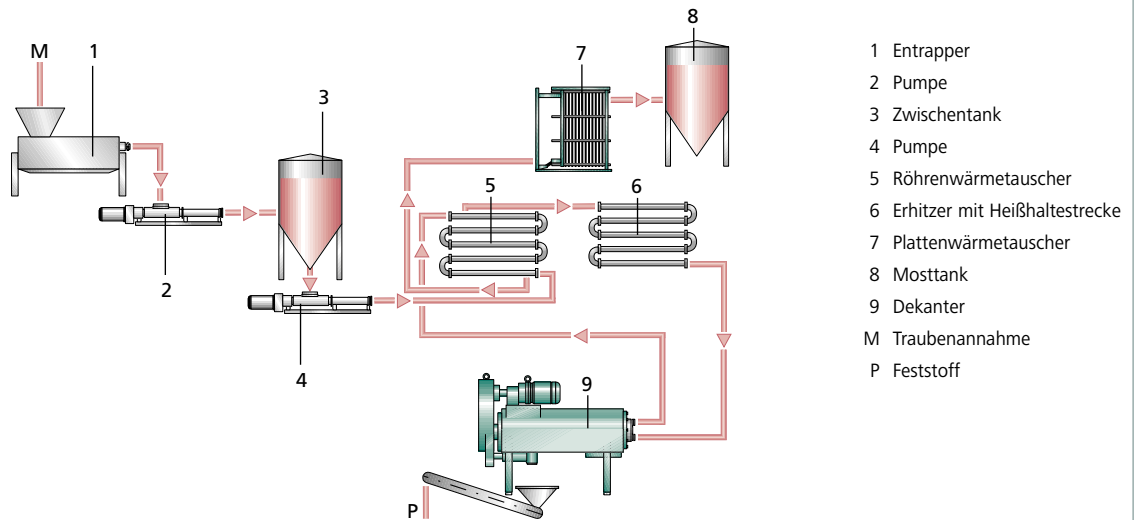


Kontinuierliche Entsaftung von  
maischeerhitzten roten Trauben



## VINEX® – Kontinuierliche Traubenentsaftung



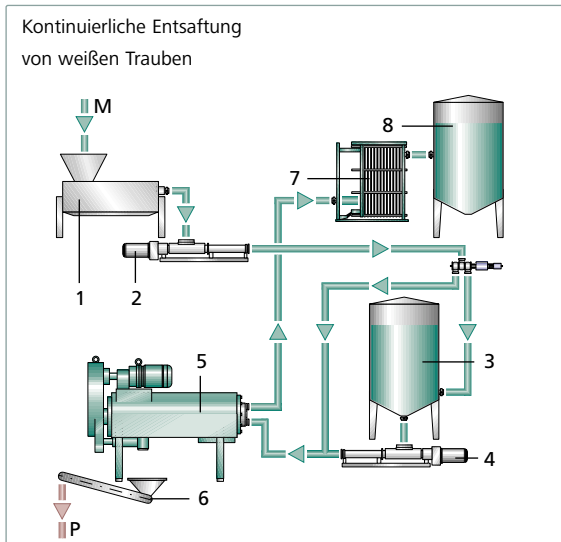
Bei der Herstellung maischeerhitzter Rotweine wird rote Traubenmaische, die entrappt ist, im Maischetank langsam z.B. durch horizontale Rührpaddel umgeschichtet, um einen homogenen Zulauf zu gewährleisten.

Die Maische wird kontinuierlich kurzzeiterhitzt auf 80–85°C für 2–6 min. und gelangt anschließend unmittelbar ohne Standzeit direkt zum Dekanter.

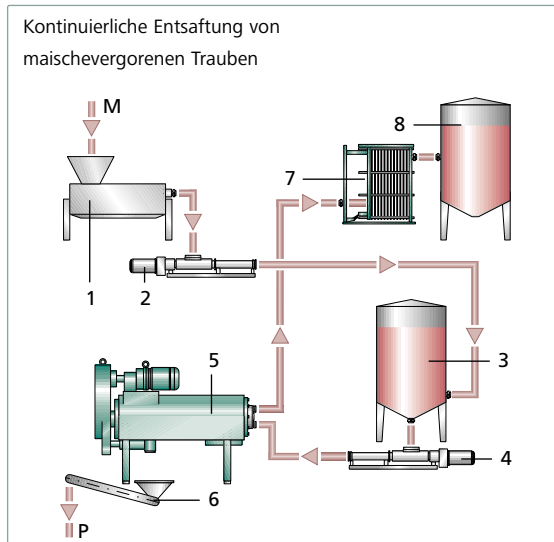
Ein weiterer Prozess ist die Entsaftung von maischevergorenen roten Trauben, die ebenfalls im Gärtank durch langsam laufende große horizontale Rührpaddel homogen gehalten werden. Diese Maische wird nach Erreichen des gewünschten Vergärungsgrades kontinuierlich im Dekanter entsaftet. Nahezu die gesamte Hefe wird im Dekanter mit entfernt und somit kann der nachfolgende Separationsschritt entfallen oder zumindest stark entlastet werden.

Ein weiterer Prozess ist die Entsaftung von weißer Traubenmaische, die ebenfalls im Maischetank durch langsam laufende große horizontale Rührpaddel homogen gehalten wird. Die Maische wird ohne lange Standzeiten direkt kontinuierlich im Dekanter entsaftet.





- M Trauben
- 1 Entrapper
- 2 Pumpe
- 3 Maischetank
- 4 Pumpe
- 5 Dekanter
- 6 Förderband
- 7 Wärmetauscher
- 8 Mosttank
- P Feststoff



- 1 Entrapper
- 2 Pumpe
- 3 Maischegärtank
- 4 Pumpe
- 5 Dekanter
- 6 Feststoffabführung
- 7 Plattenwärmetauscher
- 8 Mosttank
- M Traubenannahme
- P Feststoff

Eine über das Entrappen der Trauben hinausgehende Vorbehandlung zum Aufschließen der Trauben, wie z.B. ein zusätzliches Quetschen, ist zum Entsaften im Dekanter nicht notwendig. Die Trauben sind durch den Entrappungs-Prozess genügend aufgeschlossen für die schonende, schnelle und kontinuierliche Entsaftung im Dekanter.

### 10 gute Gründe

1. Schonendes Verfahren
2. Kontinuierliche Arbeitsweise
3. Reduzierter Personaleinsatz
4. Top-Qualität der Weine
5. Einheitliche Mostqualität
6. Minimierte Resthefe
7. Einfachste Reinigung
8. Flexibel und sicher
9. Einfach und platzsparend
10. Mobil einsetzbar

Typ	Rot t/h maischeerhitzt/ maischevergoren	Weiß t/h je nach Zustand der Trauben
CE 205-01	3,5	1-2
CE 305-01	4	2-3
CC 450-01	6	3-4
CC 458-01	10	4-5
CA 501-01	11	5-6
CB 505-01	14	8-9
CE 535-01	16	10-11
CA 755-01	30	18-20