

# VarioSan

VarioFluxx® P +  
eSan-Filtertuch® =  
VarioSan-Verfahren



innovativ



**ERBSLÖH**  
Der Getränke-Experte

# Anwendung

## Anwendungsgebiete

### Verarbeitung von Mosttrub

Vorklärverfahren	Most	Trub
Flotation	85 – 95%	5 – 15%
Sedimentation	80 – 93%	7 – 20%
Pauschal	90%	10%



Sedimentations- und Flotationstrub kann mit dem VarioSan-Verfahren schnell und effektiv verarbeitet werden. Durch die verkürzte Standzeit wird die Kapazität des Kammerfilters um ein vielfaches erhöht. Mit dem Einsatz von VarioFluxx® P wird die Mostausbeute wesentlich gesteigert.

### Mostfiltration



Für eine reintonige Vergärung werden hochwertige Moste oft sehr scharf vorgeklärt. Mit dem VarioSan-Verfahren können Trübungswerte unter 10 NTU erreicht werden.

### Klärung von Eisweinmost



Bei der Erzeugung von Eiswein ist eine gute Vorklärung des Mostes für eine reintonige Gärung zwingend erforderlich. Der Most ist oft mit Aktivkohle versetzt. Mit dem VarioSan-Verfahren kann die Filterkapazität optimal der Mostmenge angepasst werden - auch bei Kleinmengen. Die Ausbeute wird dadurch optimiert.

### Verarbeitung von Hefegeläger (1. Abstich) und Schönungsdepot



Die glatte Oberfläche der eSan-Filtertücher® verhindert ein Anhaften der Hefe oder des Schönungstrubes mit oft schmieriger Konsistenz. Die Tücher lassen sich schnell und rückstandsfrei abreinigen.

### Grobfiltration von trübem Jungwein



Kühltechnik ermöglicht eine gezügelte Vergärung und bei Bedarf ein elegantes Abstoppen zur Herstellung restsüßer Weine. Mit dem VarioSan-Verfahren können die sehr trüben Jungweine (Hefe befindet sich noch in der Schwebel) schnell und effektiv blank filtriert werden.

### VarioFluxx® P – Filterhilfsmittel mit hoher Drainagewirkung

VarioFluxx® P ist ein Filterhilfsmittel-Mischprodukt, das sich aus einer mittelfeinen Perlitetype und einer langfaserigen CelluFluxx®-Cellulosefaser zusammensetzt. Die verwendete Cellulosefaser hat eine definierte Faserlänge und eine sehr geringe Flüssigkeitsaufnahmekapazität. Die spezielle Faser lagert sich in den Filterkuchen ein und bewirkt eine optimale Drainagewirkung. Dadurch wird die Mostausbeute deutlich erhöht und die Verarbeitungszeit erheblich gekürzt.

Verarbeitungsschritt	Einsatzmenge
Trubverarbeitung	1,6 kg/100 L Trub
Mostvorklärung/ Mostfiltration	0,6 kg/100 L Most Wichtig: Filterhilfsmittel in Schwebel halten!
Hefesediment	3 kg/100 L Hefedepot

Bei der Trubverarbeitung wird empfohlen VarioFluxx® P direkt in den Trub einzurühren.

Bei der Mostfiltration sollte ab einer Anlagengröße >25 m<sup>2</sup> Filterfläche eine kontinuierliche laufende Dosage mittels Dosiereinheit in Erwägung gezogen werden.

## Mosfiltration

Betriebe, die auf eine Flotation oder Sedimentation verzichten möchten, haben die Möglichkeit, die gesamte Mostmenge mit dem VarioSan-Verfahren zu filtrieren. Das Resultat sind scharf geklärte Moste mit sehr niedrigen NTU-Werten, was besonders vorteilhaft für eine reintonige Gärung ist.

### Folgende Voraussetzungen sind für eine problemlose Mosfiltration zwingend erforderlich:

1. Ausreichender Pektinabbau durch Enzymierung: Trenolin® Super DF 3 – 8 ml/100 L; Einwirkzeit 2 – 8 Stunden; Temperatur >15 °C. Bei niedrigen Temperaturen müssen die Einsatzmengen von Enzymen deutlich erhöht werden.
2. Ausreichende Einsatzmenge VarioFluxx® P.
3. Gleichmäßige Verteilung von VarioFluxx® P im Most (Rühren).

Produkt	Empfohlene Einsatzmengen
Überstand	200 – 400 g/100 L
Gesamtmostmenge (aufgerührt)	600 – 800 g/100 L
Problematische Rebsorten (Silvaner) und nicht enzymierter Most	800 – 1.000 g/100 L

Einsatzmengen VarioFluxx® P bei der Mosfiltration

Format	Inhalt	FHM/ Kammer	200 g/ 100 L	400 g/ 100 L	600 g/ 100 L	800 g/ 100 L	1.000 g/ 100 L
400	3,0 L	0,6 kg	300 L	150 L	100 L	75 L	60 L
470	4,5 L	0,9 kg	450 L	225 L	150 L	110 L	90 L
630	8,0 L	1,6 kg	800 L	400 L	270 L	200 L	160 L
800	12,5 L	2,5 kg	1.250 L	625 L	420 L	310 L	250 L

