



FOKUS AUF PERFEKTION VON DER TRAUBE BIS INS GLAS

Stickstoff- und Temperaturkontrolle für die Weinindustrie



ENGINEERING YOUR SUCCESS.

FOKUS AUF GLEICHBLEIBEND HOHE PRODUKTIONSQUALITÄT

Auf dem globalen Weinmarkt herrscht ein stärkerer Wettbewerb als je zuvor, und auch die Erwartungen der Kunden sind so hoch wie nie. In Anbetracht der riesigen Auswahl wenden sich Käufer zunehmend vertrauten Marken zu, bei denen sie sich auf eine gleichbleibende Qualität, den Geschmack und erschwingliche Preise verlassen können.

Weinproduzenten stehen vor der Herausforderung, die bevorzugten Weine der Verbraucher in den benötigten Mengen und zu den gewünschten Preisen zu liefern und gleichzeitig sicherzustellen, dass der Geschmack, Charakter und Genuss unverfälscht erhalten bleiben.

Der Erfolg hängt von einer Mischung aus traditionellen Fertigkeiten, innovativen Techniken und Erfahrung ab. Hersteller müssen das Beste der traditionellen Methoden bewahren und mit neuen, effektiven Verfahren kombinieren.

Die Komplettlösung für die Weinproduktion

Im 21. Jahrhundert sind Industriegase wie Stickstoff und eine automatisierte Temperaturkontrolle aus der Großproduktion nicht mehr wegzudenken. Mit dem richtigen Partner können Hersteller effektiver arbeiten sowie die Reinheit und Integrität ihrer Weine sicherstellen.

Parker kombiniert erstklassige Technologie mit praktischer Erfahrung und bietet eine Reihe von technisch fortschrittlichen, energieeffizienten und zuverlässigen Lösungen für die Weinindustrie. Dazu zählen NITROSource, die weltweit energieeffizientesten Vor-Ort-Stickstoffherzeuger, Hyperchill Plus, die fortschrittliche Baureihe von industriellen Prozesskühlern und ein Sortiment von Sterilluft-Filtrationslösungen.



„Im heutigen Markt erwarten Kunden hochklassige Weine in zuverlässiger Qualität zu einem fairen Preis.“







FOKUS AUF STICKSTOFF

Stickstoff spielt in der modernen Weinproduktion von der Gärung bis zur Abfüllung eine wichtige Rolle. Die Erzeugung vor Ort ist die kostengünstigste Stickstoffquelle und gleichzeitig besonders zuverlässig.

Die auf einem Rahmen montierten NITROSource Stickstoffgaserzeuger von Parker bieten maximale Kosteneffizienz und garantierte Verfügbarkeit in Kombination mit energieeffizienter Technologie.



Gärung und Pigeage

Während die manuelle Pigeage für gute Ergebnisse vor allem qualifiziertes Personal erfordert, gewährleistet die Hinzugabe von Stickstoff zu Gärbottichen einen weniger zeitaufwendigen Prozess und ein gleichmäßigeres Ergebnis.

Durchblasen

NITROSource erzeugt gleichmäßige Durchflüsse, die zur effektiven Ableitung von gelöstem Sauerstoff, der präzisen Regulierung des Kohlendioxidgehalts und zur Vorbeugung von Oxidation nach der Flaschenabfüllung unerlässlich sind.

Schutzbegasung von Tanks

Die Einleitung von Stickstoff in den Kopfraum von Verarbeitungs- und Speichertanks ist ein hochwirksames Verfahren, um Oxidation und dem Befall mit Hefepilzen und Bakterien vorzubeugen.

Drucktransfer

Hochdruck-Stickstoffgas wird in den Kopfraum von Speichertanks eingeleitet, um einen effektiveren Transfer zu ermöglichen und während des Transports eine sauerstofffreie Umgebung sicherzustellen.

Spülung

Die Spülung mit hochreinem Stickstoff reduziert den Sauerstoffgehalt und hemmt schädliche mikrobiologische Aktivitäten im Inneren von Anlagen und Leitungen.

Mischen von Wein

Stickstoff bietet eine hocheffiziente Alternative zum mechanischen Rühren, das eine sorgfältige und regelmäßige Sterilisation erfordert.

Flaschenspülung

Die Flaschenspülung mit Stickstoff entfernt vor der Abfüllung den Sauerstoff und reduziert den Wasserverbrauch, sodass sie deutlich effektiver als die Sterilisation allein ist.

