

INNOVATION

## NEU IN FRANKEN!

Carl Klein hat einen besonderen Anhänger, der Ihnen ganz neue Möglichkeiten bietet. Innovative Technik – gezielt für fränkische Bedürfnisse entwickelt! Lassen Sie sich überraschen.

**carl  
klein**



**NEU IN FRANKEN!**

**DER MOBILE ABFÜLLSERVICE**

**DER CARL KLEIN ABFÜLLSERVICE**  
Mieten Sie Abfüll- und Steriltechnik auf höchstem Niveau!  
mobil, hygienisch, schonend, sicher

**Kompetentes Personal**  
Die Betreuung während der gesamten Abfüllung erfolgt durch kompetente Kellermeister mit jahrelanger Erfahrung in der vollautomatischen Sterilfüllung.

**2-Phasen Rinser**

**Flaschensterilisator und Ozongenerator**

- 12-stelliger, vollautomatischer Rinser mit Universal-Flaschenhals-Greifer
- Sterilflüssigkeit (ozonisiertes H<sub>2</sub>O) wird direkt erzeugt

**Zwei Sterilisationsphasen:**

- 1. Phase: Ausspritzen mit Sterilflüssigkeit (ozonisiertes H<sub>2</sub>O)
- 2. Phase: Ausblasen mit Sterilluft

*Universal-Flaschenhals-Greifer*



**Ausklappbares Einlaufband**

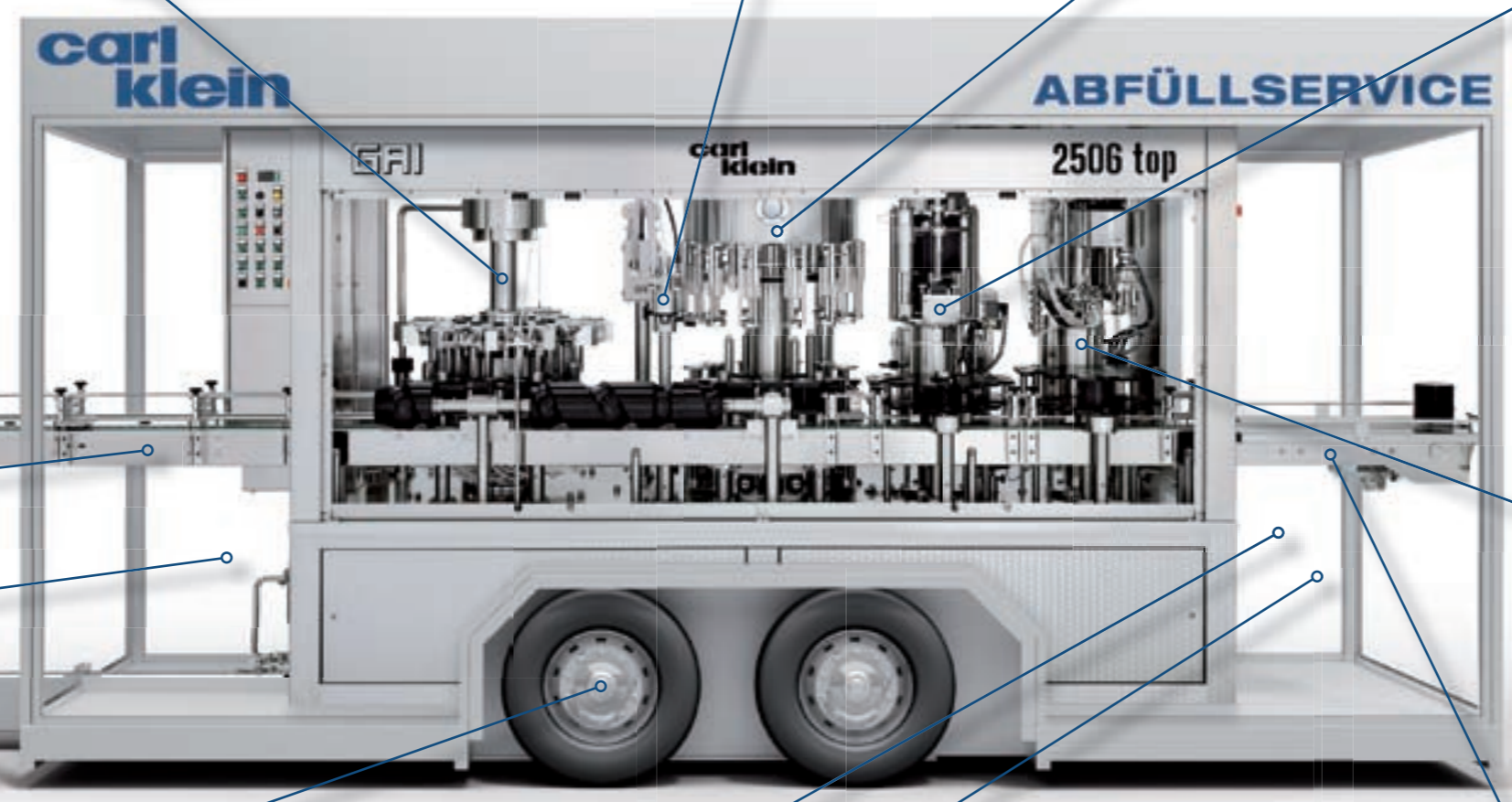
**Carbofresh-Gerät**

**CO<sub>2</sub>-Dosage**

- Gezielte, stufenlose CO<sub>2</sub>-Dosage in den Wein mittels Carbofresh-Gerät.
- Dosagemenge: 0 bis max. 3 g/l Wein (temperaturabhängig)


**Absenkbare Liftachsen**

- Absenkbare Tandemachsen ermöglichen eine optimale Arbeitshöhe.
- Die Anlage kann auch auf unebenem Untergrund in Waage gestellt werden.




