



MESSER 
Gumpoldskirchen

Kohlendioxid und Stickstoff für Ihren Spitzenwein

Vorteile:

- Kohlendioxid (CO₂) ist 1,5 mal schwerer als Luft-
verdrängt Sauerstoff und verhindert die Sauerstoffaufnahme.
- Kohlendioxid ist bakteriostatisch wirksam und darum in der
Lage, Wein sogar gegen biologische Einflüsse zu schützen.
- Kohlendioxid ist kostengünstig und ohne besonderen
apparativen Aufwand schnell, problemlos und
bedarfsgerecht einsetzbar.
- Geringer Einsatz von Schwefeldioxid (SO₂)

Anwendungen für Winzer - Weinlese

Maischekühlung mit Trockeneis und Kohlendioxid flüssig

Hohe Trauben- und
Maischetemperaturen
(>25°C) erhöhen das Risiko
stürmisch einsetzender
Gärungen oder
Fehlgärungen.

Beim Schmelzen von
Kohlendioxidschnee entsteht
kein Wasser, daher ist diese
Methode zur Maischekühlung
optimal geeignet. Mittels einer
Düse wird Schnee bei
Bedarf direkt vor Ort erzeugt.

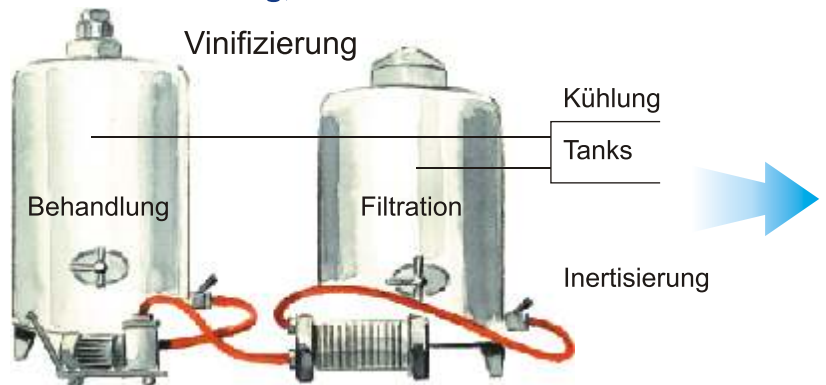
Pro 1.000 kg Maische werden
nur ca. 6 kg Trockeneis
oder 12 kg Kohlendioxid flüssig
benötigt um 1°C abzukühlen.

Anwendungen für kryogene Kälte und Gase



Maischekühlung mit Trockeneis
oder Kohlendioxid flüssig.
Ein vorzeitiges Angären während
der Traubenverarbeitung
kann verhindert werden.

Tankinertisierung, Kaltmazeration



Schnelles Abkühlen der Maische mit Trockeneis oder
Kohlendioxid flüssig. Steigerung des Aromapotenzials von Weiß-
und Rotweinen.
Tankinertisierung mit Kohlendioxid.
Schutz gegen Luftsauerstoff, entfernen von gelöstem Sauerstoff.

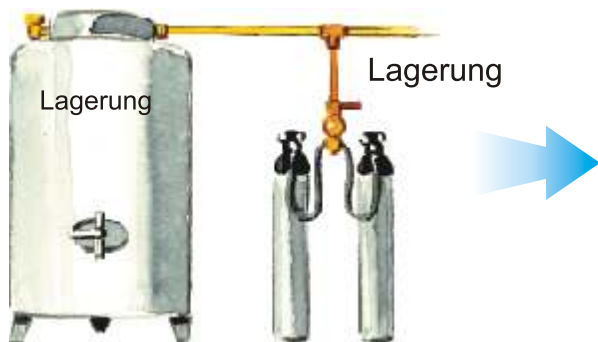


Maischekühlung Kohlendioxid flüssig - Trockeneis

Medium	Kohlendioxid flüssig LCO ₂ (Niederdruck)	Trockeneis
Kälteleistung	345 kJ/kg (bei 0°C Abgastemp.)	645 kJ/kg (bei 0°C Abgastemp.)
Infrastruktur	Niederdrucktank, Armaturen, Schneerohr	Vorratsbehälter (begrenzte Haltbarkeit)
Automatisierung	Hoch (autom. Steuerung mögl.)	Gering (manueller Eintrag)
Investitionskosten	Gering	Keine



Tankinertisierung, Auffrischen



Oxidationschutz mit Kohlendioxid bei Weißweinen, mit Stickstoff bei Rotweinen.
Auffrischen von Weißweinen.
Der Kohlendioxidgehalt kann erhöht werden.
Bedarf: 0,8-1,5 g/l

Schankgase, VINOCOR®



Schankgase - Kohlendioxid, Stickstoff, Inertal

Vinacor - ein innovatives Produkt - erhält die Ursprünglichkeit des offenen Weines in der Flasche über 2-3 Wochen

MESSER - Ihr Partner für:

- Gase und kryogene Kälte für Kellereitechnik
- Maßgeschneiderte Hardware-Lösungen
- Spezifisches Know-How

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Faxantwort

An:
Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
A-2352 Gumpoldskirchen
Fax 050603 - 799316



Ich bin an weiteren Informationen über Kohlendioxid flüssig und Trockeneis interessiert.

Name:

Firma:

Straße:

PLZ:

Telefonisch erreichbar

Email:

Unsere Mitarbeiterin informiert Sie gerne in einem persönlichem Gespräch:

Anna Bauer
Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
A-2352 Gumpoldskirchen

Email: anna.bauer@messergroup.com
Tel: 050603 - 316
Fax: 050603 - 799316

www.messer.at



MESSER 
Messer Austria

A-2352 Gumpoldskirchen
Am Kanal 2
Tel. 050603, Fax 050603 273
email: info.at@messergroup.com

Part of the **Messer World** 