Flaschenabfüllung

Die Aufnahme von Sauerstoff aus mitgeschleppter Luft ist beim Abfüllprozess ein erhebliches Problem. Die Spülung mit Stickstoff eliminiert das Risiko von oxidativem Abbau im Wein. NITROSource bietet sowohl in Abfüllanlagen wie auch als zuverlässige Stickstoffquelle für Weintankwagen eine effektive Lösung.

Gasmischen vor Ort

CO₂-Luftfilter können mit NITROSource integriert werden, um eine gleichmäßige Versorgung mit hochqualitativem Kohlendioxid sicherzustellen. Diese ist unerlässlich, um zu vermeiden, dass der Wein schal wird, und das für den Konsumenten besonders wichtige Bouquet zu erzeugen.

FOKUS AUF RENTABLERE LÖSUNGEN

NITROSource: Kontinuierliche Stickstoffversorgung und zuverlässige Gasqualität

Parker domnick hunter NITROSource ist die effizienteste und wirtschaftlichste Stickstoffquelle für die Weinproduktion. Sie bietet Ihnen eine bedarfsbasierte Versorgung mit Stickstoff. Die innovative Energiesparttechnologie und wartungsarme Auslegung sorgen für niedrige Betriebskosten sowie eine einzigartige Zuverlässigkeit und Produktivität.

Die Anschaffung amortisiert sich in der Regel innerhalb von 6 bis 24 Monaten* – und danach profitieren Sie von erheblichen Einsparungen und höherer Rentabilität. Vergleichen Sie dies mit einer herkömmlichen Stickstoffversorgung, bei der Sie von den laufenden Gebühren von Gasversorgern abhängig sind und sämtliche verdeckten Zusatzkosten tragen müssen, z. B. für die Miete, Lieferung und Verwaltung von Zylindern.

*Der Amortisierungszeitraum von 24 Monaten hängt von der Auslastung und weiteren Faktoren ab.

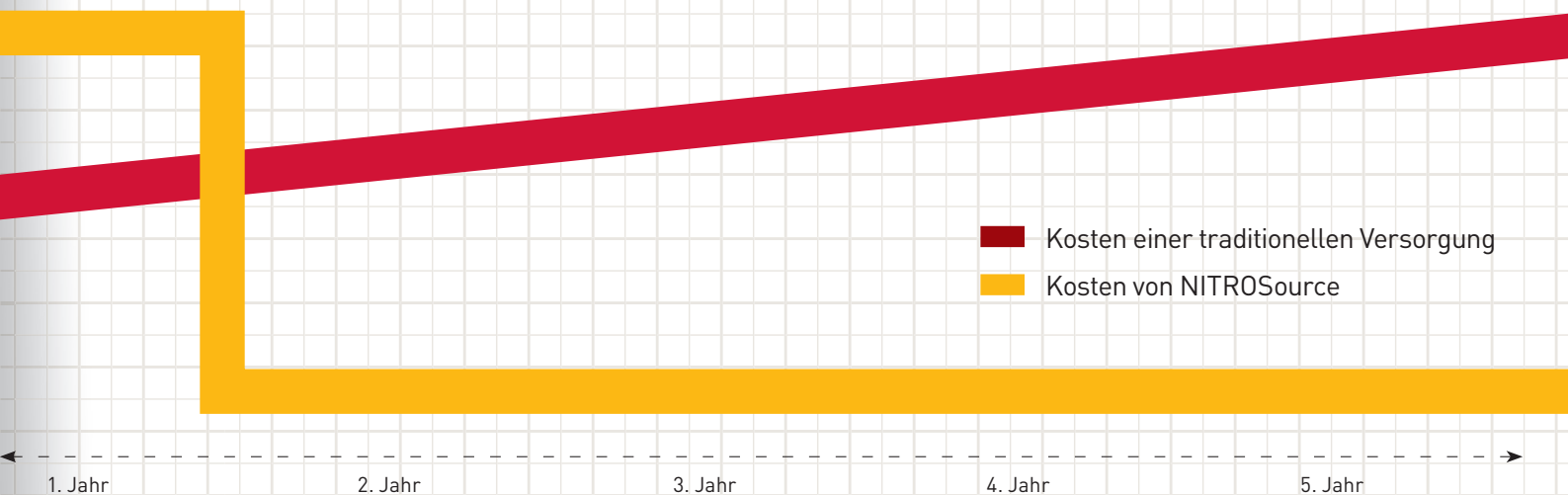


„Kostenkontrolle und Qualität sind für uns gleich wichtig – um die Weine zu produzieren, nach denen unsere Kunden verlangen, können wir keine Kompromisse eingehen.“

Consorzio-Mitglied, Italien

Die wirtschaftlichste Stickstoffquelle

Bei Berücksichtigung der wahren Kosten ist NITROSource die wirtschaftlichste Stickstoffquelle.



