

# ZUVERLÄSSIGE WEINFILTRATION

## Die beste Vorbereitung des Weines zur Fertigstellung



### Vorbereitung des Weines zur Mikrofiltration und Abfüllung mit den empfohlenen Kombinationen Hobrafil® Tiefenfilterschichten und Candefilt® Filterkerzen

Eine präzise Vorbereitung des Weines vor der Abfüllung macht 80 % des Erfolges einer hochwertigen Flaschenabfüllung aus. Die restlichen 20 % fallen auf Mikrofiltration und Sanitisierung.

Bevor überhaupt an eine Flaschenabfüllung zu denken ist (was ungefähr 1–2 Monate vor der Abfüllung der Fall ist), müssen wir sicher sein, dass:

1. im Wein keine mikrobiologischen Prozesse, Alkohol- oder Apfel-Milchsäure Gärung stattfinden
  2. alle Operationen wie die Schöning des Weines, die Reduzierung oder Erhöhung des Säuregehalts und ähnliches abgeschlossen sind
  3. es gilt: Eiweißstabilisierung = 100 % geklärter Wein
  4. der Wert des freien  $\text{SO}_2$  und der pH-Wert, die eng zusammenhängen, stabil sind
  5. alle erforderlichen Parameter korrekt sind (sollten im Labor überprüft werden)
  6. alle feinen Eingriffe zur Abstimmung der organoleptischen Eigenschaften und Stabilisierung des Weines in Form des Zusatzes von Polypeptiden, Manoproteinen und Tanninen beendet sein werden (wird durch die feine Polierfiltration über die Hobrafil® S 20 N oder S 10 N Filterschichten fertiggestellt)
  7. die Stabilisierung des Weines gegen den Ausfall von Weinstein abgeschlossen ist = Ausfrieren, Metaweinsäure, Gummi Arabicum, Carboxymethylcellulose (CMC) oder auch Kaliumpolyaspartat
- Achtgeben auf Fehler in Form der Nichteinhaltung der Anwendungsbedingungen (Dosis, Temperatur), technologischer Verfahren oder einer ungeeigneten Kombination mehrerer Produkte.
- Es gilt jeweils, dass bei der Verwendung beliebiger Stabilisatoren und Zusätze die Einhaltung der Applikationsvorgänge, ein gutes Vermischen und eine ausreichend lange Reaktionszeit die beste Vorbereitung des Weines für die Fertigstellung ist.

Dergestalt vorbereiteter stabiler Wein lässt sich mit den Sterilschichten Hobrafil® ST 7 N oder ST 5 N gut filtrieren, die den besten Schutz der Membranfilterkerzen darstellen. Die sterile Vorfiltration und die Membranfiltration sollten im Idealfall am Abfülltag gleichzeitig erfolgen. Eventuell kann der Wein mit den Filterschichten einen Tag vorher vorbereitet und bei der Abfüllung die Membranfilterkerze verwendet werden. Falls bereits während der Vorbereitung Probleme mit der Filtrierbarkeit auftreten, ist es sehr wahrscheinlich, dass diese auch bei der Membranfiltration bestehen. Es wäre zu überlegen, ob diese Phase dann lieber nicht so lange aufgeschoben wird, bis die Ursache gefunden und beseitigt wird.

#### Arten der Vorfilter- und Membranfilterkerzen Candefilt® mit empfohlenem Durchfluss (für 10''):

- |             |  |
|-------------|--|
| <b>HPV</b>  | Tiefen-Vorfilterkerze, Durchfluss bis 300 l/Std.   |
| <b>HPF</b>  | Gefaltete Vorfilterkerze, Durchfluss bis 500 l/Std.  |
| <b>HMVS</b> | Membranfilterkerze mit Borosilikat Vorfilterschicht, Durchfluss bis 300 l/Std.                         |
| <b>HMV</b>  | Membranvorfilterkerze Standard, Durchfluss bis 450l/Std.   |
| <b>HMVX</b> | Membranvorfilterkerze 2. Generation mit verringerter Affinität zu Kolloiden, Durchfluss bis 700 l/Std. |

## Empfohlene Durchflußraten für die einzelnen Arten und Maßen der Hobrafiltr® Filterschichten (l/Std./Stk.):

	20 x 20 cm	40 x 40 cm	60 x 61,4 cm
<b>S 10 N</b>	20	80	180
<b>ST 9 N</b>	17	68	153
<b>ST 7 N</b>	14	56	126
<b>ST 5 N</b>	12	48	108

**Beispiel:** Der optimale Durchfluss der Vorfiltration mit **ST 7 N** beträgt bei der Verwendung von **12 Stk. 168 l/Std.** Wenn also 200 l in einer halben Stunde filtriert werden, ist die Vorbereitung nicht optimal.

Empfohlene optimale Kombination für die finale Filtration:

### ■ Kleinere Weinbaubetriebe – Kombination der Filterschicht und der Kerze für Enolmatic Weiß- und Roséweine:

– Vorfiltration Hobrafiltr® ST 7 N / ST 5 N, Candefiltr® HMVS / HMV 04 BF 10 S

#### Rotweine:

– Vorfiltration Hobrafiltr® S 10 N / ST 7 N, Candefiltr® HMVS / HMV 06 BF 10 S

### ■ Mittlere und große Weinbaubetriebe – Kombination der Filterschichten und Kerzen Weiß- und Roséweine:

– Vorfiltration Hobrafiltr® FD ST 7 N / ST 5 N / ST 3 N, Candefiltr® HMV / HMVX 04 BS 30 S

#### Rotweine:

– Vorfiltration Hobrafiltr® FD S 10 N / ST 9 N / ST 7 N, Candefiltr® HMV / HMVX 06 BS 30 S

### ■ Mittlere und große Weinbaubetriebe – nur eine Kombination der Filterkerzen Weiß- und Roséweine:

– Vorfiltration Candefiltr® HPV / HPF 05 BS 30 S, Candefiltr® HMV / HMVX 04 BS 30 S

#### Rotweine:

– Vorfiltration Candefiltr® HPV / HPF 10 BS 30 S, Candefiltr® HMV / HMVX 06 BS 30 S

Für hohe Leistungen und Weine, die auf Cross-Flow Filtern vorbereitet werden, empfehlen wir eine Kombination aus HPF-Vorfilterkerzen und HMVX-Membranfilterkerzen.

Die Einhaltung der grundlegenden Bedingungen der Filtration mit den Filterschichten und Filterkerzen, zusammen mit einem guten Sterilisationsplan und Anwendung aller Technologien für die Abfüllung, minimiert das Risiko einer Kontamination des Finalprodukts. Wichtig ist auch ein regelmäßiges Testen der Integrität der Membranfilterkerzen. Alle Informationen über die Filtrationsbedingungen und die Sterilisierung der Hobra-Produkte finden Sie auf [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz).

Sollten Sie eine telefonische oder persönliche Beratung wünschen, kontaktieren Sie bitte unsere Vertriebspezialisten.

