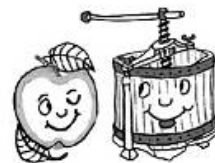


Reinbeker Hobbymosterei

Kellereiartikel für private Endverbraucher — Marianne und Wilfried Marquardt
Verkauf: Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek - Tel.: (040) 722 18 98
E-Mail: reinbeker@hobbymosterei.de Internet: www.mostpresse.de



Auswahlhilfe zur Filtration mit Filterschichten bei den Rundfiltergeräten

Grob Filtration als Vorklärung.

Mit den Grob-Filterschichten (z.B. T5500, T2600) werden Partikel über 15 Mümeter (my) aus niederviskosen Flüssigkeiten abgeschieden und bei der Filtrationsschärfe K-700 5 bis 7 my. Sie dienen z.B. zur Vorklärung von stark trüben Obstweinen nach Beendigung der Gärung oder beim ersten Abstich vom Hefelager. Das Produkt ist danach noch trübe und undurchsichtig.

Für höherviskose Medien, wie z.B. spezielle Zucker-Kräuterlösungen (Sirup) können bevorzugt mit T5500 und T2600 geklärt werden.

Mittel Die Klärfiltration erfolgt nach der Grobfiltration oder nach längerer Produkt-Standzeit nach dem zweiten Abstich mit den Klärschärfen K-250, K-200. Sie scheiden partikuläre Trübungen weitgehend ab und reduzieren die Feinpartikel. Das Produkt ist danach noch neblig trüb und nur schwach durchsichtig.

Fein Die Feinfiltration erfolgt nach der Klärfiltration. Durch den Einsatz der Filterschichten K-150, K-100 werden optisch klare Filtrate erhalten, wobei die Feintrübungen abgetrennt werden. Das Produkt ist danach ohne Trübung durchsichtig.

Sterilfiltration erfolgt nach der Feinfiltration mit K-100. Mit den Filterschichten AF-S-600 und AF-S-400 werden im Obstwein vorhandene Bakterien und Eiweiße, die Ursache einer späteren Nachtrübung sind, beseitigt. Gleichzeitig findet eine Blankfiltration statt.

Filterleistung für 22 cm Schichten

2 Filterschichten haben eine effektive Filterfläche von 618 cm². Die besten Filterergebnisse werden bei einer Produkttemperatur um 6 Grad C und hoher Säure erreicht. Je kälter und saurer das Produkt ist um so effektiver verhalten sich die Filterschichten.

Bei der Grobfiltration kann mit einer Druckdifferenz von max. 0,8 bar gearbeitet werden. Die Leistung liegt dabei höher als bei der Klär- und Feinfiltration. Mit einem Satz Filterschichten können ca. 160 Liter Wein in etwa 30 Minuten filtriert werden. Dieses Ergebnis wird erreicht, wenn keine Gärung mehr

stattfindet und die geeignete Filtrationsschärfe für die jeweilige Fruchtart gewählt wurde.

Für die Klärfiltration (Mittel) ergibt sich bei einer Druckdifferenz von 0,8 bar (8 Meter Fallhöhe) und Produkttemperatur von 15°C eine Filtrationsleistung von ca. 100 Liter/Stunde. Der maximale Druck sollte 1,0 bar nicht überschreiten, weil sonst die Gefahr von Trubdurchbrüchen besteht. Bereits ab 0,8 bar setzt eine frühzeitige Erschöpfung des Schichtenfilters ein, welches an einer vermehrten Trubdurchlässigkeit am Filtrat vor der endgültigen Filtersättigung erkennbar wird.

Mit 2 Feinfilterschichten können etwa 60 bis 80 Liter/Stunde filtriert werden. Ansonsten siehe die vorhergehenden Ausführungen.

Filterleistung für 15 cm Schichten

1 Filterschicht hat eine effektive Filterfläche von 130 cm². Wegen der relativ geringen Filterfläche ist dieses Filtersystem auf Schwerkraftdurchfluß ausgelegt. Damit werden dennoch akzeptable Durchflußmengen unter Akzeptanz längerer Arbeitszeiten erreicht. Die Druckdifferenz beträgt 0,2 bar, welches einem Höhenunterschied von 200 cm entspricht.

Mit einer Filterschicht können ca. 20 Liter Wein filtriert werden. Ansonsten gelten die Hinweise wie für den 22 cm Rundfilter, jedoch bei geringerer Druckdifferenz.

Vordruck für den Kleinfiler 15 cm

Das einfachste und schonendste Verfahren ist die Anwendung der statischen Fallhöhe. Hierbei werden Druckschwankungen, die sich schädigend auf das Filtergefüge auswirken, vermieden. Für 20 Liter sind jedoch etwa 7 Stunden anzusetzen. Bei diesem Verfahren könnte hierfür die Nacht genutzt werden. Man setzt die Filtration in Gang und geht schlafen.

Besonders empfehlenswert ist die Verwendung von Druckluft mit einem Druckbehälter. Hiermit wird das Produkt auf geringem Raum schonend gefördert.

Die Verwendung von Pumpen ist immer die dritte Wahl. Bei Überdruck ist ein Druckreguliertventil einzubauen

Viel Erfolg und Freude bei der Freizeitgestaltung wünschen Ihnen

Marianne und Wilfried Marquardt