Qualität im Fokus

Parker domnick hunter NITROSource bietet zahlreiche technisch fortschrittliche Merkmale, die eine unterbrechungsfreie Versorgung, einen stabilen Gasdruck, einen gleichmäßigen Durchfluss und eine garantierte Reinheit sicherstellen – allesamt grundlegende Faktoren bei der Weinproduktion.

- Volumenstromregler – was auch immer passiert, der Generator liefert konstant den eingestellten Druck und Durchfluss.

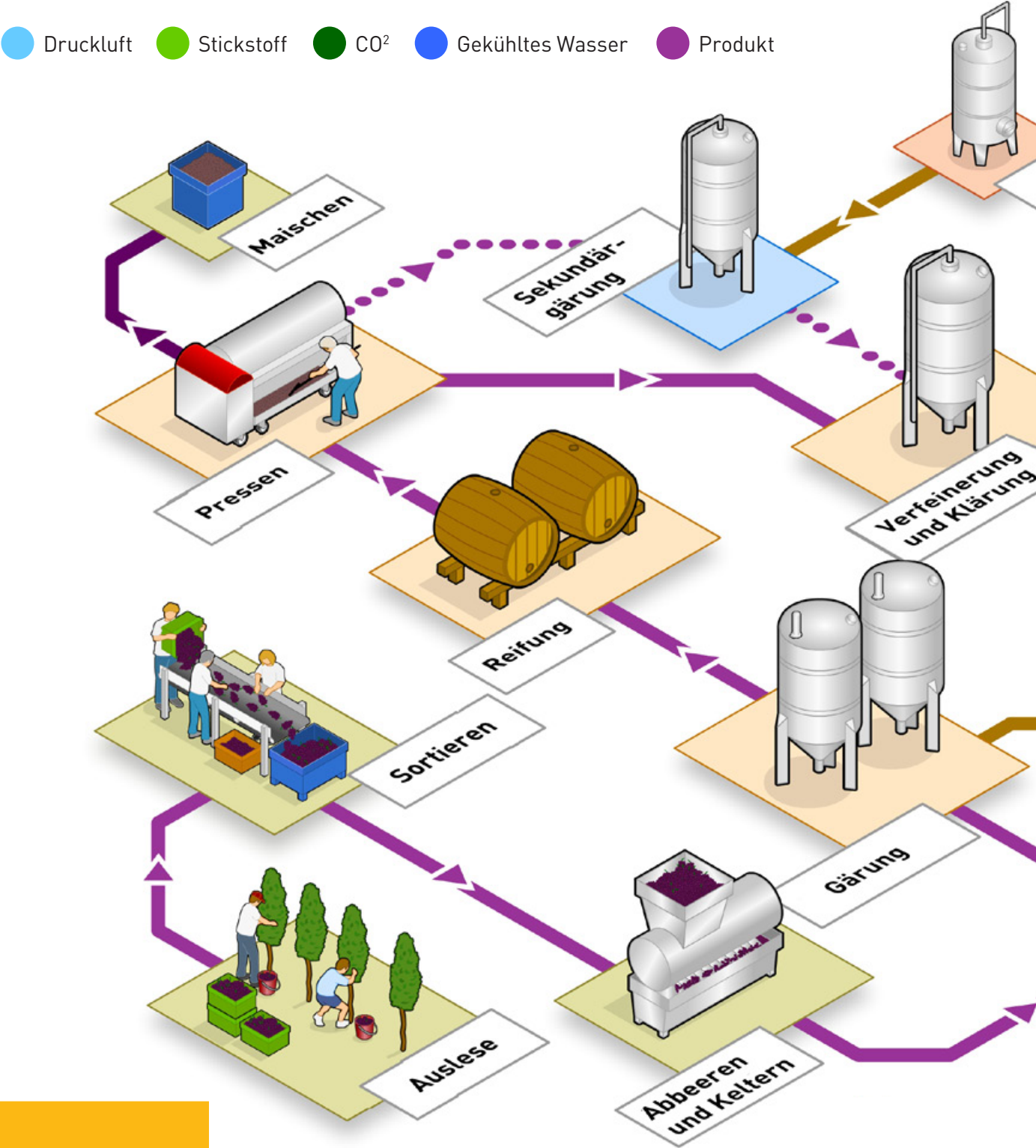
- Integrierter Sauerstoffanalysator – misst permanent den Sauerstoffgehalt im ausgegebenen Druckgasstrom.
- Off-Gas-By-Pass – gewährleistet, dass der Anwendung stets Gas mit der richtigen Reinheit zugeführt wird.
- Geregelter Eingangs- und Ausgangsdruck – garantiert eine maximale Wirtschaftlichkeit und schützt den Wein vor Beschädigungen oder Verderb.
- Elektronisches Steuerungssystem – hundertprozentiges Management aller kritischen Generatorfunktionen.

