



# FOKUS AUF PERFEKTION VON DER TRAUBE BIS INS GLAS

Stickstoff- und Temperaturkontrolle für die Weinindustrie



ENGINEERING YOUR SUCCESS.

# FOKUS AUF GLEICHBLEIBEND HOHE PRODUKTIONSQUALITÄT

Auf dem globalen Weinmarkt herrscht ein stärkerer Wettbewerb als je zuvor, und auch die Erwartungen der Kunden sind so hoch wie nie. In Anbetracht der riesigen Auswahl wenden sich Käufer zunehmend vertrauten Marken zu, bei denen sie sich auf eine gleichbleibende Qualität, den Geschmack und erschwingliche Preise verlassen können.

Weinproduzenten stehen vor der Herausforderung, die bevorzugten Weine der Verbraucher in den benötigten Mengen und zu den gewünschten Preisen zu liefern und gleichzeitig sicherzustellen, dass der Geschmack, Charakter und Genuss unverfälscht erhalten bleiben.

Der Erfolg hängt von einer Mischung aus traditionellen Fertigkeiten, innovativen Techniken und Erfahrung ab. Hersteller müssen das Beste der traditionellen Methoden bewahren und mit neuen, effektiven Verfahren kombinieren.

## Die Komplettlösung für die Weinproduktion

Im 21. Jahrhundert sind Industriegase wie Stickstoff und eine automatisierte Temperaturkontrolle aus der Großproduktion nicht mehr wegzudenken. Mit dem richtigen Partner können Hersteller effektiver arbeiten sowie die Reinheit und Integrität ihrer Weine sicherstellen.

Parker kombiniert erstklassige Technologie mit praktischer Erfahrung und bietet eine Reihe von technisch fortschrittlichen, energieeffizienten und zuverlässigen Lösungen für die Weinindustrie. Dazu zählen NITROSource, die weltweit energieeffizientesten Vor-Ort-Stickstoffherzeuger, Hyperchill Plus, die fortschrittliche Baureihe von industriellen Prozesskühlern und ein Sortiment von Sterilluft-Filtrationslösungen.



„Im heutigen Markt erwarten Kunden hochklassige Weine in zuverlässiger Qualität zu einem fairen Preis.“



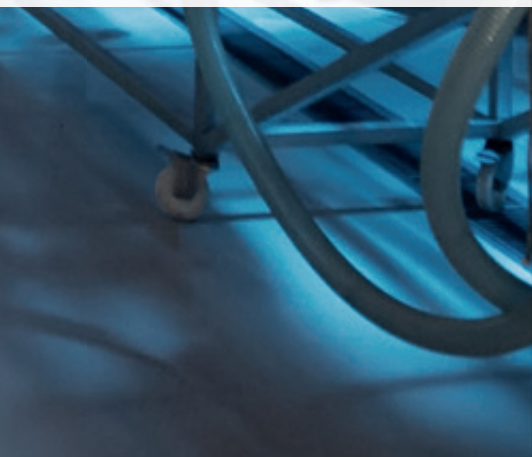




# FOKUS AUF STICKSTOFF

Stickstoff spielt in der modernen Weinproduktion von der Gärung bis zur Abfüllung eine wichtige Rolle. Die Erzeugung vor Ort ist die kostengünstigste Stickstoffquelle und gleichzeitig besonders zuverlässig.

Die auf einem Rahmen montierten NITROSource Stickstoffgaserzeuger von Parker bieten maximale Kosteneffizienz und garantierte Verfügbarkeit in Kombination mit energieeffizienter Technologie.



## Gärung und Pigeage

Während die manuelle Pigeage für gute Ergebnisse vor allem qualifiziertes Personal erfordert, gewährleistet die Hinzugabe von Stickstoff zu Gärbottichen einen weniger zeitaufwendigen Prozess und ein gleichmäßigeres Ergebnis.

## Durchblasen

NITROSource erzeugt gleichmäßige Durchflüsse, die zur effektiven Ableitung von gelöstem Sauerstoff, der präzisen Regulierung des Kohlendioxidgehalts und zur Vorbeugung von Oxidation nach der Flaschenabfüllung unerlässlich sind.

## Schutzbegasung von Tanks

Die Einleitung von Stickstoff in den Kopfraum von Verarbeitungs- und Speichertanks ist ein hochwirksames Verfahren, um Oxidation und dem Befall mit Hefepilzen und Bakterien vorzubeugen.

## Drucktransfer

Hochdruck-Stickstoffgas wird in den Kopfraum von Speichertanks eingeleitet, um einen effektiveren Transfer zu ermöglichen und während des Transports eine sauerstofffreie Umgebung sicherzustellen.

