



Weinpumpe: Verbessertes Pumpverfahren

Case Study: Ein italienisches Weingut



Problem

Schaumbildung und Pumpvorgang nicht gleichmäßig

Lösung

Vogelsang Weinpumpe VX136-140 QWA

Der Kunde und das Problem

Das Pumpen ist ein grundlegender und zugleich sehr sensibler Prozess der Weinherstellung. Aus diesem Grund haben wir insbesondere die folgenden Punkte untersucht:

- Das Umwälzen der Maische wird oftmals auf traditionelle Weise durchgeführt; hierbei wird der untere Teil der Maische schlichtweg nach oben gepumpt, eine Zirkulation entsteht. In dieser Phase ist besonders wichtig, dass das Produkt behutsam und gleichmäßig gepumpt wird.
- Der Schnitt, das sogenannte „Vermischen“ von Weinen oder Maischen unterschiedlicher Herkunft, erfordert das Pumpen mit gleichbleibender Leistung.
- Die Annahme beziehungsweise Auslieferung von Wein: Hier verwenden Kellereien oftmals spezielle Tankwagen, die mit Hilfe eines Pumpsystems in kurzer Zeit befüllt und entleert werden müssen.

Für die Untersuchung dieser drei Phasen haben wir eine bekannte Winzerei in der Region Veneto besucht, die herkömmliche Kolbenpumpen verwendet und dabei mit den folgenden Herausforderungen zu kämpfen hatte. Nach dem Umwälzen der Maische war das Produkt sehr schaumig, da der Pumpvorgang nicht mit einem gleichmäßigen Fluss erfolgte und das Produkt aufgerührt wurde. Auch beim Schnitt waren die Fördermengen nicht konstant. Darüber hinaus wurde der Tankwagen nicht vollständig beladen, weil der Fluss Peaks aufwies, die zu Emulsionsbildung im Inneren führten und somit dessen Endkapazität verringerten.

Die Lösung

Gemeinsam mit dem Kunden haben wir uns für die Installation der QVVA-Pumpe VX136-140 mit HiFlo-Kolben mit 4 schraubenförmigen Flügeln entschieden, die eine konstante Pumpleistung ohne Spitzen in der Durchflussrate gewährleistet. Die Pumpvorgänge haben sich verbessert

- Das Umpumpen erfolgt nun mit konstanter Geschwindigkeit ohne Emulsion und das Produkt wird viel schonender gefördert
- Die Mischphase erfolgt nun nahtlos und garantiert eine konstante Durchflussrate
- Der Tankwagen wird nun vollständig befüllt, da im Inneren keine Schaumschicht mehr entsteht



Weinpumpe VX136-140 QVVA

Vorteile der Weinpumpe

- Sanftes Verpumpen der Trauben und des Weins
- Reduzierte Sauerstoffaufnahme des Weins
- Hohe Saugkraft
- Kompaktes Design; sehr geringer Platzbedarf
- Service und Wartung direkt vor Ort

Kundennutzen

- Harmonisches Pumpen ohne Aufrühren
- Keinerlei Schaumbildung
- Pumpvorgang mit gleichmäßiger Leistung

Erwähnte Vogelsang Produkte

[Winepumpe: Die flexible und moderne Lösung für Ihr Weingut](#)



Vogelsang GmbH & Co. KG
Holthöge 10 - 14 | 49632 Essen (Oldenburg) | Deutschland
Telefon: +49 5434 83 - 0 | Fax: +49 5434 83 -10
germany@vogelsang.info

vogelsang.info

VOGELANG 