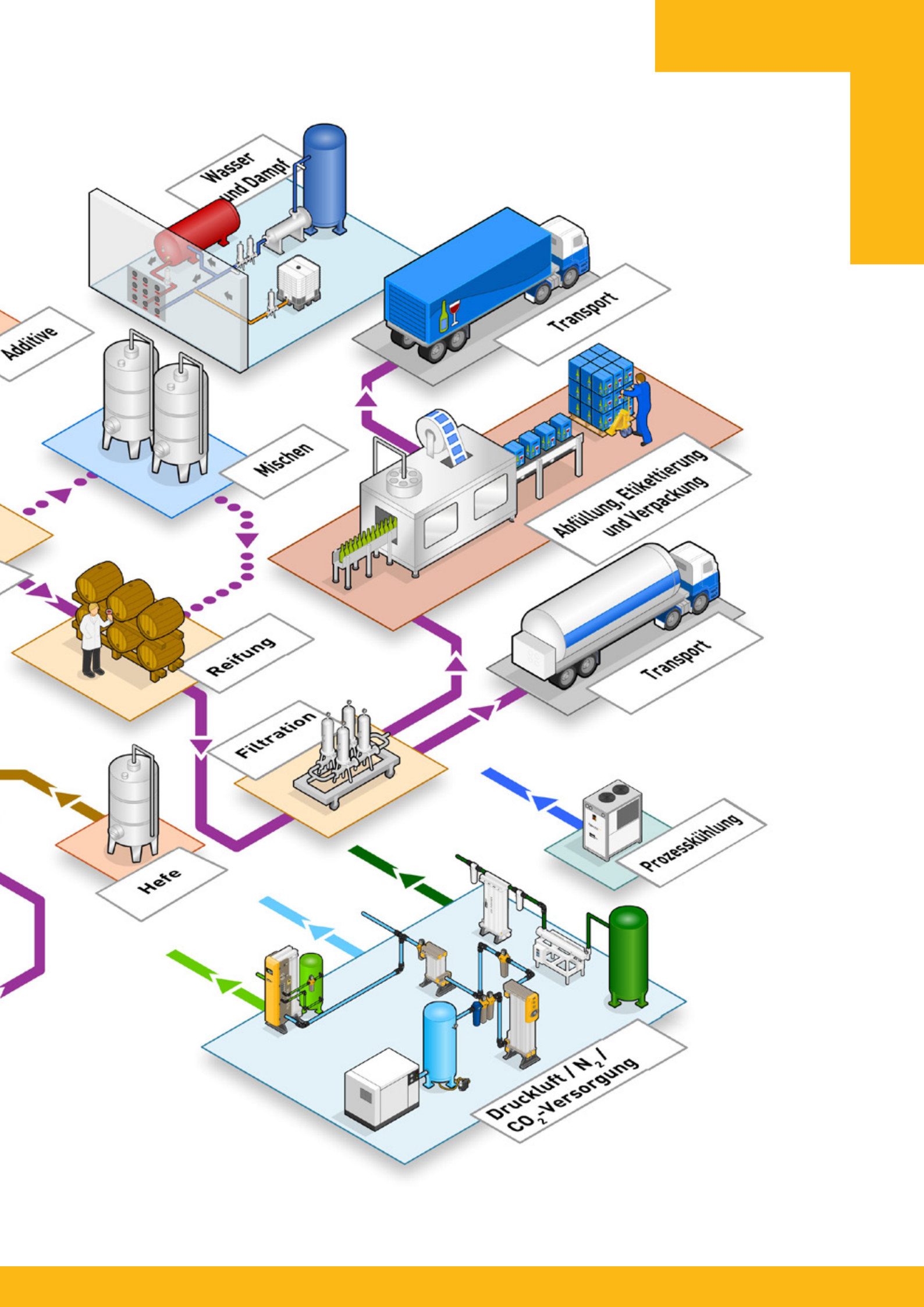
Geprüft und zertifiziert: Sicher

DIE LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKESICHERHEIT VON NITROSource wurde von unabhängigen Drittanbietern zertifiziert, um die vollständige Konformität mit europäischen Normen für Gase in Lebensmittel- und Pharmaqualität sowie mit Artikel 21 der Food & Drugs Administration (FDA) nachzuweisen. Dies macht das System zur sicheren Wahl für die Weinproduktion.

FOKUS AUF DEN PROZESS

Von Amarone bis Zinfandel – Parker liefert Lösungen für sämtliche Weinsorten und Phasen im Produktions-, Lagerungs- und Abfüllungsprozess.







FOKUS AUF TEMPERATURKONTROLLE

Eine präzise Temperaturkontrolle ist für eine erfolgreiche Weinproduktion unerlässlich. Während des Prozesses wirken sich Schwankungen außerhalb der erforderlichen Temperaturbereiche auf die Gesamtqualität, den Geschmack, die Farbe und das Aroma aus.

Hersteller können es sich nicht leisten, bei der Präzision Kompromisse einzugehen. Die Hyperchill Plus Kühler von Parker Hiross zeichnen sich durch hohe Energieeffizienz, Vielseitigkeit und extreme Zuverlässigkeit aus, sodass sie sich ideal für die kosteneffiziente Temperaturkontrolle bei der modernen Weinherstellung eignen.

Most/Kaltmaischung

Der Weinmost muss sofort gekühlt werden, während der Maischprozess für eine optimale Qualität gleichmäßige, niedrige Temperaturen erfordert (in der Regel 3 bis 15 °C).

Gärung

Unsere Kühler verfügen weder über eine umkehrbare Wärmepumpe noch über Heizelemente. Dadurch eignen sie sich besser für Bereiche, in denen die Umgebungstemperaturen zu Beginn der Gärung bereits hoch genug sind, um den Prozess anzustoßen.