**Flaschenentlüftung**

- Vakuumpumpe entzieht der Flasche 90% der Luft
- Im gleichen Zug wird die Flasche mit Inertgas befüllt, um das eintretende Füllgut vor Sauerstoffaufnahme (Oxidation) zu schützen.
- Weißwein: Flasche wird mit CO<sub>2</sub> gefüllt
- Rotwein: Flasche wird mit N<sub>2</sub> gefüllt



**Füller**

- 12-stelliger Falldruckfüller (Vakuum zu- und abschaltbar)
- Patentierte Füllrohre vermeiden jeglichen Kontakt zwischen Füllbehälter und Außenluft
- Zentrale Füllhöhenverstellung
- Zentrale Weinzufuhr in den Füllkessel von unten



**Korker (und VinoLok-Aufsetzer)**

**mit CO<sub>2</sub>-Überlagerung und Vakuumeinrichtung**

- CO<sub>2</sub>-Überlagerung reduziert merklich den Sauerstoffgehalt zwischen Wein und Korken
- Vakuumierung der Flasche vor dem Einbringen der Korken vermindert das Risiko von Ausläufern und ermöglicht das Verarbeiten von langen Korken.
- Korker mit Edelstahl-4-Backen-Korkschloß

*CO<sub>2</sub>-Überlagerung*

*Vakuumierung*

*4-Backen-Korkschloß*




**Verschließer**



**Schraubverschließer mit CO<sub>2</sub>-Überlagerung**

- CO<sub>2</sub>-Spülung des Flaschenhalsinneren und der Kapsel
- Aktives Aufsetzen des Verschlußes vor dem Herunterfahren des Anrollkopfes (entscheidend für die Verschlußqualität bei BVS 30/60 LongCap)
- Verschließkopf mit 4 Rollen und Inverter



**3-stufige Weinfiltration**

- Stufe 1: EK-Schichtenfilter als „Vorfilter“ (Seitz Orion)
- Stufe 2: Kerzenfilter-Einheit mit 1,0 µm (Pall)
- Stufe 3: Kerzenfilter-Einheit mit 0,45 µm (Pall)


**Dämpfer**

16kW Durchlauf-Dampferzeuger zur Sterilisation der Anlage und der Filtereinheiten



**Codiergerät**

Aufbringen Ihrer Betriebs- bzw. Charge-Nr. auf den Drehverschluss während der laufenden Produktion

**BY-1234**




Weitere Infos und Terminvergabe  
unter Tel. 09321-4850

**NEU IN FRANKEN!**

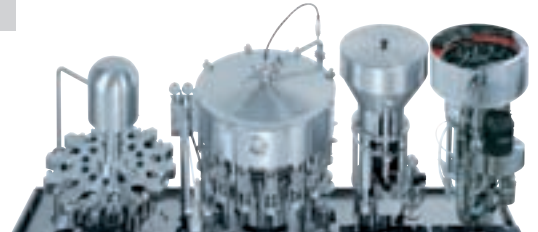
# ABFÜLLSERVICE

## Abfülltechnik auf höchstem Niveau

### Abfüllservice

Mit dem CARL KLEIN ABFÜLLSERVICE erhalten Sie die Möglichkeit Ihre Weine auf höchstem technischen Niveau in die Flasche zu bringen ohne selbst in teure und pflegeintensive Maschinen investieren zu müssen. Bei der Entwicklung unserer mobilen Anlage wurde größter Wert auf die in Franken gewünschten Anforderungen gelegt.

Die gängigsten Flaschenformen, sowie alle am Markt befindlichen Verschlussvarianten können vollautomatisch verarbeitet werden. Produktschonung, Hygiene und Sicherheit stehen bei jedem einzelnen Arbeitsschritt klar im Vordergrund und werden durch die Auswahl hochwertigster Maschinenkomponenten gewährleistet. Die Betreuung während der gesamten Abfüllung erfolgt durch kompetente



Kellermeister mit jahrelanger Erfahrung in der vollautomatischen Sterilfüllung. Aufgrund des hohen Automatisierungsgrades kann Ihre Füllung mit einem Minimum an weingutseigenem Personal bewerkstelligt werden – mobil, hygienisch, schonend, sicher.

Weitere Details zur Füllung mit CARL KLEIN ABFÜLLSERVICE erörtern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

### Flaschen und Verschlüsse

Die gängigsten Flaschenformen, sowie die hier aufgeführten Verschlussvarianten können vollautomatisch verarbeitet werden.



Naturkorken,  
Kunststoffstopfen



MCA



VinoLok



BVS 30/60 LongCap



### Technische Daten

- GAI Monoblock 2506
- Leistung: 700-2.500 Flaschen/Stunde
- Abmessungen: B x L x H ca. 2,30 x 5,25 x 2,70 m (ausgefahren), 2,40 m (abgesenkt)



Länge ca. 5,25 m, Breite ca. 2,30 m



Höhe  
abgesenkt  
ca. 2,40 m

ausgefahren  
ca. 2,70 m

Bedingungen gemäß unseres Mietvertrages. Auszug: Verrechnung erfolgt per Stück gefüllte Flasche, zzgl. der tatsächlich benötigten Verbrauchsmaterialien (CO2, N2, Filterschichten), Preise zzgl. MwSt.