

# 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**

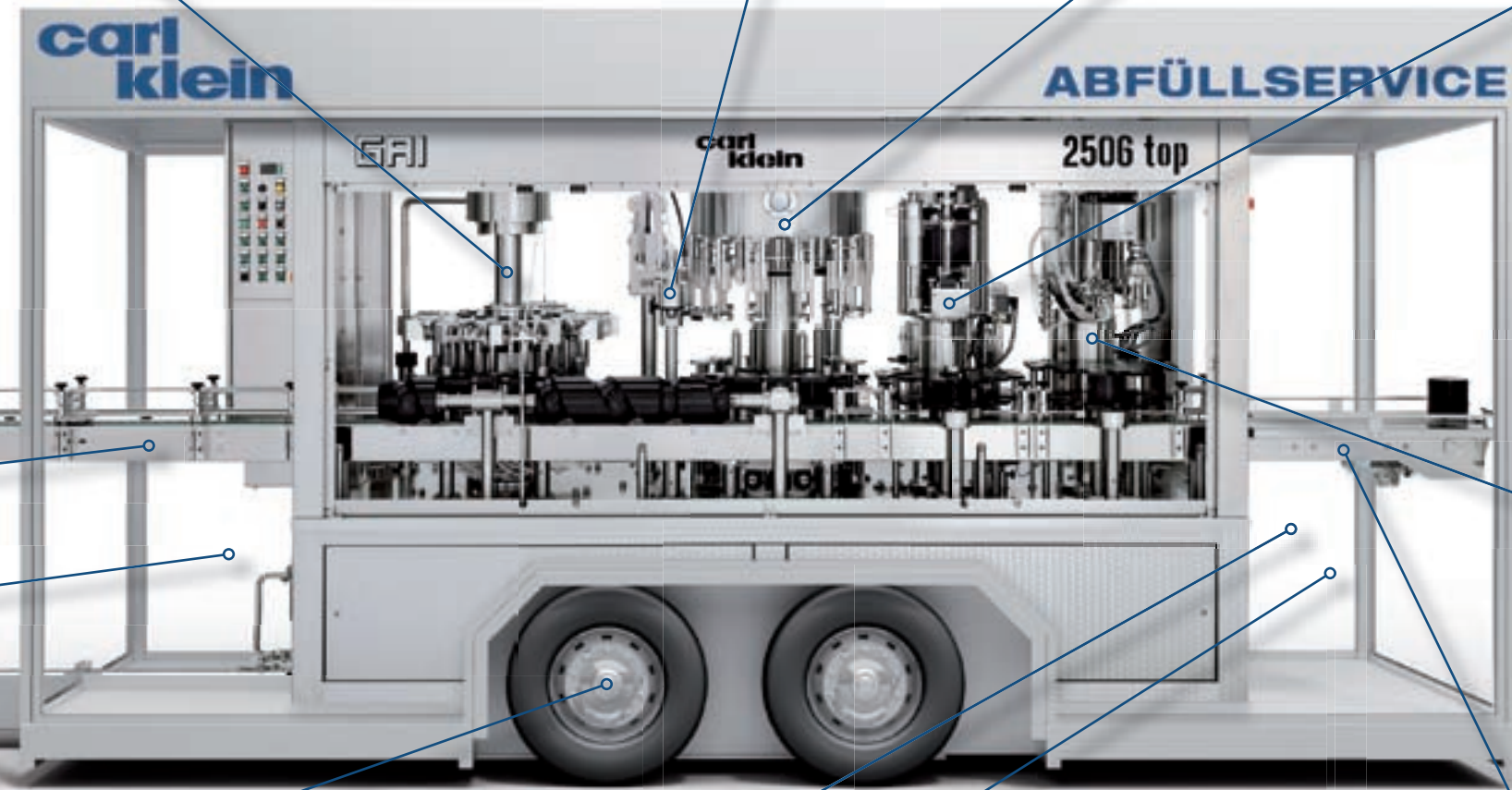
**Carbofresh-Gerät**

**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 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**