Rotwein

Die Hyperchill Plus Kühlsysteme steuern die Temperatur in den Gärungstanks, um die durch die Alkoholgärung entstehende Wärme präzise zu kontrollieren (in der Regel im Bereich von 20 bis 25 °C). Während der Apfelsäure-Milchsäuregärung muss Wärme hinzugegeben werden, und auch hier ist eine extreme Genauigkeit erforderlich.

Weißwein

Um die fruchtigen Aromen in Weißweinen zu verstärken, muss die Gärungstemperatur zwischen 15 und 20 °C gehalten werden.


Kaltstabilisierung

Um Tartratkristalle während der Kaltstabilisierung zu eliminieren, ist eine präzise Kühlung erforderlich. Die Temperatur des Weins wird nahe an den Gefrierpunkt auf -2 / -3 °C heruntergekühlt.

Weinherstellung

Je nach den Vorlieben des Weinproduzenten und dem Charakter des Weines kommen spezifische Prozesse zum Einsatz. Hyperchill Plus liefert die Temperaturkontrolle und den Temperaturbereich für die Verfahren.





„Die präzise Temperaturkontrolle ist von grundlegender Bedeutung, um den einzigartigen Geschmack und Charakter unserer Weine sicherzustellen.“

Hersteller von AOP-Weinen, Côtes du Rhône



FOKUS AUF MAXIMALE PRÄZISION UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Hyperchill Plus: Hochleistungs- Prozesskühler

Hyperchill Plus ist darauf ausgelegt, eine präzise Kontrolle der Fluidtemperatur über den gesamten Weinherstellungsprozess hinweg sicherzustellen. Kompakt, einfach zu bedienen und mit vielfältigem Zubehör erhältlich – Hyperchill Plus lässt sich mit zahlreichen Prozessanlagen, Behältern, Produktionsumgebungen und Transportlösungen integrieren.

