



## DEKANTIERZENTRIFUGEN & ANLAGEN ZUR FEST-FLÜSSIGTRENNUNG

### KONTINUIERLICHE WEIN- HERSTELLUNG MIT HILLER DEKANTERN

#### HILLER VERFAHREN

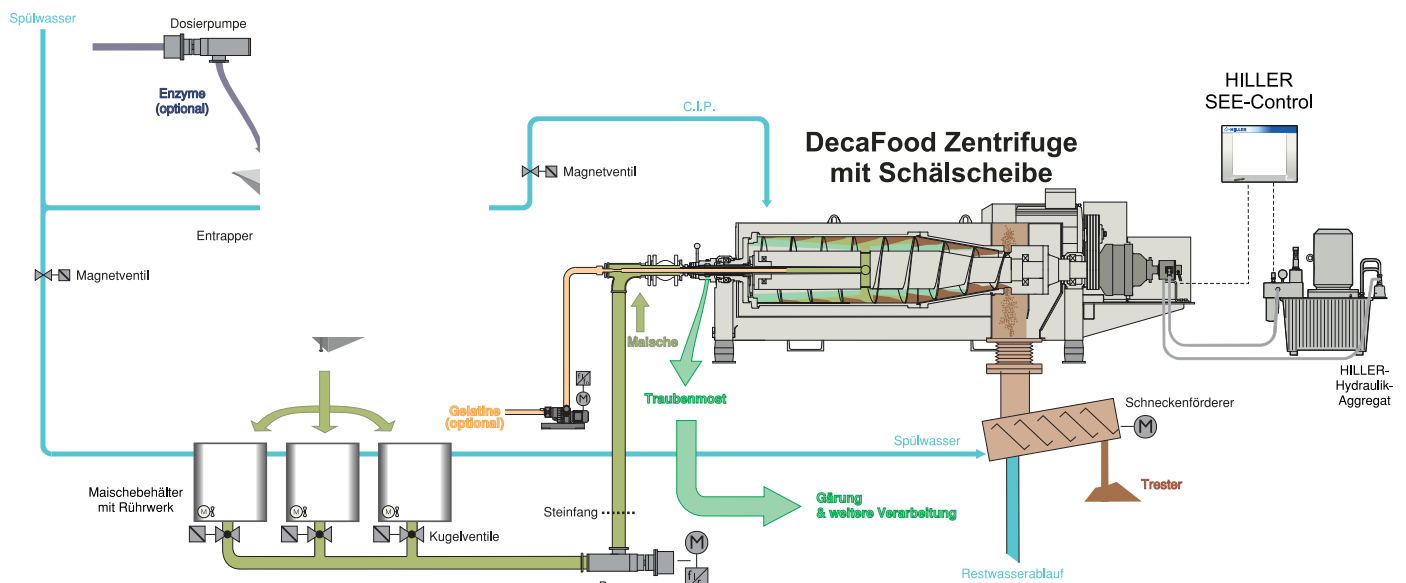
Der Einsatz des HILLER Dekanters in der Weinindustrie ermöglicht eine kontinuierliche und effiziente Arbeitsweise. Durch die enorme Einsparung von Personal und Arbeitszeit für die Überwachung und Reinigung der Maschine, fallen die Betriebskosten im Vergleich zu anderen Presssystemen extrem gering aus.

Die schonende und hygienische Verarbeitung der Trauben bei maximaler Ausbeute und Feststoffabtrennung führt zu farbintensiven Premiumweinen mit intensiverem Geschmack und Aroma. Die Möglichkeit des gleichzeitigen Einsatzes zur Trubaufbereitung spart Zeit und sonstige zusätzliche Prozessschritte.

#### VORTEILE

- Beste Qualität bei intensiverem Geschmack, Aroma u. Farbintensität
- Hohe Ausbeuten
- Höchste Trubreduzierung
- Senkung der Betriebskosten durch Einsparung von Chemikalien, Filterhilfsmitteln, Wasser und Personal
- Minimaler Reinigungsaufwand (ca. 2 Std.) durch automatisierte CIP-Reinigung
- Kontinuierliche und schonende Verarbeitung
- Höchste Hygiene durch geschlossene Ausführung
- Homogene Mostqualität
- Extreme Verkürzung der Prozesszeit
- Geringere Oxidation von Aroma-Vorstufen durch geschlossenes System
- Einsatz einer Maschine auf verschiedenen Produktionsstufen (z. B. Saftherstellung und Trubaufbereitung)
- Geringere Phenolgehalte durch kurze Aufenthaltszeit des Produktes im Dekanter

## SCHEMATISCHE DARSTELLUNG einer HILLER DecaFood Zentrifugenanlage zur Weiß-/Roséweinherstellung



### PROZESSBESCHREIBUNG WEIN

Beispiel: **Weißwein**

1. Entrappen der Trauben bei gleichzeitiger Enzymzugabe (optional)
2. Enzymeinwirkung im Maischebehälter
3. Mostgewinnung unter Gelatinezugabe (optional) bei gleichzeitiger Flotation im HILLER Dekanter
4. Austrag von Trester und Traubenmost
5. Weitere Verarbeitung des Traubenmosts zu Wein (Vergärung, Schönung, Filtration etc.)



### ANWENDUNGEN

Einsatz von Dekantern in der Weinindustrie

- Traubenentsaftung zur Herstellung von Most für Weißwein und Rosé
- Traubenmostherstellung für Konzentrat oder Süßreserve
- Rotweinherstellung aus vergorener Maische
- Trubaufbereitung (Frischtrub, Flotationstrub, Absetztrub, Schönungstrub)
- Herstellung von thermovinifiziertem Rotwein
- Weinsteinabtrennung und Weinsteinstabilisierung
- Abwasseraufbereitung
- Doppelsalzentfernung

