

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 H₂O) wird direkt erzeugt

Zwei Sterilisationsphasen:

- 1. Phase: Ausspritzen mit Sterilflüssigkeit (ozonisiertes H₂O)
- 2. Phase: Ausblasen mit Sterilluft

Universal-Flaschenhals-Greifer



Ausklappbares Einlaufband

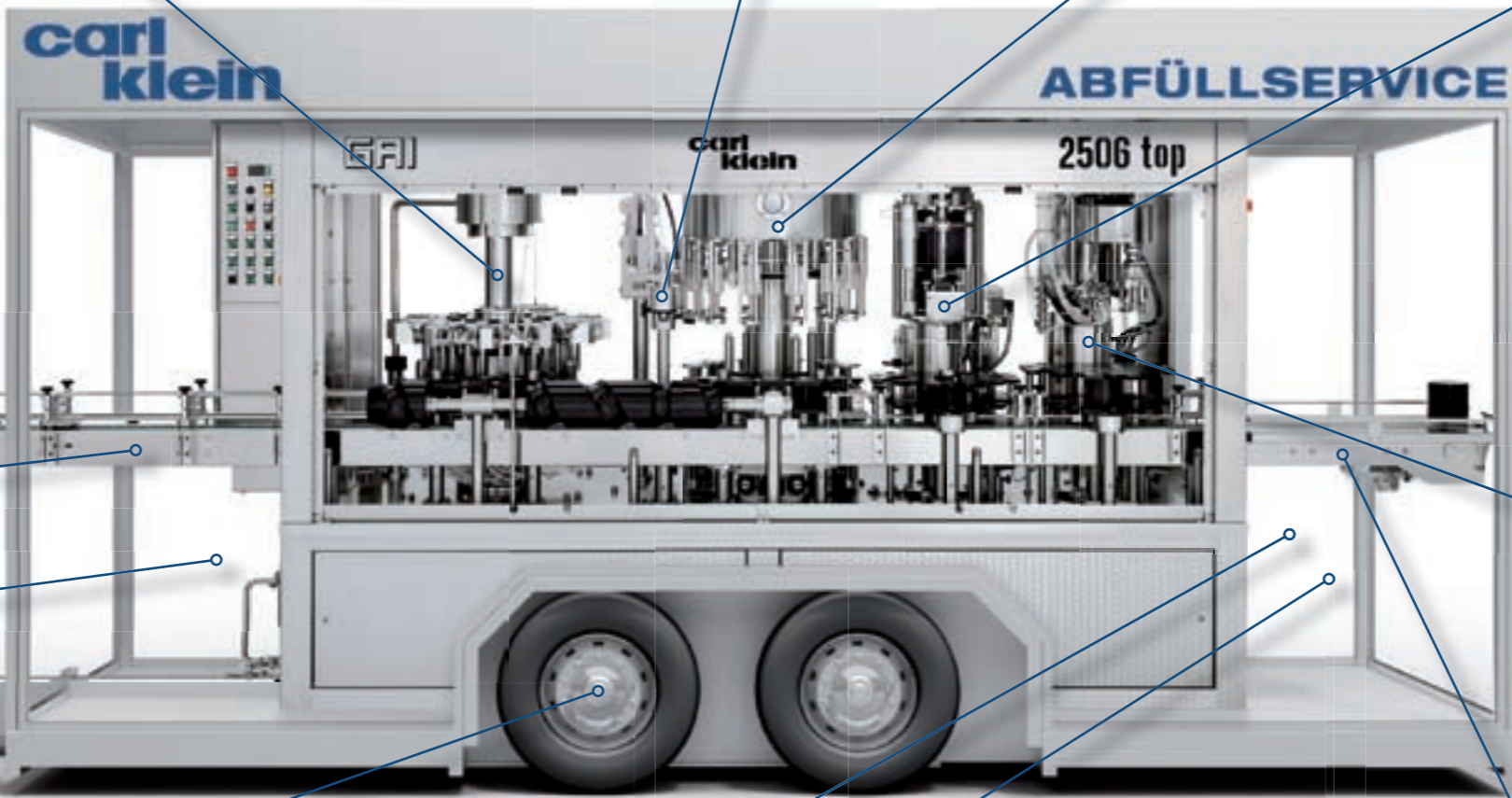
Carbofresh-Gerät

CO₂-Dosage

- Gezielte, stufenlose CO₂-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 CO₂ gefüllt
- Rotwein: Flasche wird mit N₂ 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 CO₂-Überlagerung und Vakuumeinrichtung

- CO₂-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

CO₂-Überlagerung

Vakuumierung

4-Backen-Korkschloß




Verschließer




Schraubverschließer mit CO₂-Überlagerung

- CO₂-Spülung des Flaschenhalsinneren und der Kapsel
- Aktives Aufsetzen des Verschließes vor dem Herunterfahren des Anrollkopfes (entscheidend für die Verschließqualität 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