Hyperchill Plus ist mit einem Hydraulikkreislauf aus NE-Metall spezifiziert und gewährleistet somit stabile Betriebsbedingungen mit maximaler Kühlmittelsauberkeit und Qualität. Jedes Gerät wird vor der Lieferung umfassend geprüft, um für Weinhersteller eine maximale Produktivität bei reduzierten Wartungskosten und Stillstandszeiten sicherzustellen. Und ihnen zusätzlich die beruhigende Gewissheit zu bieten, dass über den gesamten Prozess hinweg optimale Fluidtemperaturen aufrechterhalten werden – was auch immer passiert.

Für maximale Produktivität entwickelt

Die Hyperchill Plus Baureihe wurde auf Grundlage der umfassenden Konstruktionserfahrung von Parker entwickelt und soll Ihnen die Vorteile liefern, auf die es wirklich ankommt: Leistung, Kontrolle und Wirtschaftlichkeit. Eine Reihe innovativer Merkmale sorgen für ein hervorragendes Temperaturmanagement, hohe Energieeffizienz und maximale Zuverlässigkeit.

- Elektronische Steuerungen mit proprietärer Software – ermöglichen eine hochpräzise Regelung und Fernüberwachung.
- Umfassend konfigurierbar – zur optimalen Einbindung in den jeweiligen Produktionsprozess.
- Große Wassertanks – ermöglichen ein Minimum an Kompressorzyklen und eine präzise Temperaturkontrolle.
- Übergroße Verflüssiger und Verdampfer – tragen zum niedrigsten Energieverbrauch auf dem Markt und zur Senkung von Betriebskosten bei.
- System mit mehreren Kompressoren, Doppelpumpen als Reservepumpen – komplett redundantes System für weniger Stillstandszeiten und Unterbrechungen des Prozesses.





FOKUS AUF EINE KOMPLETT- LÖSUNG AUS EINER HAND

Sterilluft- und Flüssigkeitsfilter

Wir bieten Weinproduzenten ein komplettes Sortiment an Druckluft- und Gasaufbereitungslösungen an. Unsere Sterilluft- und Flüssigkeitsfilter mit kompakten Filtergehäusen und langlebigen Filtereinsätzen sind die ideale Ergänzung zu unseren NITROSource und Hyperchill Produktreihen.

Unsere Filtrationslösungen entfernen während des Weinherstellungsprozesses zuverlässig Schmutzstoffe aus Luft und Flüssigkeiten – um von der Traube bis ins Glas eine höchstmögliche Qualität sicherzustellen.





FOKUS AUF PRODUKTIVE PARTNERSCHAFTEN

Bei Parker streben wir eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden in der ganzen Welt an, um Fachwissen und Know-how auszutauschen und gemeinsam neue, bessere und produktivere Verfahren für die Weinherstellung zu entwickeln.

- NITROSource – der weltweit effizienteste Stickstoffhersteller auf dem Markt, der Kosten reduziert, die Rentabilität steigert und über den gesamten Weinproduktionsprozess hinweg die Qualität verbessert.
- Hyperchill Plus – technisch fortschrittliche, kompakte, praktische sowie hoch effiziente und zuverlässige Präzisionskühlung, um den Charakter und das Aroma jedes Weines zu bewahren.
- Innovation – fortlaufende Investitionen in die Forschung und Entwicklung, um die Standards für die Aufbereitung und Fluidtechnik in der Weinindustrie weiter zu verbessern.
- Qualitätssicherung – Fertigung, Service und technische Unterstützung auf Weltklasseniveau bieten Ihnen hohe Verlässlichkeit und beruhigende Sicherheit.

UM WEITERE INFORMATIONEN
ZU UNSEREN LÖSUNGEN
FÜR DIE WEININDUSTRIE ZU
ERHALTEN, RUFEN SIE UNS
BITTE UNTER
+49 (0)2131 4016 0 an.



Parker weltweit

Europa, Naher Osten, Afrika

AE – Vereinigte Arabische Emirate, Dubai
Tel: +971 4 8127100
parker.me@parker.com

AT – Österreich, Wiener Neustadt
Tel: +43 (0)2622 23501-0
parker.austria@parker.com

AT – Osteuropa, Wiener Neustadt
Tel: +43 (0)2622 23501 900
parker.easteurope@parker.com

AZ – Aserbaidzhan, Baku
Tel: +994 50 2233 458
parker.azerbaijan@parker.com

BE/LU – Belgien, Nivelles
Tel: +32 (0)67 280 900
parker.belgium@parker.com

BG – Bulgarien, Sofia
Tel: +359 2 980 1344
parker.bulgaria@parker.com

BY – Weißrussland, Minsk
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

CH – Schweiz, Etoy,
Tel: +41 (0)21 821 87 00
parker.switzerland@parker.com

CZ – Tschechische Republik, Klecany
Tel: +420 284 083 111
parker.czechrepublic@parker.com

