bisher orthogonale (rechtwinklige) Ausrichtung der Membranmodule. Bei dieser Strömungsarchitektur arbeiten alle Module mit den gleichen Anströmparametern und werden somit gleichmäßig belastet. Diese Arbeitsweise garantiert eine minimale mechanische Belastung des Weines bei gleichzeitig hoch effizienter Filtration und optimierten Modulstandzeiten.

Die OENOSTAR-Produktfamilie von MAHLE InnoWa ist als manuelle, halbautomatisch oder vollautomatisch SPS-gesteuerte Anlagenkonzeption erhältlich.

Jedes Modul hat 9,6 m² Filterfläche. Der Innendurchmesser der Röhrchen beträgt 1,5 mm. Die Modulkosten werden mit 2 500 € angegeben. Es wird eine Modulgarantie von fünf Jahren gewährt.

Mäurer Kellerei-Service WineFlow C (Abb. 3)

Während den Agrartagen 2014 präsentierte Mäurer Kellerei-Service den WineFlow C – ein Crossflow-Filter für kleine bis mittelgroße Weingüter. Die Serienproduktion begann im Januar 2013. „Unsere Kunden sind alle zufriede-

den, zumal wir nach 25 Jahren in der Mobilen Dienstleistung mit CF-Filtern von Pall-Seitz ausreichend Erfahrung besitzen“, so Jürgen Mäurer (Junior). Das Herzstück des Filters – die Module, sind von der Firma Pall. Die Hohlfasermembranen zeichnen sich durch ihre inerte Oberfläche und Langlebigkeit auch bei häufigen chemischen Reinigungen aus. Die Membran-Garantie beträgt 10 000 Betriebsstunden. Die Module haben eine Filterfläche von 8,8 m². Der Innendurchmesser der Röhren beträgt 1,4 mm. Die Modulkosten werden mit 5 500 € angegeben.

Die Anlagen umfassen eine Filtrationsleistung von 1 000 bis 5 000 l/h bei eins bis vier Modulen. Die Baureihe C steht für Kompaktanlage. „Bei der Entwicklung des WineFlow C stand die Produktschonung im Vordergrund. Der CF-Filter arbeitet sehr leise und zeichnet sich durch ein geringes Resttotvolumen aus. Hohe oenologische Anforderungen an die Strömungstechnologie wurden durch äußerst präzisen Anlagenbau umgesetzt. „Nutzerfreundliche Bedienung und übersichtliche Programmgestaltung war uns bei der Anlagenkonzipierung ein sehr wichtiges Anliegen“, erklärt Betriebsinhaber Jürgen Mäurer.

Die Firma Mäurer verkauft weiterhin Pall OenoFlow XL-E Vollautomaten an größere Betriebe, die auch als Mietgeräte für kleinere und mittlere Betriebe eingesetzt werden.

STRASSBURGER FILTER

Crossflow-Anlage MCC 120/C10-2 Compact (Abb. 4)

Die neuartige, manuelle und kompakt gestaltete, fahrbare Crossflow-Anlage von STRASSBURGER FILTER besitzt in der Grundausstattung zwei Filtrationseinheiten mit Hohlfasermembranen, eine Pumpe sowie einen kompakten Vorlagebehälter mit Füllstandskontrolle. Mittels eines Durchflussmessers kann die Leistung bis zirka 1 500 l/h konstant überwacht werden. Das neuartige Hochleistungsmodul (9,1 m² Filterfläche, Röhrendurchmesser 1,2 mm) weist eine hohe Reinigungsbeständigkeit auf (pH 2 bis 13, 70 °C) und ist dadurch optimal zu regenerieren. Die Anlage ist handlich und wendig gestaltet mit geringem Totraumvolumen, ideal für hochwertige und kleinere Partien. In Kombination mit „Back-Flush“ wird eine äußerst effektive und kostengünstige Filtration ohne Filterhilfsmittel erreicht. Durch geringe Strömungsgeschwindigkeiten und optimierte Rohrleitungsführung werden Sensorik und Qualität in keinster Weise beeinträchtigt.

Richard Wagner GmbH

Kühlturmkonzept mit Wärmerückgewinnung (Abb. 5)

Diese Neuerung wurde an den diesjährigen Agrartagen mit dem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Die üblichen Temperatursteuerungsverfahren im weinvermarktenden Betrieb setzen der im Herbst anfallenden überschüssigen Ener-

Abb. 3: Der WineFlow C ist ein Crossflow-Filter für kleinere und mittlere Weingüter.