Verarbeitungskapazität bei der Mosfiltration



## Pumpen

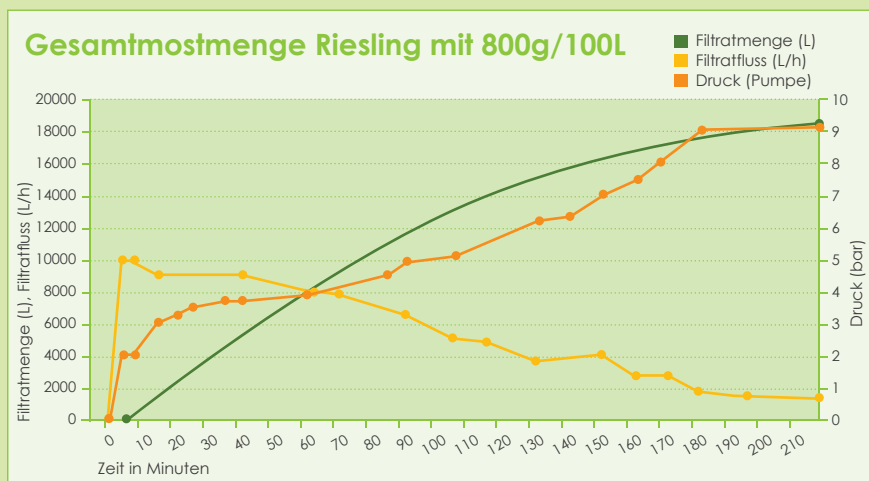
### Pumpen zur Leistungssteigerung und deren Steuerung

Zusätzlich zu den fest installierten Pumpen der Kammerfilterpressen können externe Pumpen zur Leistungssteigerung verwendet werden. Das VarioSan-Verfahren ist unempfindlich gegenüber Pulsation und Druckstößen. Somit können auch pulsierende Verdrängerpumpen zum Einsatz kommen. Folgende Pumpentypen sind geeignet: Excenterschneckenpumpen, Kolbenmembranpumpen, Druckluftkolbenpumpen, Drehkolbenpumpen.

Bereits mehrere Pumpenhersteller sind auf das neue Verfahren eingegangen und bieten optimierte Pum-

penvarianten an. Folgende Anforderungen sollte die Pumpe erfüllen:

- Möglichst geringer Verschleiß des Pumpenkörpers (Perlite ist abrasiv)
- Regelbar
- Druckaufbau bis 10 bar – auch weniger möglich, wenn die installierte Pumpe für den Aufbau des Enddrucks weiter benutzt werden kann
- Auslegung für eine Stundenleistung von 300 – 500 Liter pro m<sup>2</sup> Filterfläche
- Auch nach der relativ kurzen Herbstsaison im Kellereibetrieb verwendbar



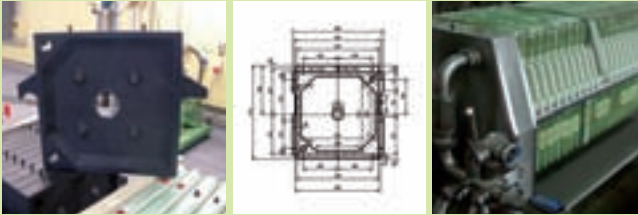
Druckverlaufskurve Mosfiltration

Zum Aufbau eines idealen Filterkuchens empfiehlt es sich, den Druck zu Beginn der Filtration und nachfolgend für die Zeitdauer von etwa 20 Minuten auf möglichst geringem Niveau (1–3 bar) zu halten. Nach dieser Zeit wird der Filterkuchen in der Kammer der Filterplatte komprimiert und der Druck steigt rasch an. Das eingebettete VarioFluxx® P ermöglicht auch bei hohem Druckniveau einen kontinuierlichen Filtratfluss.

# eSan-Filtertücher®

## Bestellung und Auftragsabwicklung

Auf Grund der Vielzahl unterschiedlicher Plattenformate ist ein Aufmaß der jeweiligen Filterplatte und das Erstellen einer CAD-Zeichnung erforderlich. Für die Abwicklung ist ein Zeitbedarf von 4 Wochen einzuplanen. eSan-Filtertücher® werden den Filterplatten des vorhandenen Kammerfilters genau angepasst. Eine Filterplatte kann als Mustervorlage zum Kellerei-Fachartikelhändler gebracht oder direkt zu Erbslöh gesendet werden. Die Musterplatte wird von Erbslöh zusammen mit den gefertigten eSan-Filtertüchern® dem Kunden direkt geliefert.



## Reinigung der eSan-Filtertücher®

Die eSan-Filtertücher® sind aus Polypropylen mit FDA-Zulassung gefertigt. Die spezielle Gewebestruktur verhindert Anhaftungen und lässt sich mit einem einfachen Wasserstrahl schnell und rückstandsfrei reinigen.

Nach der Saison wird empfohlen die eSan-Filtertücher® mit WIGOL Filtertuchreiniger oder einem vergleichbaren Reinigungsprodukt gemäß den Konzentrationsvorgaben des Herstellers zu reinigen. Die Reinigung kann im Umpumpverfahren – Dauer etwa ½ – 1 Stunde – erfolgen, oder die Filtertücher werden in eine Reinigungslösung über Nacht eingelegt. Beim Umpumpverfahren müssen die Dichtränder separat gereinigt werden. Die Reinigungswirkung kann mit WIGOL Reinigungsverstärker H (Wasserstoffperoxid) in einer 2%igen Konzentration verstärkt werden. Insbesondere Rotweinfarbstoff kann effektiv entfernt werden.

# VarioSan-Verfahren

## VarioSan-Verfahren zur Verarbeitung von Mosttrub

