

wirtschaftlich | innovativ | anwenderfreundlich

VinOsmo RO

Die Anlage zur Mostkonzentration

Gehaltvollere Weine durch Traubenmostkonzentration
mittels Umkehrosmose



FOOD



BEVERAGE



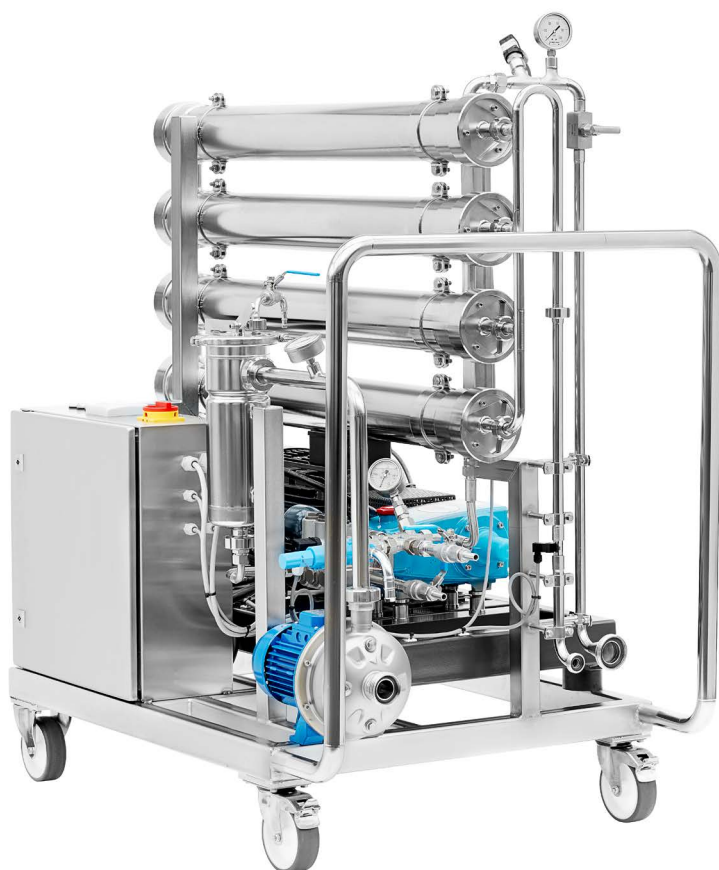
WINE

CHARAKTERISTIK

Mittels Umkehrosmose wird dem Traubenmost über feinste Membranen Wasser entzogen, mit dem Ziel, gute Qualitäten noch weiter zu steigern und Jahrgangsunterschiede auszugleichen.

Feinste Poren der Membranen lassen Wassermoleküle passieren, aroma- sowie farbbildende Mostinhaltsstoffe werden jedoch zurückgehalten. Somit wird der Traubenmost aufkonzentriert und in Körper und Fülle gesteigert. Dem Traubenmost wird bis zu 20 % Wasser entzogen, die spätere Weinqualität wird dadurch spürbar erhöht.

Die ständige Überströmung der Membranen verhindert eine Verstopfung der Membranporen. Dadurch wird eine kontinuierliche Arbeitsweise möglich. Eine genaue Abstimmung der Anlagenkomponenten, wie z. B. Pumpen, Membranen, Armaturen und Rohrleitungen, macht die VinOsmo RO-Anlage zu einem sehr schonenden Verfahren.



VORTEILE DER VINOSMO RO

- Äußerst schonendes Verfahren durch geringen Energieaufwand
- Hohe Permeatleistung
- Einfache Bedienung der Anlagen
- Kompakte Bauweise, auch als Kleinanlage lieferbar
- Günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis

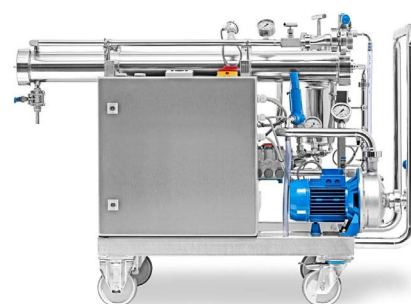
ANLAGENBESCHREIBUNG

- Fahrbares Gestell in Edelstahl
- Druckrohre in Edelstahl
- Hochdruckpumpe, 80 bar
- Vorfilter
- Nadelventil zur Druckeinstellung
- Steuerung mit Permeat-Vorwahl und Sicherheitsfunktionen
- Steuerpult in Edelstahl
- Ein- und Ausgangsarmaturen nach Kundenwunsch

ANLAGEGRÖSSEN UND TECHNISCHE DATEN

Typ	Leistung	Energieverbrauch	Anzahl der Module	Circa-Abmessungen (Länge/Breite/Höhe)
Vin Osmo RO 50	50 l/h	2,5 kW	1	1300x620x1000 mm
Vin Osmo RO 100	100 l/h	5,5 kW	2	1300x800x1200 mm
Vin Osmo RO 200	200 l/h	5,5 kW	4	1300x800x1200 mm
Vin Osmo RO 300	300 l/h	5,5 kW	6	1300x800x1200 mm
Vin Osmo RO 400	400 l/h	7,5 kW	8	1300x800x1700 mm
Vin Osmo RO 600	600 l/h	7,5 kW	4 x 8"	2800x800x1400 mm

weitere Anlagengrößen auf Anfrage



Kleinanlage mit 50 Liter Wasserentzug in der Stunde

KOMBINIERTE VERFAHREN*

In Verbindung mit anderen Geräten, z.B. Ionentauschern, bietet die VinOsmo-Umkehrosiose die Möglichkeit, Weinefehler wie „flüchtige Säure“, zu beseitigen. Außerhalb der EU werden in vielen Fällen auch Weine aufkonzentriert, um deren Körper und Fülle zu steigern. Ein rasches sensorisches Ergebnis gegenüber der Mostkonzentration ist hierbei von Vorteil.

* in der EU nicht zulässig

INNOVATION

Ab sofort können unsere Anlagen der VinOsmo-Serie auch für die Mostkonzentration und für die Teilentalcoholisierung eingesetzt werden. Damit erhalten Sie die Möglichkeit, zwei Verfahren mit nur einer Anlage durchzuführen; Anschaffungskosten für eine weitere Anlage entfallen.

Selbstverständlich sind auch die Kombimodelle mit den bewährt hochwertigen Komponenten der VinOsmo-Serie ausgestattet.

Sprechen Sie dazu unsere Getränkespezialisten an.



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