Abb. 4: Die neue Anlage von Strassburger ist für Weingüter entwickelt worden.



Foto: Degünther

gie (freiwerdende Wärme aus Gärung, besonders Rotwein) den Einsatz von in Kompressionskältemaschinen erzeugter Kälte entgegen.

Das Kühlturmkonzept mit Wärmerückgewinnung trägt der Tatsache Rechnung, dass im weinproduzierenden Betrieb im Herbst nicht nur ein Kühlbedarf besteht sondern auch ein Heizbedarf für das Anwärmen von Weißweinstöcken für den Gärstart. Das Kühlturmkonzept arbeitet mit der im Weinbereitungsprozess vorhandenen beziehungsweise frei werdenden Energie indem die Energieströme gekreuzt und Energie verschoben wird.

Der Kühlturm überzeugt gegenüber der Kompressionskältemaschine durch geringere Anschaffungskosten und einen erheblich geringeren Energiebedarf. Im Herbst 2013 konnten in einem Pilotbetrieb 70 % Energie gegenüber dem Vorjahr eingespart werden. Über einen großen Puffertank wird Kälteenergie gespeichert und kann zeitverzögert zum Einsatz gebracht werden. Dies ermöglicht den Energieausgleich zwischen zeitlich versetzten vinifikatorischen Prozessen.

Das Kühlturmkonzept mit Wärmerückgewinnung ist als modulares Konzept in unter-



Fotos:Werkfotos

Abb. 5: Das Kühlturmkonzept wurde an den diesjährigen Agrartagen mit dem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

schiedlichen Ausbaustufen für alle Betriebe vom Fassweilvermarkter über den flaschenweilvermarktenden Betrieb bis hin zur Winzergenossenschaft und der Weinkellerei geeignet.

Weitergehende Informationen werden in einem Seminar am 1. April 2014 vermittelt.

Richard Wagner GmbH

Universalverpackung für Wein (Abb. 6)

Die Firma Wagner kümmert sich nicht nur um die Weinproduktion, sondern ist stets bemüht ihren Winzern originelle, hochwertige Flaschenausstattungen zu liefern. Das neueste Produkt ist der Karton Trentina. Es ist eine Speedverpackung, das heißt der Karton wird ohne Kleband in sehr kurzer Zeit gefaltet.

Er wird für alle Flaschenformen (Schlegel, Bordeaux oder Burgunder) nach Mustervorlage individuell angefertigt. Es ist sozusagen ein italienischer Maßanzug für jede Flaschenform. Den Karton gibt es in 6er liegend oder stehend.

Das Outfit ist frei wählbar. Egal ob einfarbig, mehrfarbig, vollflächig oder kunterbunt. Es kommt Flexo- oder Offsetdruck zur Anwendung.

Die Formschönheit und die Robustheit werden durch die Verwendung von EE oder EB-Doppelwellen erreicht. Der qualitativ hochwertige Karton ist als auffällige Visitenkarte eines Weingutes gedacht. Die Kosten je Karton belaufen sich auf 0,70 bis 1,00 €.

Erbslöh Geisenheim

eSan-Filterbeutel® (Abb. 7)

Der eSan-Filterbeutel® wird als Ergänzung zum eSan-Filtertuch® zur Verarbeitung von Kleintrubmengen nach dem VarioSan®-Verfahren angeboten. Das monofile Tuchgewebe wird aus Polypropylen gefertigt und ist auf die besonderen Anforderungen der Wein-

- gute Reinigungseigenschaften
- verkürzte Verarbeitungsdauer (40 Minuten mit Hydropresse)
- praxisorientierte Abmessungen – somit einfaches Handling.

Mit dem eSan-Filterbeutel® können kleine Mengen

- Mosttrub aus der Sedimentation oder der Flotation
- Entsäuerungstrub
- Hefesediment
- Schönungstrub

besonders einfach verarbeitet werden.

Der eSan-Filterbeutel® wird in zwei verschiedenen Gebindeeinheiten angeboten: 50 Liter (Kosten zirka 75 €) und 250 Liter Inhalt.

Zur Steigerung der Ausbeute empfiehlt sich der Einsatz der eSan-Filterbeutel® in Kombination mit einer Hydropresse, Traubenpresse oder einer sonstigen Presseeinheit. Um einen optimalen Klärgrad des Filtrats und einen optimalen Pressverlauf zu erreichen, sind ausreichende Mengen an Filterhilfsmittel einzusetzen und abgestufte Pressdrücke einzustellen.