DE – Deutschland, Kaarst
Tel: +49 (0)2131 4016 0
parker.germany@parker.com

DK – Dänemark, Ballerup
Tel: +45 43 56 04 00
parker.denmark@parker.com

ES – Spanien, Madrid
Tel: +34 902 330 001
parker.spain@parker.com

FI – Finnland, Vantaa
Tel: +358 (0)20 753 2500
parker.finland@parker.com

FR – Frankreich, Contamine s/Arve
Tel: +33 (0)4 50 25 80 25
parker.france@parker.com

GR – Griechenland, Athen
Tel: +30 210 933 6450
parker.greece@parker.com

HU – Ungarn, Budaörs
Tel: +36 23 885 470
parker.hungary@parker.com

IE – Irland, Dublin
Tel: +353 (0)1 466 6370
parker.ireland@parker.com

IL – Israel, Tel Aviv
Tel: +39 02 45 19 21
parker.israel@parker.com

IT – Italien, Corsico (MI)
Tel: +39 02 45 19 21
parker.italy@parker.com

KZ – Kasachstan, Almaty
Tel: +7 7273 561 000
parker.easteurope@parker.com

NL – Niederlande, Oldenzaal
Tel: +31 (0)541 585 000
parker.nl@parker.com

NO – Norwegen, Asker
Tel: +47 66 75 34 00
parker.norway@parker.com

PL – Polen, Warschau
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

PT – Portugal, Oeiras
Tel: +351 22 999 7360
parker.portugal@parker.com

RO – Rumänien, Bukarest
Tel: +40 21 252 1382
parker.romania@parker.com

RU – Russland, Moskau
Tel: +7 495 645-2156
parker.russia@parker.com

SE – Schweden, Spånga
Tel: +46 (0)8 59 79 50 00
parker.sweden@parker.com

SK – Slowakei, Banská Bystrica
Tel: +421 484 162 252
parker.slovakia@parker.com

SL – Slowenien, Novo Mesto
Tel: +386 7 337 6650
parker.slovenia@parker.com

TR – Türkei, Istanbul
Tel: +90 216 4997081
parker.turkey@parker.com

UA – Ukraine, Kiew
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

UK – Großbritannien, Warwick
Tel: +44 (0)1926 317 878
parker.uk@parker.com

ZA – Republik Südafrika, Kempton Park
Tel: +27 (0)11 961 0700
parker.southafrica@parker.com

Nordamerika

CA – Kanada, Milton, Ontario
Tel: +1 905 693 3000

US – USA, Cleveland
Tel: +1 216 896 3000

Asien-Pazifik

AU – Australien, Castle Hill
Tel: +61 (0)2-9634 7777

CN – China, Schanghai
Tel: +86 21 2899 5000

HK – Hong Kong
Tel: +852 2428 8008

IN – Indien, Mumbai
Tel: +91 22 6513 7081-85

JP – Japan, Tokyo
Tel: +81 (0)3 6408 3901

KR – Korea, Seoul
Tel: +82 2 559 0400

MY – Malaysia, Shah Alam
Tel: +60 3 7849 0800

NZ – Neuseeland, Mt Wellington
Tel: +64 9 574 1744

SG – Singapur
Tel: +65 6887 6300

TH – Thailand, Bangkok
Tel: +662 186 7000

TW – Taiwan, Taipei
Tel: +886 2 2298 8987

Südamerika

AR – Argentinien, Buenos Aires
Tel: +54 3327 44 4129

BR – Brasilien, Sao Jose dos Campos
Tel: +55 800 727 5374

CL – Chile, Santiago
Tel: +56 2 623 1216

MX – Mexiko, Toluca
Tel: +52 72 2275 4200

Europäisches Produktinformationszentrum
Kostenlose Rufnummer: 00 800 27 27 5374
(von AT, BE, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, IE, IL, IS, IT, LU, MT, NL, NO, PL, PT, RU, SE, SK, UK, ZA)

Parker Hannifin GmbH
Pat-Parker-Platz 1
41564 Kaarst
Tel.: +49 (0)2131 4016 0
Fax: +49 (0)2131 4016 9199
parker.germany@parker.com
www.parker.com