## Spülung

Die Spülung mit hochreinem Stickstoff reduziert den Sauerstoffgehalt und hemmt schädliche mikrobiologische Aktivitäten im Inneren von Anlagen und Leitungen.

## Mischen von Wein

Stickstoff bietet eine hocheffiziente Alternative zum mechanischen Rühren, das eine sorgfältige und regelmäßige Sterilisation erfordert.

## Flaschenspülung

Die Flaschenspülung mit Stickstoff entfernt vor der Abfüllung den Sauerstoff und reduziert den Wasserverbrauch, sodass sie deutlich effektiver als die Sterilisation allein ist.

## Flaschenabfüllung

Die Aufnahme von Sauerstoff aus mitgeschleppter Luft ist beim Abfüllprozess ein erhebliches Problem. Die Spülung mit Stickstoff eliminiert das Risiko von oxidativem Abbau im Wein. NITROSource bietet sowohl in Abfüllanlagen wie auch als zuverlässige Stickstoffquelle für Weintankwagen eine effektive Lösung.

## Gasmischen vor Ort

CO<sub>2</sub>-Luftfilter können mit NITROSource integriert werden, um eine gleichmäßige Versorgung mit hochqualitativem Kohlendioxid sicherzustellen. Diese ist unerlässlich, um zu vermeiden, dass der Wein schal wird, und das für den Konsumenten besonders wichtige Bouquet zu erzeugen.



## FOKUS AUF RENTABLERE LÖSUNGEN

### NITROSource: Kontinuierliche Stickstoffversorgung und zuverlässige Gasqualität

Parker domnick hunter NITROSource ist die effizienteste und wirtschaftlichste Stickstoffquelle für die Weinproduktion. Sie bietet Ihnen eine bedarfsbasierte Versorgung mit Stickstoff. Die innovative Energiespartetechnologie und wartungsarme Auslegung sorgen für niedrige Betriebskosten sowie eine einzigartige Zuverlässigkeit und Produktivität.

Die Anschaffung amortisiert sich in der Regel innerhalb von 6 bis 24 Monaten\* – und danach profitieren Sie von erheblichen Einsparungen und höherer Rentabilität. Vergleichen Sie dies mit einer herkömmlichen Stickstoffversorgung, bei der Sie von den laufenden Gebühren von Gasversorgern abhängig sind und sämtliche verdeckten Zusatzkosten tragen müssen, z. B. für die Miete, Lieferung und Verwaltung von Zylindern.

\*Der Amortisierungszeitraum von 24 Monaten hängt von der Auslastung und weiteren Faktoren ab.

