



schnell | präzise | flexibel

CO₂-Membran-System

Die professionelle Art der
CO₂- und O₂-Einstellung für Ihr Getränk





System 350

CHARAKTERISTIK

Das CO₂-Membran-System ist die modernste Art, den Sauerstoff und CO₂-Gehalt in Ihrem Wein einzustellen. Es arbeitet

- exakt
- feinperlig
- in-line

Ein System, das sich auf dem neuesten Stand der Technik befindet. Das Herzstück der Anlage ist ein Membrankontaktor mit hydrophober Membran.

Die wasserdichte, aber gasdurchlässige Membran ermöglicht gelöste Gase, wie CO₂ oder Sauerstoff, gezielt in Flüssigkeiten einzustellen. Das CO₂ ist sofort echt gelöst:

- Es wird keine Lösungsstrecke benötigt
- Keine Gasperlen sind sichtbar
- Fremdgase wie O₂ und N₂ werden im selben Durchgang entfernt

Die Abfülleistung kann dadurch effizient gesteigert werden.

Dabei kann die Abfülltemperatur im Vergleich zu alternativen Systemen deutlich erhöht werden.



System 250

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Das CO₂-Membran-System überzeugt durch praxisgerechte Funktionalität und vielfältige Einsatzmöglichkeiten:

- Exakte, reproduzierbare CO₂-Einstellung mit gleichzeitiger O₂-Reduzierung
- Schaumfreie Begasung
- Schaumfreie CO₂-Entfernung
- Sauerstoffeinstellung bei Rotweinen
- Entgasen von Wasser
- Alkoholreduzierung

AUSSTATTUNG

- Steuerung über 15"-Touch-Industrie-PC
- Vollautomatische CO₂-Einstellung und O₂-Entfernung
- CO₂-Sensor Anton Paar Carbo 510 zur Prozesskontrolle
- Optischer O₂-Sensor
- Automatische Membrantrocknung und Konservierung
- Automatischer Membranindex
- Alle Ventile pneumatisch gesteuert und überwacht

Optionen:

- Integrierte Druck- und Förderpumpe mit Frequenzumwandler
- Integrierter Datenlogger
- Automatische, integrierte Spülung mit Frischwasser
- Vollautomatische O₂-Einstellung
- Fernbediendisplay
- Fernsteuerung über Feldbus



System 100

TECHNISCHE DATEN UND ANLAGENGRÖSSEN

Typ CO ₂ -Membran-System	Maximaler Durchfluss	CO ₂ -Dosage	Membran- fläche	Abmessungen (Länge/Breite/Höhe)
System 50	5.000 l/h	7 kg/h	20 m ²	1000x600x1900 mm
System 100	10.000 l/h	24 kg/h	2 x 20 m ²	1000x760x1900 mm
System 250	25.000 l/h	70 kg/h	140 m ²	1000x760x1900 mm
System 350	35.000 l/h	140 kg/h	2 x 140 m ²	1500x900x1900 mm

LEISTUNGSMERKMALE

Programm	Max. Durchfluss (Liter/Stunde)				Empfohlene Temperatur	CO ₂	Sauerstoff
	System 50	System 100	System 250	System 350			
CO ₂ -Einstellung Wein	5.000	10.000	25.000	35.000	5–25 °C	Anpassung 0–3 g/l	Entfernung* 50–99 %
Karbonisierung Perlwein	1.500	5.000	12.000	20.000	5–15 °C	Anpassung 3–9 g/l 1–5 bar	Entfernung* 50–90 %
Entgasung	2.500	5.000	12.000	20.000	15–25 °C	Entfernung* 50–90 %	Entfernung* 50–90 %
Sauerstoff- einstellung (optional)	5.000	10.000	25.000	35.000	10–20 °C	Entfernung* 50–90 %	Anpassung 0,5–10 mg/l

*) Die Rate der Gasentfernung dient als Richtwert. Die Gasentfernung ist abhängig von der Temperatur, der Durchflussgeschwindigkeit und dem Membranzustand. Die Begasung ist limitiert durch die maximale CO₂-Dosage.



Kunzmann Holding GmbH

K+H Armaturen GmbH

K+H vessel tec GmbH

K+H process tec GmbH

An der Hessel 5 | D-75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0) 7045/980-0 | Telefax +49 (0) 7045/980-27 | info@kh-tec.de