

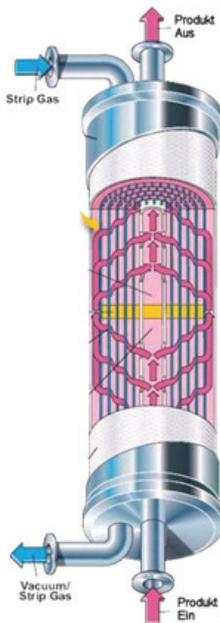
KIESEL-MembranContactor

zum Be- und Entgasen von Wein

Der **KIESEL** MembranContactor ermöglicht die Konzentrationseinstellung des Kohlensäuregehalts im Wein. Durch diese Anreicherung in Weißweinen erhalten diese mehr Frische. Bei Rotweinen wird durch die Zugabe von Stickstoff Kohlensäure entzogen oder durch den damit verbundenen Sauerstoffentzug vor der Flaschenfüllung eine Oxidation vermieden.

Merkmale

- einfache Einbindung in den Füllprozess
- hydrophobe Membrane, verhindert den Verlust von flüchtigen Aromastoffen
- gleichmäßige Gaseinbringung
- modularer Aufbau, ermöglicht eine Anpassung an die geforderten Kapazitäten
- individueller Aufbau möglich
- einfache Bedienung
- keine chemischen Zusatzstoffe erforderlich



Mit dem **KIESEL** MembranContactor ist ein einfaches Einstellen des Kohlensäuregehaltes durch das Entfernen oder durch die Dosierung gelöster Gase im Wein möglich.

Bei diesem im Gegenstromverfahren arbeitenden System werden keine Gasblasen erzeugt, sondern das Gas diffundiert auf mikroskopischer Ebene mit dem Wein, welches sich dann bis zu einer maximalen Sättigungsgröße löst. Dies ermöglicht eine sehr genaue Dosierung im Endprodukt und erzeugt das gewünschte Ergebnis.

Die schnelle Funktionsbereitschaft ermöglicht eine einfache Einbindung der örtlichen Systeme.

Der MembranContactor entspricht den Lebensmittelzulassungen und benötigt keinerlei chemische Zusatzstoffe und erlaubt einen umweltfreundlichen Einsatz.

Type	KMC 07	KMC 14	KMC 3	KMC 6	KMC 12
max. m ³ /h	0,7	1,4	3,0	6,0	12,0
Manuell	X	X	X	X	
Halb-Automatik			X	X	
Automatik			X	X	X



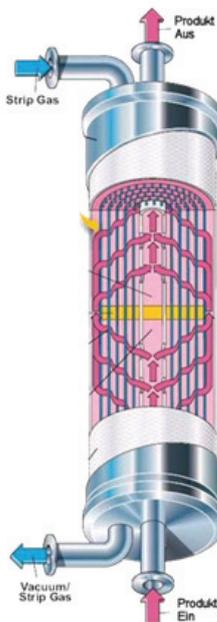
KIESEL-MembranContactor

for fumigation and degasification of wine

KIESEL MembranContactor allows the concentration settings of these gases in wine. White wines obtained greater freshness by accumulation of carbon content. For red wines the unwanted carbon dioxide is removed or through the removal of oxygen before bottling is avoided.

Characteristics

- easy integration into the filling process
- hydrophobic membrane, prevents the loss of volatile aromatics
- uniformity gas injection
- modular design, allows adaptation to the required capacities
- individual design possible
- easy handling
- no chemical additives required



By removal or by dosage of dissolved gases in wine, an easy adjustment of carbon content is possible. The **KIESEL** MembranContactor can directly be used in front of the filling plant or before storage and during the removal.

Through the defined porosity, the hydrophobic membrane of our MembranContactor, which is only permeable to gases of low molecular size, avoid the loss of volatile aroma compounds. The countercurrent method of wine flows through the MembranContactor to gas.

In this method no cavities are generated but the gas diffused on the microscopic level of wine which is released to a maximum saturation size then. This enables a very precise dosage of the final product and the desired result.

The MembranContactor conforms to food-stuffs and requires no chemical additives and allows an environmentally friendly application.

Type	KMC 07	KMC 14	KMC 3	KMC 6	KMC 12
max. m ³ /h	0,7	1,4	3,0	6,0	12,0
Manuell	X	X	X	X	
Halb-Automatik			X	X	
Automatik			X	X	X