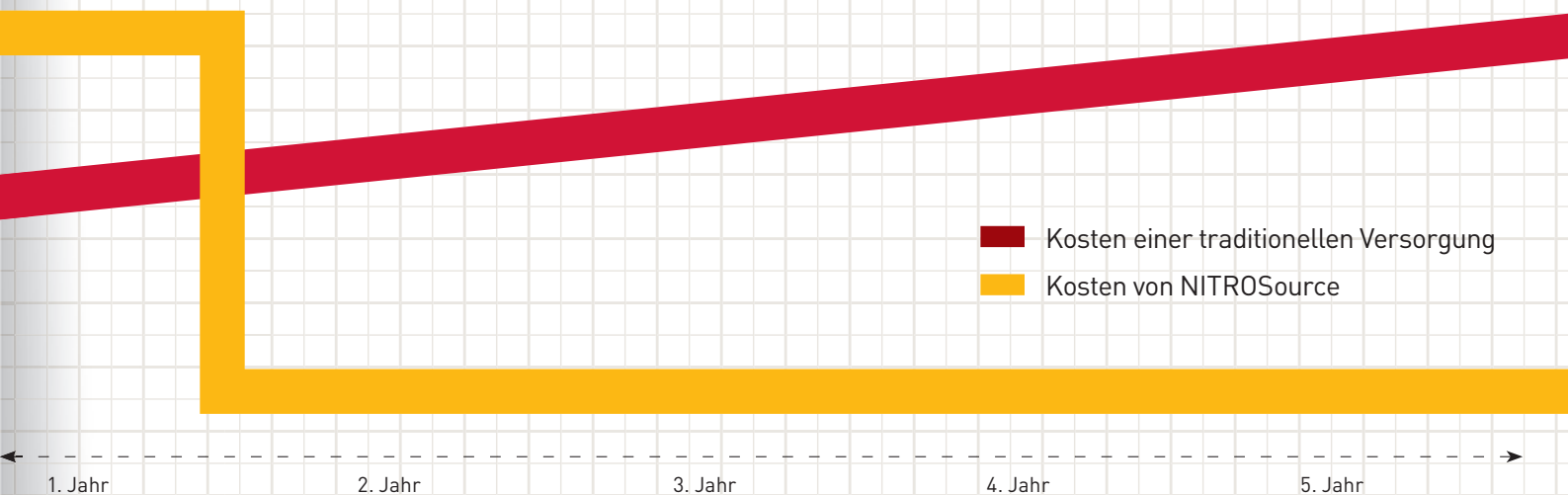


„Kostenkontrolle und Qualität sind für uns gleich wichtig – um die Weine zu produzieren, nach denen unsere Kunden verlangen, können wir keine Kompromisse eingehen.“

Consorzio-Mitglied, Italien

## Die wirtschaftlichste Stickstoffquelle

Bei Berücksichtigung der wahren Kosten ist NITROSource die wirtschaftlichste Stickstoffquelle.



### Qualität im Fokus

Parker domnick hunter NITROSource bietet zahlreiche technisch fortschrittliche Merkmale, die eine unterbrechungsfreie Versorgung, einen stabilen Gasdruck, einen gleichmäßigen Durchfluss und eine garantierte Reinheit sicherstellen – allesamt grundlegende Faktoren bei der Weinproduktion.

- Volumenstromregler – was auch immer passiert, der Generator liefert konstant den eingestellten Druck und Durchfluss.

- Integrierter Sauerstoffanalysator – misst permanent den Sauerstoffgehalt im ausgegebenen Druckgasstrom.
- Off-Gas-By-Pass – gewährleistet, dass der Anwendung stets Gas mit der richtigen Reinheit zugeführt wird.
- Geregelter Eingangs- und Ausgangsdruck – garantiert eine maximale Wirtschaftlichkeit und schützt den Wein vor Beschädigungen oder Verderb.
- Elektronisches Steuerungssystem – hundertprozentiges Management aller kritischen Generatorfunktionen.

