

SO₂-Membransystem- Entschwefelungsanlage

Das neu entwickelte **SO₂-MEMBRANSYSTEM** nutzt zur Reduzierung von freiem SO₂ in Most und Jungwein ein rein physikalisches Verfahren und schließt damit eine wichtige Lücke in der Önologie.



Verfahrensablauf

Getrennt durch eine hydrophobe Membran diffundiert das SO₂ aus der Süßreserve oder dem Jungwein in eine alkalische Spüllösung. Das transferierte SO₂ wird als Salz der schwefeligen Säure irreversibel abgebunden und erhält somit das Konzentrationsgefälle. Bei der SO₂-Reduzierung von Jungwein wird als Spüllösung etwas alkalischer Jungwein verwendet. Somit liegt für alle anderen Inhaltsstoffe des Jungweins kein Konzentrationsgefälle vor, sodass diese im behandelten Jungwein nicht verändert werden. Soll das SO₂ aus einer Süßreserve entfernt werden, reicht auf der anderen Seite der Membran eine alkalische Spüllösung aus.

Konstruktion und Aufbau

Die Anlage kann je nach Kundenwunsch sowohl mittels Dampf als auch elektrisch beheizt werden.

Durch die innovative Anlagensteuerung ist es für den Anwender einfach, die gewünschten Parameter einzustellen und die Anlage schnell und effizient zu betreiben. Eine Fernsteuerung und Überwachung der SO₂-Anlage mittels einer App für Smartphone, Tablet oder PC ist möglich.

Eine Trendaufzeichnung der wichtigsten Anlageparameter ist im Lieferumfang der Anlage enthalten.

SO₂-MEMBRANSYSTEM- ENTSCHWEFELUNGSANLAGE

SO₂-Membransystem

Typ	Leistung pro Stunde l	Membranfläche m ²
SO ₂ M-1000	1.000	140
SO ₂ M-2000	2.000	280
SO ₂ M-3000	3.000	420
SO ₂ M-4000	4.000	560
SO ₂ M-5000	5.000	700



SO₂M-1000

Vorteile

Produktschonende Entschwefelung bei niedrigeren Temperaturen

Schnell und zuverlässig durch Automation

Steuerbar auch über eine App vom PC oder Handy aus

Maximale Sicherheit für Bediener durch automatische Dosierung der Lauge und Säure

Anlagengröße individuell an Bedarf des Kunden angepasst

Bei Bedarf einfach und schnell erweiterungsfähig

Energiesparend durch niedrige Betriebstemperaturen

Beheizung mit Dampf oder elektrisch möglich, somit auch mobil einsetzbar

Kompakte Bauweise

Möglichkeit zur SO₂-Reduzierung in Jungwein

Keine Geschmacksbeeinträchtigung des Mostes

Innovative Möglichkeiten zur Reduzierung des Schwefelgehaltes in Sektgrundweinen*

* In der EU nicht zulässig

Die hier aufgeführten Daten und Informationen sind Richtwerte und können im Angebot und Auftragsfall abweichen.

STRASSBURGER FILTER GmbH + Co. KG
Filter – Anlagen – Apparatebau
Osthofener Landstraße 14
67593 Westhofen
Telefon +49 62 44/90 800-0
Telefax +49 62 44/90 800-8
info@strassburger-filter.de
www.strassburger-filter.de