

I Anwendungen

WineBrane ist ein System zur exakten In-Line Konzentrationseinstellung gelöster Gase im Wein und der Alkoholreduzierung. Das Gasmanagement umfasst das ganze Spektrum des Entfernens und des Zudosierens von Gasen im Wein. Diese sind die CO₂ und Sauerstoff Reduzierung bei jungen Rotweinen, Sauerstoffentzug vor der Flaschenfüllung oder dem Umlegen in einen Lagertank, Auffrischen mit CO₂ von Weiß- und Roséweinen während der Füllung und die Herstellung von Perlweinen.

Die Anlage kann entweder direkt in der Abfüllungslinie betrieben werden oder überall dort wo Weine zur Lagerung oder dem Ausbau umgelegt werden müssen. Die Alkoholreduzierung erfolgt mit Wasser im Gegenstrom auf der anderen Seite der Membran.

I Funktionsprinzip

Die Hauptkomponente der Anlage stellt ein hydrophobes Membransystem dar, das durch seine definierte Porengröße nur für Gase von kleiner Molekülgröße durchlässig ist, wodurch ein Verlust an leichtflüchtigen Aromastoffen verhindert wird. Der Wein strömt an der Außenseite der Röhrenmembran vorbei, in deren inneren entweder ein definiertes Vakuum mit CO₂ als Trägergas zur Entgasung anliegt, oder CO₂ mit einem leichten Überdruck von 0,2 – 0,5 bar zum Wein strömt, welches sich dann direkt im Wein bis zur Sättigungsgrenze löst. Der Wasserkreislauf zirkuliert in der Innenseite der Röhrenmembran. Durch das Konzentrationsgefälle passiert der Alkohol, des Weines an der Außenseite der Röhrenmembran, die Membranwand und löst sich im Wasser. Durch die geringere Fluxrate des Alkohols ist dieser Prozess weniger effizient als das Gasmanagement.



TLS Drehkolbenpumpe



Estampinox EFI
Kreiselpumpe

I Konstruktion und Kenndaten

Die Konstruktion und Ausführung der Anlagen ist konform den Hygienevorschriften für die Lebensmittelindustrie:

- Produktberührende Teile: Edelstahl in AISI 316
- Rahmengestell: Edelstahl AISI 304
- Förderpumpe: Edelstahl Drehkolbenpumpe
- Ventile: Sitz- und Scheibenventile Edelstahl AISI 316
- Membranabsicherung: Entlastungs- Druckregelventil (voreingestellt)
- Thermometer: Edelstahl mit hygienischen Klemm Anschlüssen
- Manometer: Edelstahl mit hygienischen Klemm Anschlüssen
- Elektroschaltkasten: Edelstahl in AISI 304
- Membranen: Polypropylen mit FDA Zulassung

Einfache Verrohrung, dadurch voll CIP fähig (mit Natronlauge-Nöschung oder aseptisch wirkenden Lösungen) und spülbar mit Heißwasser, zur Sterilisierung.



