



12-stelliger Rinser

- > sterilisiert mit ozonisiertem Wasser
- > reduziert durch Sterilluft-Ausblasung die Restnetzflüssigkeit in der Flasche




Evakuierung der Flasche

- > Austausch der vorhandenen Luft in der Flasche gegen CO₂ oder N₂
- > besonders für filigrane, sauerstoffempfindliche Weine empfehlenswert




Abfüllen unter Vakuum, Normaldruck oder bis zu 0,3 bar Überdruck

- > Alle produktberührende Teile sind zur CO₂-Schonung elektropoliert
- > mechanisch verschließende Füllrohre zur tropfenfreien Abfüllung



CO₂ - Einblasung in den Flaschenkopfraum

- > Verringerung des O₂- Gehaltes und des Flascheninnendrucks nach dem Verschließen



Vier-Backen-VA-Korkschloss

- > mit Vakuumeinrichtung zum schonenden Kork-Verschließen der Flasche



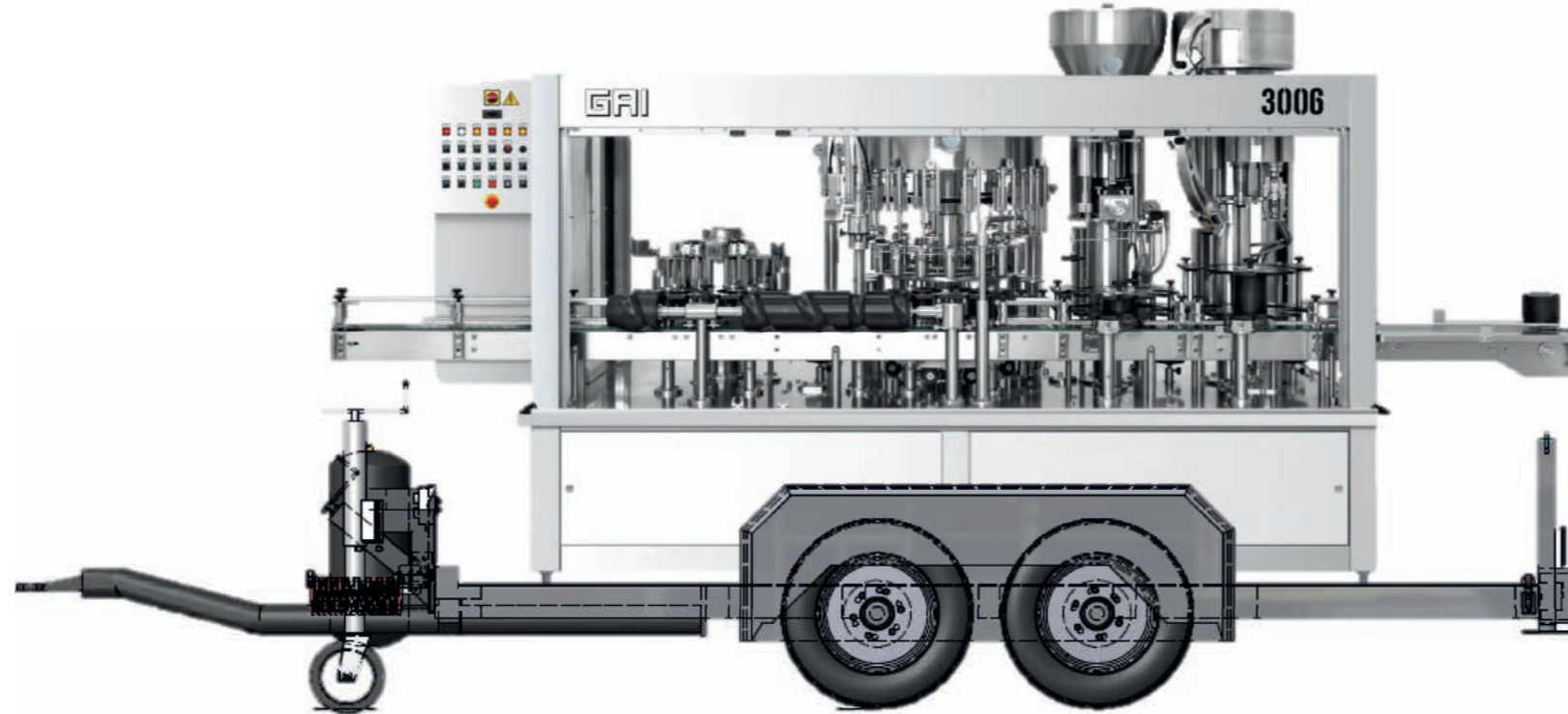
Universal-Flaschen-Greifer am Rinser

- > zur geräuscharmen und schnellen Aufnahme der Flasche zum Rinsprozess



Frequenzgeregelt Exzentrerschneckenpumpe

- > vom Füller gesteuert
- > zur gleichmäßigen Füllerbeschickung

Schichtenfilter

- > mit Membranenfilter bzw. Kerzenfilterkombination zur schonenden, sterilen Filtration der Weine




Kontinuierlicher Hochleistungsdämpfer

- > zur Sterilisierung der Filter und Füllanlage



Schraubverschleißer

- > für 30 x 60 Anrollverschlüsse
- > mit aktivem Aufsetzen der Verschlüsse
- > CO₂-Spülung der Verschlüsse vor dem Aufsetzen



Verschlußkontrolle

- > für Kork bzw. Schraubverschlüsse
- > Integrierter Flaschenzähler zur Dokumentation und Kontrolle




In Kooperation mit:



www.winefill.de