

MIETE ODER KAUF

# Carbo-Gas

Die hydrophobe Membran

**MÄURER**

KELLEREI-SERVICE

In den Weinbergen 10  
67273 Dackenheim  
GERMANY  
Tel.: +49(0)6353 - 932 51-0  
Fax: +49(0)6353 - 932 51-26  
info@maeurer-kellerei-service.de  
www.maeurer-kellerei-service.de



Zum Karbonisieren und  
Entkarbonisieren von Flüssigkeiten

- + / - Sauerstoff
- + / - Kohlendioxid
- + / - Stickstoff
- + / - Alkohol
- Geruchsfehler-Beseitigung

Präzise feinperlige Dosierung  
auf molekularer Ebene

Details:

- Produktberührende Teile: Edelstahl AISI 316 (V4A)
- Rahmengestell: Edelstahl AISI 304 (V2A)
- Manometer: Edelstahl
- Membranen: Polypropylen mit FDA-Zulassung
- Membranabsicherung: Entlastungs-Druckregelventil
- Voll-CIP-fähig
- Polyamidgehäuse spülbar bis 70° C
- Edelstahlgehäuse spülbar bis 85 ° C

Bei vielen Verfahren in der Getränkeindustrie ist die Zugabe oder Entfernung von Sauerstoff, Kohlendioxid, Stickstoff oder Alkoholverbindungen erforderlich.

Membrankontaktoren stellen die optimale technische Lösung für die unterschiedlichen Anforderungen bei Zugaben und Entgasungen in der Getränke-Industrie dar.

Die hydrophobe Hohlfasermembran innerhalb des Membranmoduls bietet eine große Oberfläche und ermöglicht die präzise Regulierung von Gasmengen. Die Verwendung dieser Membran in einem Kontaktor eröffnet eine kompakte und effiziente Möglichkeit zum Karbonisieren von Flüssigkeiten.

Bei Zusatz von Kohlendioxid diffundiert CO<sub>2</sub> auf molekularer Ebene in die Flüssigkeit, anstatt großer CO<sub>2</sub>-Blasen in die Flüssigkeit einzuleiten. Membrankontaktoren können auch in Reihe angeordnet werden, um gleichzeitig ent- und begasen zu können. Das gleichzeitige Entfernen und Dosieren von Gas ist bei herkömmlichen Verfahren nicht möglich. Auch Mikrooxidation ist möglich.

Dieses vereinfachte System ermöglicht eine exakte Gaseinstellung der Flüssigkeit zu einem sehr günstigen Preis. Beim Umlegen von Flüssigkeiten kann Carbo-Gas ohne Drucktank und Kühlung hinter die Pumpe angeschlossen werden. Die Anlage kann in der Abfüllungslinie oder beim Umlegen von Flüssigkeiten eingesetzt werden.

Die Konstruktion der Geräte entspricht den Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie.

Die Carbo-Gas ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich:

- fahrbar, mit Wandhalterung,
- wahlweise mit internem oder externem Beutelfiltergehäuse,
- in mehreren Größen - auch als Doppelanlage

### **Empfehlungen und Vorgaben der zu filtrierenden Weine**

Bei Lesegut, das mit Botrytis belastet ist oder maiseerhitzten Rotweinen empfehlen wir nach der Gärung zu enzymieren, wenn Sie frühzeitig (November-Januar) filtrieren wollen. Die natureigenen Enzyme klären erfahrungsgemäß den Wein erst ab Februar. Wir empfehlen Pektinaseenzyme mit Beta-Glucanase-Nebenwirkung im nicht-flüssigen Zustand. Bitte achten Sie auf eine ausreichende Dosierung der Enzyme (mind. 6 – 10 g/hl) insbesondere bei niedrigen Temperaturen.

Es darf kein PVPP in die Anlage gelangen! Bei Bentonit und Kohle ist eine minimale Wartezeit von einer Woche einzuhalten. Beachten Sie auch, dass Bentonit die Wirkung von Enzymen zerstört. Der ausreichende Klärgrad der Enzyme ist temperatur- und zeitabhängig. Der Enzymeinsatz darf nicht unter 10°C liegen und benötigt laut unserer Erfahrung ca. 3 Wochen, wenn die Enzyme in die abklingende Gärung eingebracht werden.

Allgemein gilt: CF-Filter sind keine Hefefilter!