

FASS-REKONDITIONIERUNG

Verfahren zur optimalen Nutzung gebrauchter Barriques

Die Holzporen werden unter maximaler Schonung der wertbestimmenden Inhaltsstoffe freigelegt. Bei regelmäßiger Anwendung (einmal jährlich) wird die Gefahr mikrobiologischer Infektionen (Brettanomyces/Dekkera) verringert.

Bei der herkömmlichen Hochdruckfassreinigung mit Warmwasser bleibt die Fassoberfläche mit einer dünnen Weinsteinschicht belegt.

Bei rekonditionierten Barriques sind die Holzporen frei und der Wein kann wertvolle Holzinhaltsstoffe extrahieren.

HERSTELLER

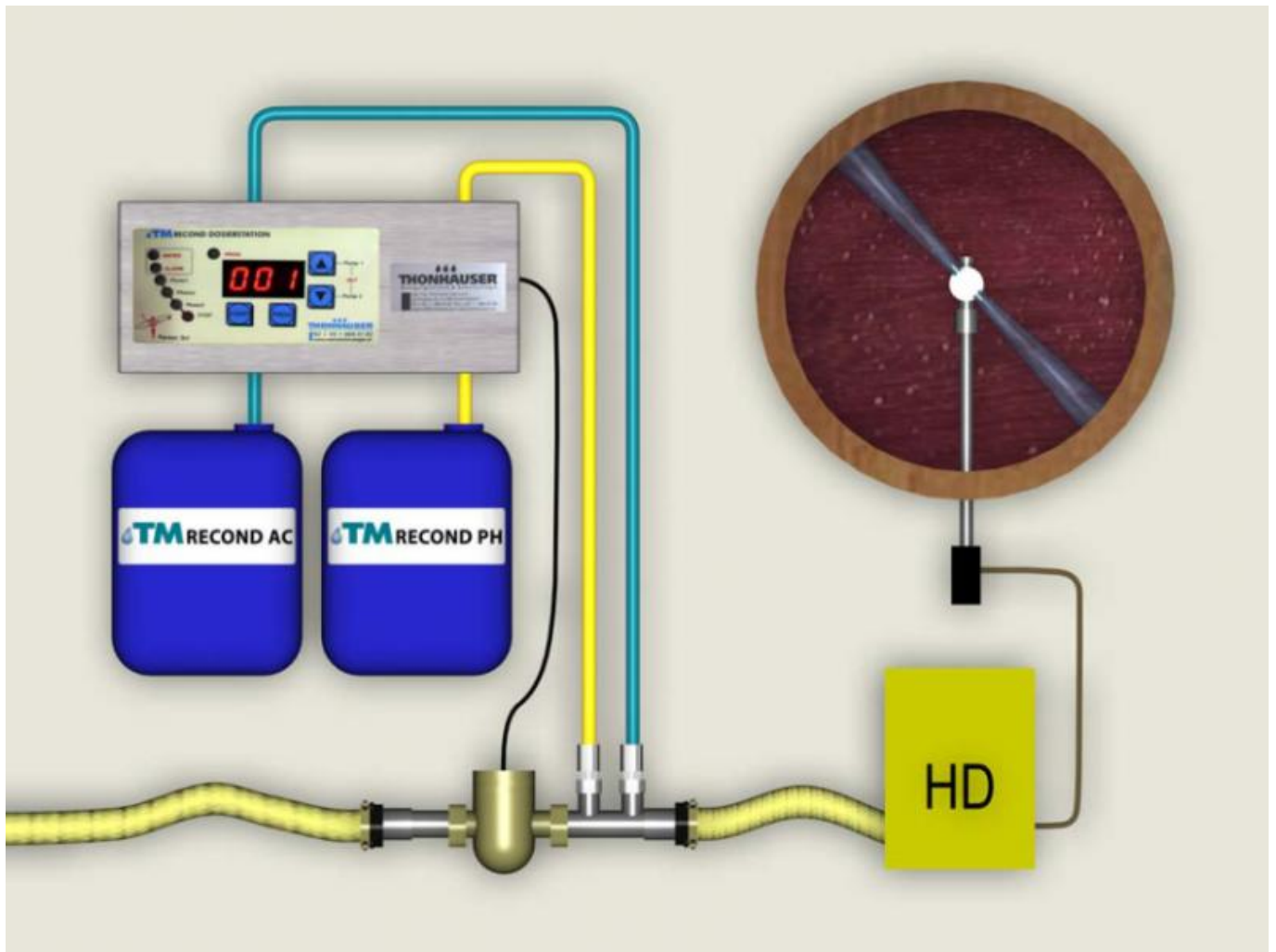


ANWENDUNG

Die Anwendung erfolgt mit einer TM DOSIERSTATION RECOND in Kombination mit Hochdruckfassreinigungsgeräten. Zuerst wird TM RECOND AC in einer 0,6 - 1 %igen Lösung bei 45-60 °C 3 bis 5 Minuten angewendet, und zwar ohne Vorspülung in den ersten Minuten der Hochdruckausspritzung. Anschließend wird mit TM RECOND PH nachgespült. Dann erfolgt eine Spülung mit heißem Leitungswasser, bis der pH-Wert des ablaufenden Spülwassers neutral ist. Das Fass austrocknen lassen und den Schwefeleinschlag mit einem SCHWEFELRING 2,5 durchführen.

MASCHINELLE SPEZIFIKATIONEN

Heißwasserhochdruckgerät: 80-100 bar, 45-60 °C, Leistung mind. 12 l pro Minute
Fassinnenreinigungsgerät: adaptierbar an das Heißwasserhochdruckgerät mit dreidimensional rotierendem Spritzkopf TM DOSIERSTATION RECOND: Dosieranlage bestehend aus zwei Kolbenmembranpumpen und einem Steuerungsgerät. Die TM DOSIERSTATION RECOND steuert automatisch die richtige Chemikalienkonzentration im Hochdruckspülwasser. Die Reinigungsdauer für ein Barrique beträgt 12 Minuten (je 4 Minuten wird mit TM RECOND AC, TM RECOND PH und mit heißem Frischwasser gespült).



* Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/produkt/fass-rekonditionierung>