

Weinfiltration

KOMMUNIKATION IST UNS WICHTIG!

Unser gemeinsames Ziel ist es Ihren Wein schonend und effizient zu Filtrieren.

Wir ersuchen Sie bei der Anmeldung für die Filtration die Checkliste auf der folgenden Seite auszufüllen und an uns zu übermitteln.

Wichtig: Die Weine müssen mindestens 3 Tage vor der Filtration von einer etwaigen Schönung (Bentonit, Gerbstoffbehandlung, PVPP, ...) abgezogen werden.

Schönungsmittel wie **PVPP, Gummi Arabicum, CMC**, an **Cellulose** gebundene Mittel sowie **Kohle** und **Bentonit** dürfen keines Falls in den Filter geraten. Diese Mittel können **irreparable Schäden** an der Membran verursachen.

Temperatur: Der zu filtrierende Wein sollte eine Temperatur von über 10° Celsius aufweisen, da ansonsten die Filtrationsleistung deutlich verringert wird.

Der **Einsatz von Enzymen** im Most/Soft und eine gute Entschleimung/Flotation ist für die Filtrationsleistung wichtig. Wenn das Pektin nicht von Enzymen abgebaut wurde, ist eine Filtration mit dem Crossflowfilter nur unter erschwerten Umständen möglich. Bitte teilen Sie uns mit, wenn keine Enzyme eingesetzt wurden. Unser geschultes Filterpersonal wird vor der Filtration einen Pektintest durchführen und die Filtrierbarkeit feststellen.

Crossflowfilter sind hoch technologisierte Filter mit sensiblen Membranen – keine Trubfilter!

Botrytisbelastetes und maischeerhitztes Lesegut: Um die Filtrationsleistung zu erhöhen empfehlen wir nach der Gärung den Einsatz von Enzymen mit Beta-Glucanaseaktivitäten (Achtung: Nicht BIO geeignet). Gerne beraten wir Sie über die geeigneten Produkte. Der Einsatz sollte mindestens 3 Wochen vor der Filtration erfolgen und bei Temperaturen von über 10°C stattfinden damit genügend Zeit für die Aufspaltung bleibt. Vor dem Filtrationstermin ist ein Pektintest notwendig. (Achtung: Bentonit inaktiviert Enzyme!)

ALLES KLAR?

Bitte rufen Sie uns bei Unklarheiten oder Fragen an – wir sprechen gerne mit Ihnen.

Mobile CROSSFLOWFILTRATION

Checkliste

Weingut: _____ Kontaktperson: _____

Tel.: _____ E-Mail: _____

Gewünschter Filtrationstermin: _____

Sorte	Qualitätsstufe	Menge

Um einen reibungslosen Filtrationsablauf zu gewährleisten ersuchen wir sie uns untenstehende Informationen zu geben:

Wie weit ist die Zufahrt mit dem Bus möglich? (Höhe 2,80m, Breite 2,10m, Länge 6m) _____ m

Hindernisse im Keller vorhanden? (Aufzüge, Enge Kellerdurchgänge, ...) J N

380 Voltanschluss mit 16A Stecker und Nullleiter vorhanden? J N

Heißwasser vorhanden? (100l mit mind. 50°C) J N

Trubaustragung mit Inertgas? (muss vom Kunden gestellt werden. Druckluftanschluss) J N

Gewindegrößen/Art der Tankanschlüsse: _____

Gewindegrößen/Art der Wasseranschlüsse: _____

Schönungsmittel im Wein? J N

welche? Bentonit / Kohle / PVPP / Gelatine / Gummi Arabicum / sonstige: _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben.

Datum:

Unterschrift:

Gärungsunterbrechung

KOMMUNIKATION IST UNS WICHTIG!

Unser gemeinsames Ziel ist es Ihren Wein schonend und effizient zu Filtrieren.

Ablauf und Terminplanung

Bitte teilen Sie uns am Tag der Ernte die Litermenge, Mostgradatation bzw. Qualitätsstufe sowie die geschätzte Gärdauer mit.

Sobald wir diese Informationen haben sind Sie vorgemerkt. Wir ersuchen Sie regelmäßig mit uns in Kontakt zu bleiben um den richtigen Zeitpunkt der Gärungsunterbrechung zu besprechen. Wichtig ist es **spätestens 3 Tage vor dem gewünschten Filtrationstermin** nochmals Rücksprache zu halten.

Wichtig vor der Gärung: *Der Most muss vor der Gärung gut entschleimt werden - durch Sedimentation mit Enzym oder Flotation. Falls der Most während diesem Schritt bereits zu Gären beginnt oder aus irgendeinem Grund nicht entschleimt werden kann ist unbedingt mit uns Rücksprache halten.*

Bitte beachten: **Es darf kein Bentonit, Kohle, PVPP oder Cellulose (z.B. Vitamon CE) mitvergoren werden!**

Crossflowfilter sind hoch technologisierte Filter mit sensiblen Membranen – keine Trubfilter!

Botrytisbelastetes und maiseerhitztes Lesegut: *Um die Filtrationsleistung zu erhöhen empfehlen wir nach der Gärung den Einsatz von Enzymen mit Beta-Glucanaseaktivitäten (Achtung: Nicht BIO geeignet). Gerne beraten wir Sie über die geeigneten Produkte. Der Einsatz sollte mindestens 3 Wochen vor der Filtration erfolgen und bei Temperaturen von über 10°C stattfinden damit genügend Zeit für die Aufspaltung bleibt. Vor dem Filtrationstermin ist ein Pektintest notwendig. (Achtung: Bentonit inaktiviert Enzyme!)*

ALLES KLAR?

Bitte rufen Sie uns bei Unklarheiten oder Fragen an – wir sprechen gerne mit Ihnen.