

## Presse Herbst 2011 / Modernste Technik für das Weingut Kiefer

In der Herbstfüllpause haben wir unsere neue Abfüllanlage installiert. Sie ist eine absolute Weltneuheit, entwickelt von Leibinger SMB Technik GmbH und uns.

Mit unserer neuen Abfüllanlage legen wir Wert auf höchste **Produkt- und Aromaschonung** sowie **Umweltschutz**. Um Ihnen diese Vorteile unseres neuen leichten Druckfüllers näher zu bringen, kommen wir nicht um ein paar technische Details herum.

Das Ziel der Neuentwicklung war, dass der Wein beim Füllen in die Flaschen nicht schäumt, auch wenn er sehr viel Kohlensäure enthält. Durch Schaum gehen unnötig **Aromen** und **Frische** verloren. Deshalb ist als ein **Novum** die Füllgeschwindigkeit je Flasche über das Füllventil regulierbar, so dass der Wein schonend und ohne Schaumbildung in die Flasche läuft.

Desweiteren ist die **Sauerstoffaufnahme** während der Füllung einstellbar. Bei den bisherigen Füllern kommt die verdrängte Luft aus der leeren Flasche im Füllkessel immer in Kontakt mit dem zu füllenden Wein. Dies führt zu einer unkontrollierten Sauerstoffaufnahme des Weins. Deshalb wird beim neuen Füller ganz auf einen Füllkessel verzichtet und die Rückluft aus der Flasche getrennt abgeführt.

Die Flaschen können zuvor evakuiert (enthaltene Umgebungsluft absaugen) und mit Stickstoff (Rotwein) oder Kohlensäure (Weißwein) gefüllt werden.

Zusätzlich wurden auch eine Flaschenaußenwaschmaschine und ein Kapselaufsetzer angeschafft. Das Tolle ist nun, dass alle Maschinen untereinander kommunizieren und sich selbst in der Geschwindigkeit regulieren. Insgesamt sind vier Funktionen in einer Maschine vereint (Sterilisieren, Füllen, Verkorken, Verschrauben). Der Antrieb der gesamten Maschinerie benötigt für alle vier Funktionen nur 0,7 kW/h. Somit werden wir auch unseren Ansprüchen an den Umweltschutz gerecht.

**Sie werden bemerken, dass unsere Weine jetzt noch frischer, reicher an Aroma und bekömmlicher sind.** Die zur Zeit starke Diskussion über die Sauerstoffdurchlässigkeit verschiedener Verschlussarten ist eigentlich hinfällig, da bei der üblichen Abfülltechnik von Wein oft größere Mengen an Sauerstoff in den Wein gelangen als über den Verschluss! Mit der neuen Abfüllanlage können wir deshalb ab sofort auch die Schwefelung der Weine deutlich reduzieren.

