



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

Mobile Crossflow-Filtration Vorgaben und Tipps

Terminplanung

Bitte teilen Sie uns Gesamtfiltrationsmenge, Chargenanzahl bzw. -größe mit! Weiterhin benötigen wir die Angabe Ihrer Gewindegröße. Gibt es bei Ihnen Hindernisse wie enge Kelleröffnungen oder Aufzüge?

Personal

Eine Person zum Bedienen des Filters reicht aus. Sie werden von uns ausführlich eingewiesen. Wenn Sie Fachpersonal benötigen, sind wir gerne für sie da.

Bereitzustellende Anschlüsse

- 380 Voltanschluss mit 32 Ampere und 16 Ampere-Stecker und auch Absicherung
- Wasseranschluss für Kaltwasser (Geka)
- 2 mal 230 V für Heißwasserbereitung und Kompressor (bei Bedarf)
- Wasseranschluss für Heißwasser min. 180 l, min 60°C (falls nicht vorhanden, bringen wir Heißwasserbereitung mit)
- Kompressor, ölfrei, wasserfrei, mit mind. 6,5 bar Einschalt-Druck (falls nicht vorhanden, bringen wir einen Kompressor mit)
- Bei Tankentfernung über 10 m oder nicht ebenerdigem Keller ist eine Zuführpumpe ohne Frequenzsteuerung erforderlich (max. 2 kW) (falls nicht vorhanden, bringen wir kostenlos eine Pumpe mit).

Vorbereitung der zu filtrierenden Weine

Für unsere vollautomatischen CF-Filter: Abstich 3 Tage vor Beginn der Filtration
Für unseren kompakten CF-Filter WineFlow: Abstich und Filtration in einem Arbeitsgang.

Empfehlungen und Vorgaben der zu filtrierenden Weine

Bei Lesegut, was mit Botrytis belastet ist, oder maischeerhitzten 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!