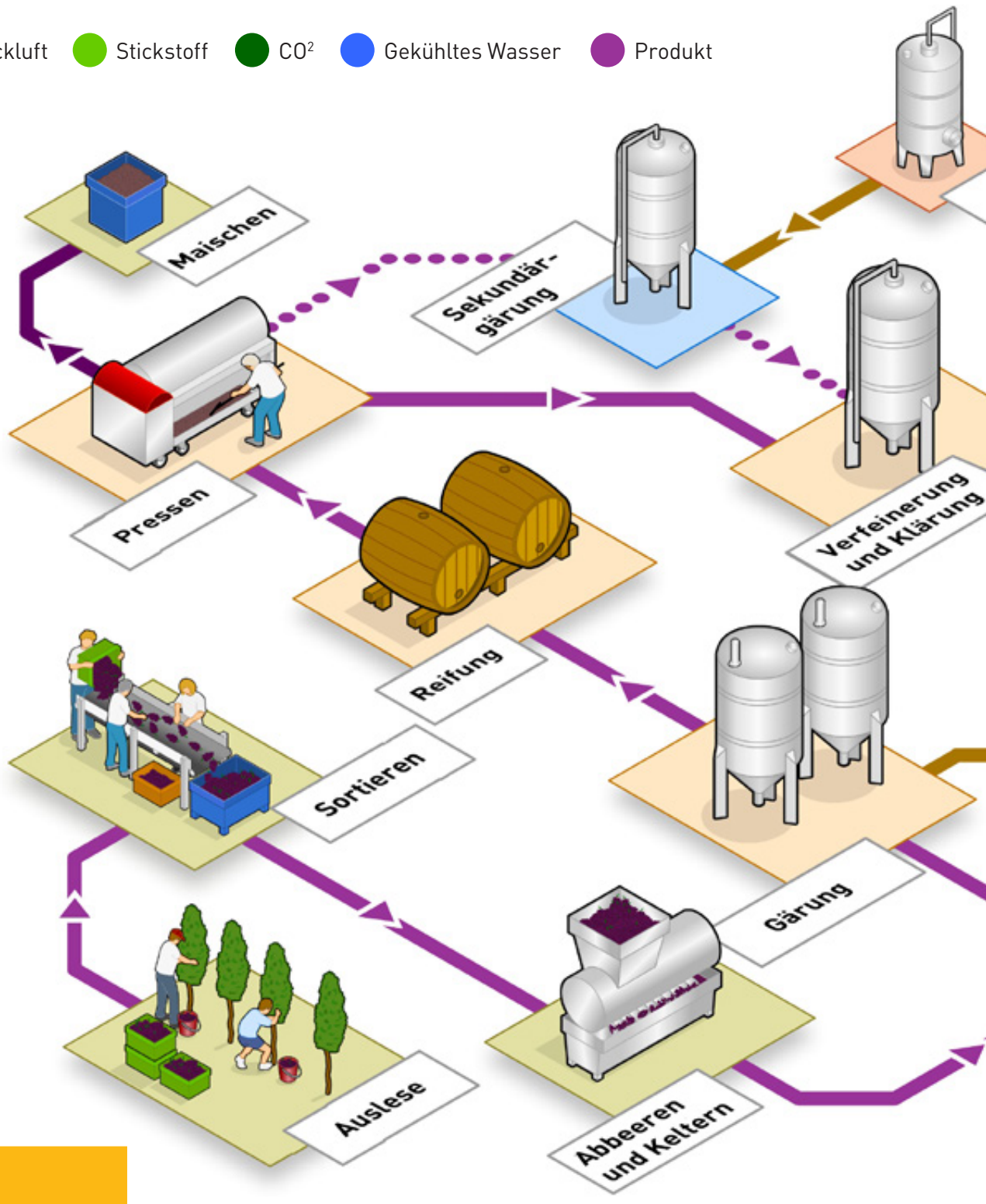
### Geprüft und zertifiziert: Sicher

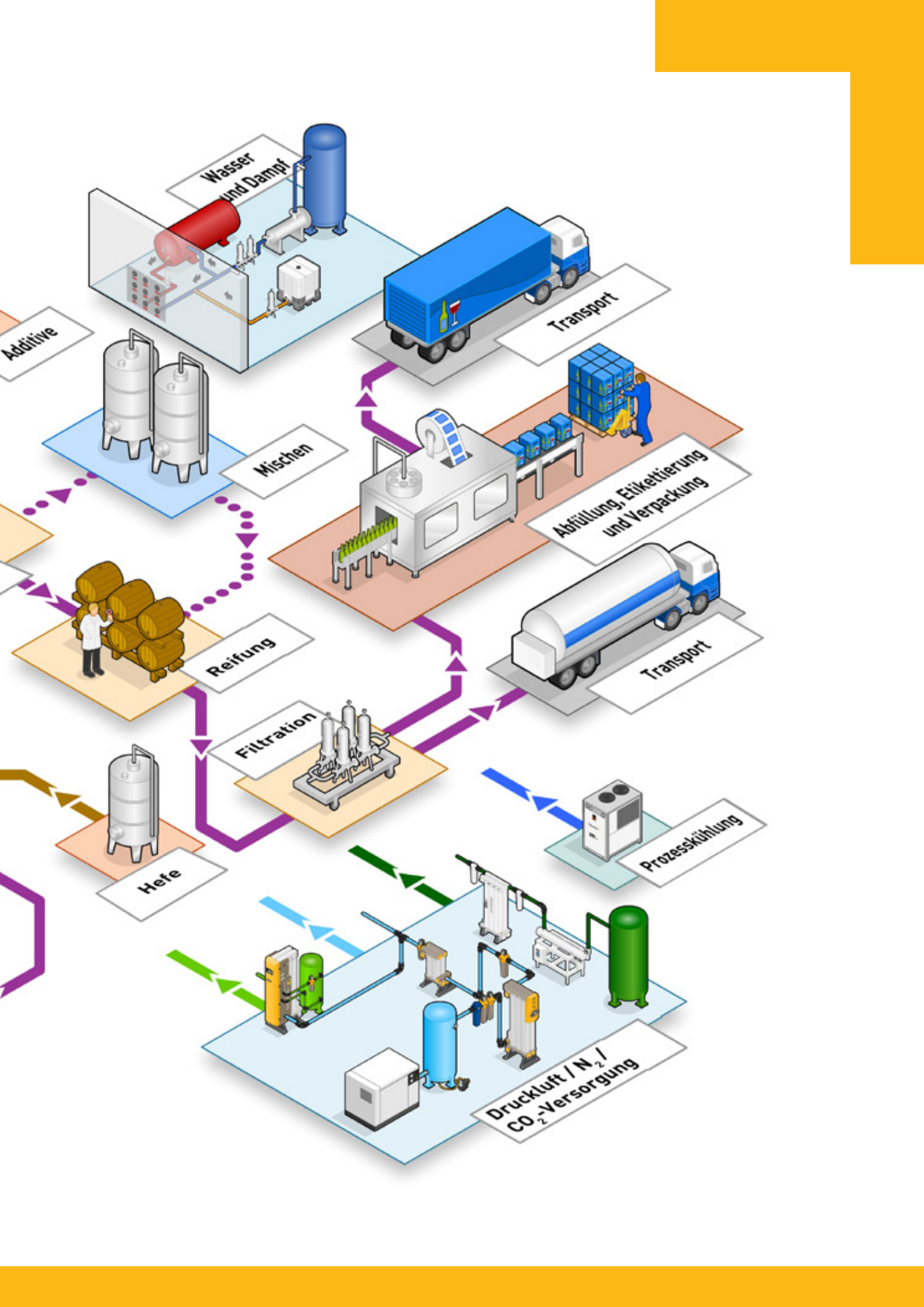
DIE LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKESICHERHEIT VON NITROSource wurde von unabhängigen Drittanbietern zertifiziert, um die vollständige Konformität mit europäischen Normen für Gase in Lebensmittel- und Pharmaqualität sowie mit Artikel 21 der Food & Drugs Administration (FDA) nachzuweisen. Dies macht das System zur sicheren Wahl für die Weinproduktion.

