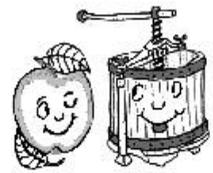


Reinbeker Hobbymosterei

Marianne und Wilfried Marquardt

Hermann-Kömer-Straße 15, 21465 Reinbek - Tel.: 040 / 722 18 98 Fax: / 78 87 65 35

E-Mail: reinbeker@hobbymosterei.de Internet: www.mostpresse.de



Auswahlhilfe zur Filtration mit Filterschichten bei den Rundfiltergeräten

Grobfiltration

Mit den Filterschichten C 150 und AF 6000 werden Partikel über 15 Mikrometer aus niederviskosen Flüssigkeiten abgeschieden. Sie dienen z.B. zur Vorklärung von stark trüben Obstweinen nach Beendigung der Gärung oder Abscheidung von Bentonit-Schönungen.

Klärfiltration

Die Filterschichten AF 4000 und AF 2000 scheiden partikuläre Trübungen weitgehend ab und reduzieren die Heferückstände.

Feinfiltration

Durch den Einsatz der Filterschichten AF 1600 und AF 1000 werden optisch klare Filtrate erhalten, wobei die Weinhefen abgetrennt werden.

Sterilfiltration

Mit den Filterschichten AF-S 600 und AF-S 400 werden im Obstwein vorhandene Bakterien und Eiweiße, die Ursache einer späteren Nachtrübung sind, beseitigt. Gleichzeitig findet eine Blankfiltration statt.

Filterleistung für 22 cm Schichten

2 Filterschichten haben eine effektive Filterfläche von 618 qcm. Für die Klär- und Feinfiltration ergibt sich bei einer Druckdifferenz von 0,3 bar (3 Meter Fallhöhe) und Mediumtemperatur von 20°C eine Filtrationsleistung von ca. 60 bis 80 Liter/Stunde. Der maximale Druck sollte 0,5 bar nicht überschreiten, weil sonst die Gefahr von Trubdurchbrüchen ansteigt. Bereits ab 0,4 bar setzt eine frühzeitige Erschöpfung des Schichtenfilters ein, welches an einer vermehrten Trubdurchlässigkeit am Filtrat vor der endgültigen Filtersättigung erkennbar wird. In Abhängigkeit der Obstweinsorte können mit 2 Filterschichten und einer auf den Trubgehalt abgestimmten Filtrationsschicht, etwa 60 bis 100 Liter

filtriert werden.

Bei der Grobfiltration kann mit einer Druckdifferenz von max. 0,5 bar gearbeitet werden. Die Leistung liegt dabei höher als bei der Klär- und Feinfiltration.

Mit einem Satz Filterschichten können ca. 160 Liter Wein in etwa 90 Minuten filtriert werden. Dieses Ergebnis wird erreicht, wenn keine Gärung mehr stattfindet und die geeignete Filtrationsschicht gewählt wurde.

Filterleistung für 15 cm Schichten

1 Filterschicht hat eine effektive Filterfläche von 130 qcm. Wegen der relativ geringen Filterfläche ist dieses Filtersystem auf Schwerkraftdurchfluß ausgelegt. Damit werden dennoch akzeptable Durchflußmengen unter Akzeptanz längerer Arbeitszeiten erreicht. Die Druckdifferenz beträgt 0,15 bar, welches einem Höhenunterschied von 150 cm entspricht.

Mit einer Filterschicht können ca. 20 Liter Wein filtriert werden. Ansonsten gelten die Hinweise wie für den 22 cm Rundfilter.

Druckerzeugung

Das einfachste und schonendste Verfahren ist die Anwendung der statischen Fallhöhe. Hierbei werden Druckschwankungen, die sich schädigend auf das Filtergefüge auswirken, vermieden. Für 25 Liter sind jedoch etwa 7 Stunden anzusetzen. Bei diesem Verfahren könnte hierfür die Nacht genutzt werden. Man setzt die Filtration in Gang und geht schlafen.

Akzeptabel ist auch die Verwendung von Druckluft mit einem Druckkessel als Vorlagebehälter.

Kleinmengen bis etwa 50 Liter können gut mit der SIMPLEX-Handpumpe in Kombination des dazugehörigen 5-Liter-Druckbehälters filtriert werden.

Darüber hinausgehende Mengen sollten über eine Kreiselpumpe filtriert werden, die mit einem Druckregulierventil ausgestattet ist.

Viel Erfolg und Freude bei der Freizeitgestaltung wünschen Ihnen

Marianne und Wilfried Marquardt