

**Jetzt auch für den
Teilentzug von Alkohol**



VinOsmo RO

Die Anlage zur Mostkonzentration

*Gehaltvollere Weine durch Traubenmostkonzentration mittels
Umkehrosmose*

+ DAS VERFAHREN

Mittels Umkehrosmose wird dem Traubenmost über feinste Membranen Wasser entzogen, mit dem Ziel, gute Qualitäten noch weiter zu steigern und Jahrgangsunterschiede auszugleichen.

Feinste Poren der Membranen lassen Wassermoleküle passieren, aroma- sowie farbbildende Mostinhaltsstoffe werden jedoch zurückgehalten. Somit wird der Traubenmost aufkonzentriert und in Körper und Fülle gesteigert. Dem Traubenmost wird bis zu 20% Wasser entzogen, die spätere Weinqualität wird dadurch spürbar erhöht.

Die ständige Überströmung der Membranen verhindert eine Verstopfung der Membranporen. Dadurch wird eine kontinuierliche Arbeitsweise möglich. Eine genaue Abstimmung der Anlagenkomponenten wie z. B. Pumpen, Membranen, Armaturen und Rohrleitungen macht die **VinOsmo RO-Anlage** zu einem sehr schonenden Verfahren.

Testen Sie selbst!

VinOsmo RO-Anlagen Beschreibung:

- + Fahrbares Gestell in Edelstahl
- + Druckrohre in Edelstahl
- + Hochdruckpumpe, 80 bar
- + Vorfilter
- + Nadelventil zur Druckeinstellung
- + Steuerung mit Permeat-Vorwahl und Sicherheitsfunktionen
- + Steuerpult in Edelstahl
- + Ein- und Ausgangsarmaturen nach Kundenwunsch

Vorteile der VinOsmo RO-Anlagen:

- + Äußerst schonendes Verfahren durch geringen Energieaufwand
- + Hohe Permeatleistung
- + Einfache Bedienung der Anlagen
- + Kompakte Bauweise, auch als Kleinanlage lieferbar
- + Günstiges Preis-/Leistungsverhältnis

Anlagengrößen und Technische Daten:

	Leistung l/h	Energieverbrauch kW	Anzahl Module
VinOsmo 50	50	2,5	1
VinOsmo 100	100	5,5	2
VinOsmo 200	200	5,5	4
VinOsmo 300	300	5,5	6
VinOsmo 400	400	7,5	8

Weitere Anlagengrößen auf Anfrage!

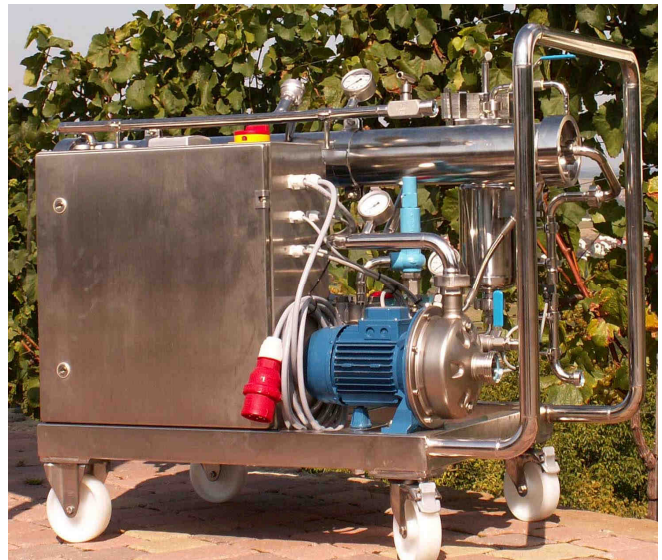
+ KOMBINIERTE VERFAHREN - In EU-Ländern nicht zugelassen -

In Verbindung mit anderen Geräten, z.B. Ionentauscher, bietet die VinOsmo-Umkehrosmose eine Möglichkeit, Weinfehler wie „flüchtige Säure“ zu beseitigen. Außerhalb der EU werden in vielen Fällen auch Weine aufkonzentriert, um deren Körper und Fülle zu steigern. Ein rasches sensorisches Ergebnis gegenüber der Mostkonzentration ist hierbei von Vorteil.



VinOsmo RO 100
Kompaktanlage mit 100 l/h Wasserentzug

VinOsmo RO 50
Kleinanlage mit 50l/h Wasserentzug



++++NEUHEIT++++

Ab sofort können unsere Anlagen der VinOsmo-Serie auch für die Mostkonzentration und für die Teilentalcoholisierung eingesetzt werden.

Damit erhalten Sie die Möglichkeit zwei Verfahren mit nur einer Anlage durchzuführen; Anschaffungskosten für eine weitere Anlage entfallen.

Selbstverständlich sind auch die Kombimodelle mit den bewährt hochwertigen Komponenten der VinOsmo-Serie ausgestattet.

Sprechen Sie dazu unsere Getränkespezialisten an.

FAXANFRAGE 07045/98027

K+H Armaturen GmbH
z.Hd. Herrn Diehl
An der Hessel 5
75038 Oberderdingen

Tel.: 07045 / 980-0
Fax.: 07045 / 980-27
Mobil: 0160 / 28 22 0 34
E-mail: info@kh-armaturen.de

VinOsmo RO-Mostkonzentrationsanlage

Typ: _____

Gewünschte Leistung: _____

Einsatzgebiet: Weingut Lohnbetrieb

Ich habe bereits Erfahrungen im Bereich Mostkonzentration Ja Nein

Ich interessiere mich für eine Vorführung im eigenen Betrieb Ja Nein

Ich interessiere mich für eine Kombianlage zur Teilentalkoholisierung Ja Nein

Zusätzliche Ausstattungswünsche:

Bitte senden Sie mir weitere Informationen über Ihre Mostkonzentration zu.

Bitte vereinbaren Sie mit mir einen Termin zu einem persönlichen Gespräch.

Meine Adresse lautet:

Firma: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Straße: _____

E-Mail: _____

Ort: _____

Ansprechpartner: _____