

Mobile Abfüllung und Ausstattung Vorgaben und Tipps

M & S

MOBILE ABFÜLLUNG

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

Bereitzustellende Anschlüsse

- 380 Voltanschluss mit einer Absicherung von 32 Ampere (kein FI-Schalter)
- Wasseranschluss für Kaltwasser (mindestens 2,5 bar Dauerdruck!)

Personal

Es sollten 4 Personen zum Aufstellen / Abnehmen zur Verfügung stehen.

Vorbereitung der zu füllenden Weine

Die abzufüllenden Weine müssen zur EK-Filtration vorbereitet sein. Mikrobiologische Stabilität sowie Eiweiß-, Eisen- und Weinstabilität müssen gewährleistet sein. Ebenso sollten Sie auf einen stabilen SO₂-Gehalt achten.

Metaweinsäure, Gummi Arabicum und Kombiprodukte zur Weinstabilität müssen direkt vor der Füllung (2 Stunden) zugegeben werden.

Bei daraus entstehenden Filtrationsproblemen übernimmt der Kunde die Kosten für Stillstandzeiten und die neuen Filterschichten.

Für jeden Fülltag werden neue EK1- Filterschichten verwendet.

Flaschen und Verschlüsse

Die Füllhöhe der Flaschen wird vom Auftraggeber festgelegt.

Beachten Sie, dass bei Billigglas die Halsmündungen zum Teil starke Abweichungen aufweisen und die daraus entstehenden hohen Zugkräfte zum Entkorken der Flaschen ein hohes Potenzial an Beanstandungen bergen.

Bei Leicht-, Billig-, und Gebrauchsglas und dem daraus resultierenden Glasbruch sowie Undichtigkeiten bei Schraubverschlüssen gehen die entstehenden Beanstandungen zu Lasten des Kunden.

Mobile Ausstattung

Der Temperaturunterschied zwischen Wein und Flasche, darf nicht mehr als 12°C betragen, da ansonsten die gefüllten Flaschen anlaufen und die Etiketten nicht haften.