

Umweltfreundliche Desinfektion mit Ozon

Sauerstoff in seiner wirkungsvollsten Form

Umweltbewusste Reinigungs- und Desinfektionstechnik kompakt und sehr effektiv. Der UNIVOG-Ozongenerator ist auf einem Handwagen montiert und für viele Anwendungen in der modernen Kellerei konzipiert.

Auf der Suche nach einer umweltschonenden und effektiven Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeit für Weinbehälter und Tanks hat sich das Neckenmarkter Unternehmen Beisteiner intensiv mit Ozon beschäftigt. Ozon ist die oxidierendste und damit effektivste Form von Sauerstoff. Durch die Einleitung von hochkonzentriertem Sauerstoff in Form von Ozon (O₃) in Wasser werden mehrere Effekte erzielt. Zum einen wird das Leitungswasser desinfiziert, zum anderen neutralisiert O₃ viele weitere Stoffe im Wasser, wie z.B. Eisen-Ionen, Pflanzenschutzmittelrückstände oder Bakterien, Pilze und Hefen.

UNIVOG – mobil und zuverlässig

Der UNIVOG ist auf einem Fahrgestell montiert und kann zum jeweiligen Einsatzort gefahren werden. Das Ozonwassergerät verfügt über eine Schwimmersteuerung und dosiert selbstständig Leitungswasser nach. Weiters wurde eine Redoxmesseneinheit fix verbaut, die über ein Display und Status LED's kontrolliert werden kann. Nach dem Einschalten des Gerätes wird der Pufferbehälter mit Wasser gefüllt und danach Ozon zudosiert. Nach ein bis zwei Minuten

ist der UNIVOG einsatzbereit. Das nun produzierte ozonhaltige Wasser kann etwa zur Reinigung und Desinfektion von Flaschen vor der Weinfüllung verwendet werden. Auf eine weitere Nachspülung der Flaschen mit Frischwasser kann verzichtet werden, da das generierte Ozon sehr schnell wieder zerfällt und so kein SO₂ oxidiert wird. Es ist nur darauf zu achten, dass die Flaschen vor der Befüllung gut austropfen können.

Ozon kann vielfältig eingesetzt werden

Ozonisiertes Wasser kann auch noch für viele weitere Desinfektionsmaßnahmen im Weingut verwendet werden. Schon während der Lese können sämtliche Maschinen und Geräte wie Vollernter, Rebler, Sortier- und Förderbänder sowie Pressen abgespült und gleichzeitig desinfiziert werden. Natürlich gilt das auch für Leseboxen, Kübel und weiteres Lesegeschirr. Ebenso kommt der UNIVOG in der Weinkellerei bei der Reinigung und Desinfektion von Holzfässern, Stahltanks und Maschinen wie Filtrations- und Abfüllanlagen zum Einsatz.



BEISTEINER

KELLEREIMASCHINEN & KELLEREIARTIKEL

Einfache Reinigung und Desinfektion von Barriques

Bei Versuchen mit ozonisiertem Wasser in Barriques konnte im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Neustadt an der Weinstraße eindeutig nachgewiesen werden, dass im Vergleich zu SO₂ eine wesentlich höhere Abtötungsrate von Brettanomyces Hefen erreicht wird. Die Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt hat in einer weiteren Untersuchung festgestellt, dass der MAK-Wert (maximale Arbeitsplatzkonzentration) mit dem UNIVOG-Ozongenerator nicht überschritten wird. Somit kann eine schädliche Ozonbelastung für den Anwender ausgeschlossen werden. Bei der Reinigung der Fässer mit einer Reinigungslanze und ozonisiertem Wasser kann die Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang durchgeführt werden. Das spart Zeit und Kosten, da keine zusätzlicher Arbeitsgang nötig ist.

Lagerung von Obst und Gemüse

Ozonwasser wird auch vermehrt in anderen Bereichen zur Desinfektion eingesetzt. Bei der Lagerung von Obst und Gemüse wird immer mehr auf Ozon gesetzt, da der konzentrierte Sauerstoff auf den Früchten sehr rasch zerfällt und keine Rückstände nachweisbar sind. Somit unterliegt die Anwendung von Ozon keiner Kennzeichnungspflicht auf dem abgepackten Produkt.

Kontakt:

Für Fragen und Angebote steht die Firma Beisteiner als Generalvertrieb für Österreich gerne zur Verfügung.

Beisteiner Kellereimaschinen & Kellereiartikel, Neckenmarkt,
Tel.: +43(0)664/532 94 66
office@kellereiartikel.at
www.kellereiartikel.at

