

PROZESSLÖSUNGEN FÜR **WEINGÜTER**

EFFIZIENZ. REINHEIT. EXZELLENZ.

PENTAIR LÖSUNGEN FÜR WEIN- GÜTER

Die Weinherstellung ist eine anspruchsvolle Balance zwischen Kunst, Wissenschaft und Tradition. Von der Traube bis ins Glas muss jeder Schritt sorgfältig kontrolliert werden, um Qualität, Konsistenz und Konformität zu gewährleisten.

Pentair unterstützt Weingüter mit intelligenten, nachhaltigen Technologien, die die Produktion verbessern, die Produktintegrität schützen und die Umweltbelastung reduzieren.

Ob Sie stille, Schaum- oder Spezialweine herstellen – Pentair bietet integrierte Lösungen für Sie:

- Erhalten Sie Geschmacksstabilität und Haltbarkeit.
- Optimieren Sie das CO₂- und O₂-Management.
- Verbessern Sie die Filtrationseffizienz.





QUALITÄTS- KONTROLL INSTRUMENTE

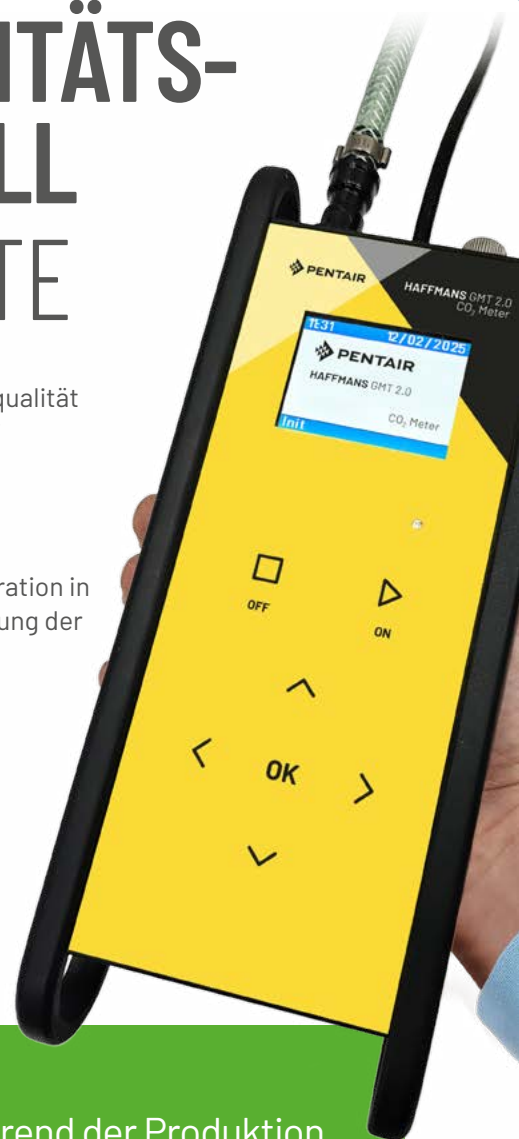
Die Aufrechterhaltung einer gleichbleibenden Weinqualität ist eine komplexe Herausforderung. Schwankungen bei Sauerstoffzufuhr, Kohlensäuregehalt und Klarheit können Geschmack, Haltbarkeit und Kundenzufriedenheit erheblich beeinträchtigen.

Die Qualitätskontrollgeräte von **Haffmans** sind für die nahtlose Integration in Ihren Produktionsprozess konzipiert und bieten eine Echtzeitüberwachung der wichtigsten Qualitätsparameter:

- **Sauerstoff (O₂) Messungen (At-line, In-line & Labor)**
Verhindern Sie Oxidation und bewahren Sie Aroma und Frische.
- **Kohlensäure (CO₂) Messungen (At-line, In-line & Labor)**
Sorgen Sie für die richtige Gärung und Karbonisierung.
- **Trübheitsmessungen (In-line & Labor)**
Überwachen Sie die Klarheit, um unerwünschte Partikel zu erkennen und eine ansprechende Optik zu gewährleisten.

VORTEILE

- Echtzeitdaten ermöglichen schnelle Anpassungen während der Produktion.
- Erkennen Sie Probleme frühzeitig, um Produktverluste zu minimieren.
- Optimieren Sie den O₂- und CO₂-Gehalt für eine langfristige Konservierung.





