

## WINE QUALITY SOLUTIONS

### NOMALINE HS 6000

#### DIE WIRKSAME INERTISIERUNG DES KOPFRAUMS DER FLASCHEN

Die von Vinvention durchgeführten Forschungen und vielfältigen Audits in zahlreichen Kellereien haben bewiesen, dass der Kopfraum für das Sauerstoffmanagement während der Flaschenabfüllung von entscheidender Bedeutung ist. Obwohl das Volumen dieses Raumes gering ist, befinden sich darin durchschnittlich 65 % des Gesamtsauerstoffgehalts der Flasche oder des TPOs (Total Package Oxygen), was insbesondere zu einem schnellen Verlust an freiem  $SO_2$  und zu einer Verstärkung des Farbtons führt. Die fachgerechte Inertisierung der Kopfräume ist deshalb entscheidend, um die Eigenschaften des Weines zu bewahren, und dies gilt umso mehr für die Flaschenabfüllung mit Schraubverschlüssen, bei der der Kopfraum 2-3-mal so groß ist wie bei Flaschen mit zylindrischen Korken. Der NomaLine HS 6000 wurde konzipiert, um diesen Zielen gerecht zu werden und mit Hilfe eines patentierten Systems zur doppelten Zufuhr von Inertgas ermöglicht er die effiziente Inertisierung der Kopfräume der Flaschen bis zu so geringen Werten wie einem Sauerstoffgehalt von 5 %.

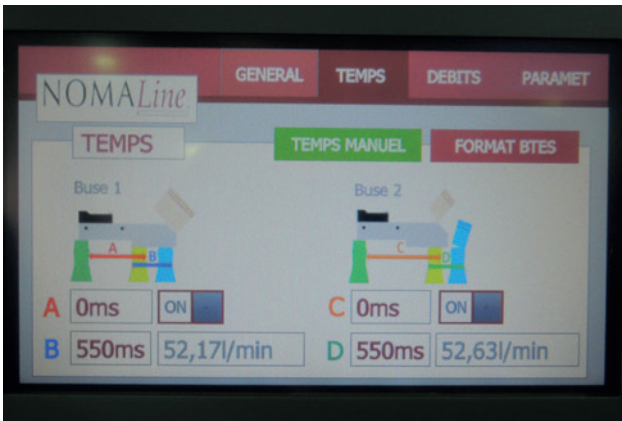


#### MERKMALE

- Entwickelte Technologie für die Flaschenabfüllung mit Schraubverschlüssen
- Unter bestimmten Bedingungen anpassbar für Flaschenabfüllungen mit zylindrischen Verschlüssen
- Patentiertes System zur Injektion von neutralem Gas und zur Ableitung der Luft durch Erzeugung eines Strudels
- Separate Injektionsleitungen für den Flaschenhals und das Innere des Verschlusses
- Voneinander unabhängige Steuerung (Menge, Zeit) der beiden Injektionsleitungen
- Möglichkeit zur Anpassung des gewünschten Inertisierungsgrades innerhalb einer Spanne von 5 bis 20 %
- Verwendung von reinem Inertgas oder vermischt mit: Stickstoff, Kohlendioxid, Argon
- Kontrollierte Auslösung der Gasströme durch automatische Erkennung der Flaschen
- An die meisten bestehenden Fülllinien bis zu einem Arbeitstakt von 6000 Flaschen pro Stunde anpassbar. Für höhere Arbeitstakte kann eine Machbarkeitsstudie in Betracht gezogen werden

## VORTEILE

- Effiziente Verringerung des Sauerstoffs im Kopfraum der Flaschen
- Verringerung des Verbrauchs an Inertgas aufgrund einer automatischen Auslösung an der Flasche
- Leistungsstarke Modernisierung der bestehenden Systeme ohne Inertisierungssystem bei der Abfüllung
- Verringerung des Risikos der vorzeitigen Oxidation des Weines
- Optimierung der Haltbarkeitsdauer der Weine
- Mögliche Verringerung der verwendeten SO<sub>2</sub>-Mengen in den Weinen
- Optimierung der Gleichmäßigkeit zwischen verschiedenen Flaschen derselben Charge



### KURZ ZUSAMMENGEFASST:

Der NomaLine HS 6000 ist unter allen Inertisierungssystemen, die mit der Injektion von Inertgas arbeiten, am leistungsfähigsten.

Die Erzeugung eines Strudels zur Ersetzung der Luft in den Räumen, die inertisiert werden sollen, ermöglicht in Kombination mit einer optimierten Ableitung das Erreichen von so geringen Werten wie einem Sauerstoffgehalt von 5 % in den Kopfräumen, während die marktüblichen Inertisierungssysteme bestenfalls ein Ergebnis zwischen 8 und 10 % Sauerstoffgehalt ermöglichen. Der doppelte Strom der Gasinjektion ermöglicht die optimale Einstellung der Inertisierung des Halses und des Verschlusses.

Im Gegensatz zu den derzeit verwendeten Systemen, die das Inertgas kontinuierlich verströmen, injiziert der NomaLine HS das Inertgas ausschließlich, kurz bevor die Flasche verschlossen wird, was eine erhebliche Verringerung des Verbrauchs an Inertgas ermöglicht.

Schließlich stellt die Möglichkeit, den Inertisierungsgrad zu verändern, einen weiteren Vorteil beim Sauerstoffmanagement in den Kopfräumen der Flaschen dar.

**FÜR WEITERE INFORMATIONEN:** [winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)