Das eSan-Filtertuch® sowie eine detaillierte Anwendungsbeschreibung, sind bei den Kellerfachhändlern vor Ort erhältlich. Die Serienproduktion ist für April 2014 geplant.

Wilhelm Eder GmbH

Neues Sägewerk zur Daubenproduktion (Abb. 8)

Die Firma Eder hat im Herbst 2013 ein Blockbandsägewerk der Marke „Mebor“ mit einem Stammdurchlass von 110 cm in Betrieb genommen. Das Sägewerk steht in Bad Dürkheim.

Abb. 6: Trentina ist eine originelle und hochwertige Flaschenverpackung.



Abb. 7: Der Filterbeutel wird zur Verarbeitung von kleinen Trubmengen angeboten.



Mit diesem Sägewerk werden Dauben in allen gängigen Stärken und Längen im Spiegelschnitt zugesägt. Danach werden die Dauben auf dem Holzlagerplatz für 36 Monate luftgetrocknet.

Dabei wird vor allem Wertholz aus den Regionen Pfalz, Spessart und den Vogesen zum Einschnitt genommen.

Die Daubenproduktion ist zertifiziert und ermöglicht so die Spezifikation der exakt nach sensorischen Gesichtspunkten ausgewählten Stämme.

Mit diesem Sägewerk wird der weltweit steigenden Nachfrage nach Fässern und Lagerbehältern aus Holz für die Wein und Spirituosenwirtschaft sowie der Craft Bier Szene Rechnung getragen.

Aus den entstehenden Dauben produziert die Firma Eder in Kooperation mit der Küferei Weisbrodt Holzlagerfässer ab 6 hl Inhalt und darüber hinaus.

Grundsatz der Produktion sind ausschließlich Hölzer PEFC zertifizierter Forstwirtschaft, sowohl im Eichen-Wertholzbereich als auch in anderen Sägesegmenen – dem Laubbuntholz und der Douglasie – die eine Weiterverarbeitung in der hauseigenen Schreinerei finden.

Der Firmenanspruch besteht darin, den Kunden stets innovative und technisch führende Produkte anzubieten, die in einem nachhaltigen, ethisch korrekten und transparenten Herstellungsprozess ressourcenschonend produziert wurden.

Neben Holzreifefässern für die Wein-, Bier- und Spirituosenwirtschaft, liefert die Firma Holzlagerfässer, Zierfässer und Ausschankfässer für die Gastronomie. Viele der hergestellten Produkte entstehen individuell in der direkten Zusammenarbeit mit den Kunden.

Gleichzeitig vertreibt sie ein großes Angebot an Dekorationsfässern sowie das komplette Zubehör für den Holzfassausbau. Dies umfasst Produkte zur Lagerung und Reinigung von Fässern, Holzalternativprodukte, Extrakte, Tannine und vieles mehr.

Nomacorc

Nomacorc Select Bio (Abb. 9)

ist der weltweit erste Verschluss mit einer neutralen CO₂ Bilanz, hergestellt aus erneuerbaren, zuckerrohrbasierenden Biopolymeren und zu 100 % recycelbar.

Nomacorc hat die perfekte Verschlusslösung für nachhaltige Weine entwickelt. Select Bio bietet drei unterschiedlichen Sauerstoffdurchgangsraten, mit welchen es dem Weinerzeuger ermöglicht wird, die Weinentwicklung auch noch nach der Abfüllung zu steuern.

Der Verschluss verhindert, dass abgefüllte Weine durch Weinfehler, Korkgeschmack, Oxidation oder Reduktion ungenießbar werden. Die Kosten sind mit denen der herkömmlichen Nomacorc Verschlüsse vergleichbar.

Abb. 8: In Bad Dürkheim werden Dauben in allen gängigen Stärken und Längen hergestellt.



Abb. 9: Der Select Bio ist der weltweite erste Flaschenverschluss aus Biopolymeren.

Yeast-Booster

Ihre Vorteile:

- sofortiger Gärbeginn
- aktivere Hefezellen
- automatische Hefeaktivierung
- automatische Sauerstoffzufuhr
- spart Hefe, Zeit und Geld
- in verschiedenen Größen erhältlich !



INNOVATION · INNOVATION · INNOVATION

Weitere Infos unter www.kreyer.com.
Oder sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne !



WTG - Wine Technology GmbH · Moselstrasse 9 · D-54349 Trittenheim
Tel./Fax: +49 (0) 65 07 - 938-180 / -188 · eMail: kreyer@kreyer.com