MEMBRANBASIERTE WEINFILTRATION

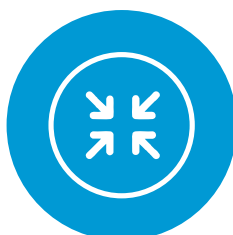
Klarheit, Stabilität und Sicherheit von Wein hängen von einer effektiven Filtration ab. **X-Flow**-Membranen verbessern die Produktqualität, Geschmacksstabilität, die Umweltverträglichkeit und reduzieren Produktverluste.

Höhere Effizienz mit X-Flow R120 Membranelement

Die R120 bietet dank seiner größeren Membranoberfläche bis zu 30 % mehr Filterkapazität pro Modul – was zu einem geringeren Platzbedarf führt.



30 % More
Capacity



Smaller
Footprint



Cost
Efficient





MIKROFILTRATION VON GAS, FLÜSSIGKEITEN & DAMPF

Haffmans CPM-Filter schützen die Lebensmittel- und Getränkeproduktion durch die Filterung von Gasen, Flüssigkeiten und Dampf (CO_2 , O_2 , H_2O). Sie tragen dazu bei, dass Ihre Prozesse frei von Partikeln und/oder Mikroorganismen bleiben und unterstützen so Qualität, Sicherheit und Effizienz in der Brau-, Getränke- und Weinproduktion.

ABWASSER MANAGEMENT

Wir stärken den Wasserkreislauf in Weinkellereien mit unseren fortschrittlichen **X-Flow Helix Tubular Membranen**. Entwickelt für anaerobe Membranbioreaktoren, behandeln sie Abwasser effizient in einem kompakten System und erzeugen gleichzeitig erneuerbares Biogas.

VORTEILE

- Verbesserte Weinqualität und Haltbarkeit.
- Umweltbewusstes Abwassermanagement.
- Reduzierte Betriebskosten durch effiziente Filtration.



HYGIENISCHE UND ASEPTISCHE VENTILE & KOMPONENTEN

Effiziente, hygienische und flexible Verarbeitung ist in modernen Weingütern unerlässlich. Unzureichende Kontrolle über Mischung, Lagerung und Reinigung kann zu Produktinkonsistenz und Ausfallzeiten führen.

VENTILE & STEUERKÖPFE

Südmo-Ventile sind präzise konstruiert und sorgen für optimale Durchflussregelung und Sicherheit. Unsere fortschrittlichen **Südmo**-Ventilsteuerköpfe ermöglichen eine dezentrale Ventilsteuerung – eine ideale Lösung für den Bau komplexer Ventilblöcke in Tanklagern und Verteilstationen.

Das Ergebnis?

- Größere Flexibilität
- Vereinfachte Installation
- Intelligenter Prozesssteuerung

VENTILKNOTEN

Südmo Ventilknoten sind auf Leistung ausgelegt. Sie wurden speziell für die Integration mehrerer Prozessventile in ein kompaktes, hygienisches System entwickelt und optimieren komplexe Rohrleitungsführungen. Durch Vorfertigung wird die Installationszeit reduziert und gleichzeitig gewährleisten sie eine gleichbleibende Produktqualität.



FLÜSSIGKEITEN KONTROLLIEREN

VORTEILE

- Erreichen Sie einen zuverlässigen, störungs- freien Betrieb mit weniger Ausfallzeiten.
- Optimale Reinigungsfähigkeit dank hervor- ragender Oberflächenqualität.
- Einfache Wartung, schnelle Ersatzteil- lieferung und lokaler Support.



KOSTEN MINIMIEREN. UPTIME ERHÖHEN. SICHER ARBEITEN.

Das Engagement von Pentair endet nicht mit der Installation – wir begleiten Sie langfristig.

Support, der zu Ihnen passt:

- Globale Service Level Agreements (SLAs) gewährleisten die optimale Leistung Ihrer Systeme.
- Geplante Wartung für vorhersehbare, kontrollierte Kosten.
- Schulungen für Ihr Team.

KONTAKTIEREN SIE UNS



P.O. Box 3150 | 5902 RD Venlo | Netherlands | +31773232300 | foodandbeverage.pentair.com

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.

© 2025 Pentair. All Rights Reserved.

pen-br-wine-2540-de