I Ausstattungen

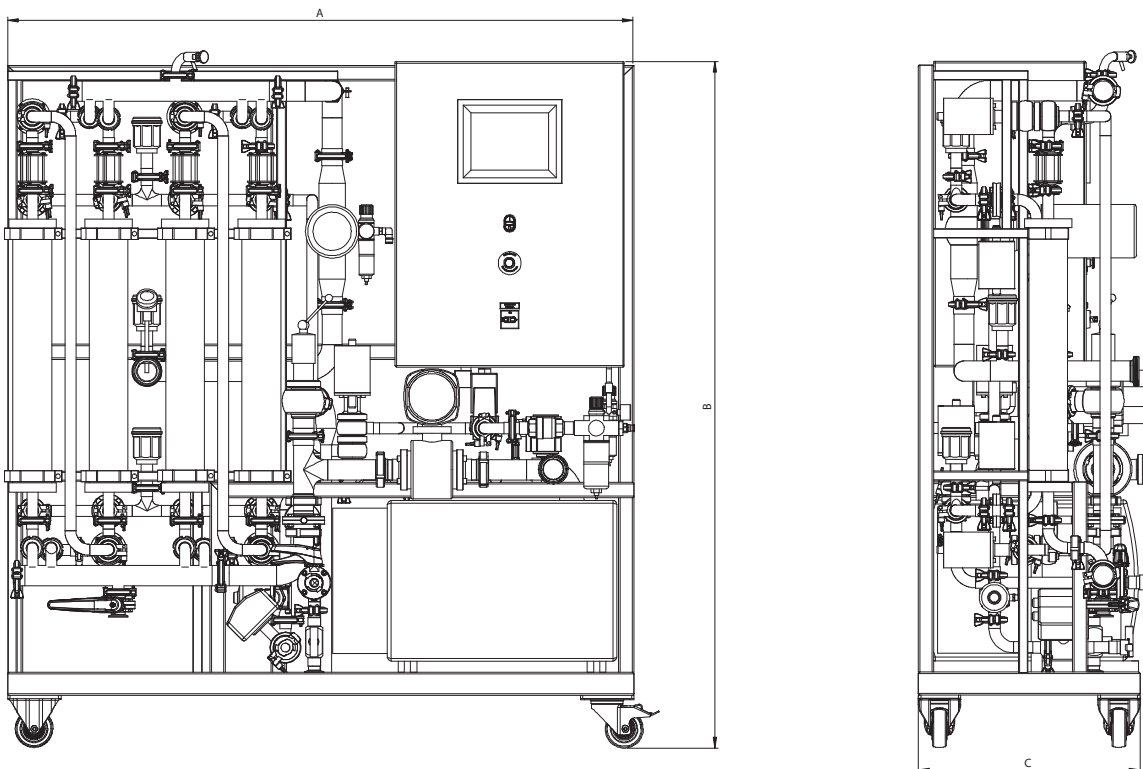
Die Anlagen gibt es in unterschiedlichen Ausführungen manuell oder Automatisiert, in vier Größen mit maximalen Durchflussmengen von 2500, 5000, 10000 und 20000 l/h für das Gas Management (20000 l/h nur automatisiert) bzw. 3,8 bis 38 Liter pro Stunde Alkoholentfernung bei Wein- und Wassertemperaturen von 20 bis 25°C (Anlagen speziell zur Alkoholreduzierung mit höheren Alkoholentfernungsraten auf Anfrage). Automatische Anlagen sind mit einer SPS und einem berührungssensitiven Bildschirm ausgestattet, der den Prozess und die Anlagenwerte anzeigt und über den die Einzelnen Programme und Sollwerte eingestellt werden (PID Regelung).

Alle Anlagen sind mit den notwendigen Instrumenten wie Thermometer, Manometer und Durchflussmesser ausgestattet. Bei den automatisierten Anlagen kommen noch zusätzliche Ausstattungen wie Proportionalantriebe für geregelte Ventile und ein CO₂ IN-LINE Messkopf zum Einsatz.

Als Sonderausstattung steht zusätzlich ein IN-LINE Sauerstoffmessgerät und oder ein IN-LINE Alkoholmessgerät, beide mit elektronischer Messwertausgabe für die Anzeige auf dem Bildschirm, zur Verfügung.

I Technische Daten

Durchfluss Wein Gas Management max.	20 m ³ /h	88 US GPM
Durchfluss Wein Alkoholreduzierung max.	5 m ³ /h	22 US GPM
Betriebsdruck max.	5 bar	72 PSI
Betriebstemperaturen	1 °C to 40 °C	34 °F to 105 °F
Reinigungstemperatur CIP max.	85 °C	185 °F



WineBrane	A	B	C
2500 l/h	1550	1800	600
5000 l/h	1650	1800	720
10000 l/h	1650	1800	720
20000 l/h	2000	1900	800

*Angaben in mm



Diese Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen möglich.
Für weitere Informationen, besuchen Sie bitte unsere Internetseite.

www.inoxpa.com

