



Ganz heiß auf Trockeneis

Kühlprodukte sicher auf Eis gelegt

Trockeneis

Allgemeines

Trockeneis ist der gebräuchliche Name für Kohlendioxid (CO₂) in fester Form, das durch Pressen aus CO₂ - Schnee hergestellt wird. Die übliche Form sind Trockeneis-Pellets oder Trockeneis-Nuggets.

Trockeneis ist geschmacks- und geruchsneutral sowie bakteriostatisch wirksam.

Trockeneis ist der ideale Kältelieferant zur Lagerung und zur Transportkühlung von leicht verderblichen Lebensmitteln und Tiefkühlprodukten.

Temperaturen zwischen -25°C und +10°C können sicher eingehalten werden.

Einsatzbereiche

- Kühlhalten von Fertigenüs bis zum Verzehr
- Speiseeis liegt dauergefroren auf Trockeneis
- Transportkühlung diverser Lebensmittel, wie Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Obst und Gemüse



Trockeneis für Winzer

Trockeneis bietet wirksame Abhilfe während der Verarbeitung von Weinbeeren.

Durch die Abkühlung werden die Hefen in ihrer Tätigkeit behindert.

Die Weinbeeren werden dazu nach Pressen im Maischetank mit Trockeneis vermischt. Somit wird die Maische gekühlt und gezielt auf der gewünschten Temperatur gehalten.

Das Verfahren kann zur alleinigen Kühlung der Maische oder auch zur Unterstützung der konventionellen Wasser- und Solekühlung eingesetzt werden. Hierbei lassen sich gewünschte Maischestandzeiten, bei Weißwein bis zu 30 Stunden, bei Rotwein bis zu 14 Tagen ohne Probleme realisieren.



Einsatzbereiche

- Vinifizierung mittels Kaltmazeration
- schnelles Kühlen der Maische

Vorteile

- Durch gezielte Beeinflussung der Maische-Standzeiten werden vermehrt gewünschte Inhaltsstoffe wie Frucht- und Farbstoffe aus der Beerenhaut und dem Fruchtfleisch extrahiert
- sehr schonende Behandlung der Maische, um unerwünschte Nebeneffekte zu vermeiden
- beim Einsatz mit Kohlendioxid kann die Schwefelung auf ein Minimum reduziert werden
- Effiziente und rasche Kühlung
- Verdrängung von Luftsauerstoff
- Entfernen des gelösten Sauerstoffs bis in den ppb - Bereich

MESSER 

Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
2352 Gumpoldskirchen
Phone +43 50603 0
Fax +43 050603 273
info.at@messergroup.com
www.messer.at

Part of the **Messer World** 