# FOKUS AUF DEN PROZESS

Von Amarone bis Zinfandel – Parker liefert Lösungen für sämtliche Weinsorten und Phasen im Produktions-, Lagerungs- und Abfüllungsprozess.

- Druckluft
- Stickstoff
- CO<sup>2</sup>
- Gekühltes Wasser
- Produkt







# FOKUS AUF TEMPERATURKONTROLLE

Eine präzise Temperaturkontrolle ist für eine erfolgreiche Weinproduktion unerlässlich. Während des Prozesses wirken sich Schwankungen außerhalb der erforderlichen Temperaturbereiche auf die Gesamtqualität, den Geschmack, die Farbe und das Aroma aus.

Hersteller können es sich nicht leisten, bei der Präzision Kompromisse einzugehen. Die Hyperchill Plus Kühler von Parker Hiross zeichnen sich durch hohe Energieeffizienz, Vielseitigkeit und extreme Zuverlässigkeit aus, sodass sie sich ideal für die kosteneffiziente Temperaturkontrolle bei der modernen Weinherstellung eignen.

## Most/Kaltmaischung

Der Weinmost muss sofort gekühlt werden, während der Maischprozess für eine optimale Qualität gleichmäßige, niedrige Temperaturen erfordert (in der Regel 3 bis 15 °C).

## Gärung

Unsere Kühler verfügen weder über eine umkehrbare Wärmepumpe noch über Heizelemente. Dadurch eignen sie sich besser für Bereiche, in denen die Umgebungstemperaturen zu Beginn der Gärung bereits hoch genug sind, um den Prozess anzustoßen.

## Rotwein

Die Hyperchill Plus Kühlsysteme steuern die Temperatur in den Gärungstanks, um die durch die Alkoholgärung entstehende Wärme präzise zu kontrollieren (in der Regel im Bereich von 20 bis 25 °C). Während der Apfelsäure-Milchsäuregärung muss Wärme hinzugegeben werden, und auch hier ist eine extreme Genauigkeit erforderlich.

## Weißwein

Um die fruchtigen Aromen in Weißweinen zu verstärken, muss die Gärungstemperatur zwischen 15 und 20 °C gehalten werden.


## Kaltstabilisierung

Um Tartratkristalle während der Kaltstabilisierung zu eliminieren, ist eine präzise Kühlung erforderlich. Die Temperatur des Weins wird nahe an den Gefrierpunkt auf -2 / -3 °C heruntergekühlt.

## Weinherstellung

Je nach den Vorlieben des Weinproduzenten und dem Charakter des Weines kommen spezifische Prozesse zum Einsatz. Hyperchill Plus liefert die Temperaturkontrolle und den Temperaturbereich für die Verfahren.





„Die präzise Temperaturkontrolle ist von grundlegender Bedeutung, um den einzigartigen Geschmack und Charakter unserer Weine sicherzustellen.“

---

Hersteller von AOP-Weinen, Côtes du Rhône

# FOKUS AUF MAXIMALE PRÄZISION UND ZUVERLÄSSIGKEIT

## Hyperchill Plus: Hochleistungs- Prozesskühler

Hyperchill Plus ist darauf ausgelegt, eine präzise Kontrolle der Fluidtemperatur über den gesamten Weinherstellungsprozess hinweg sicherzustellen. Kompakt, einfach zu bedienen und mit vielfältigem Zubehör erhältlich – Hyperchill Plus lässt sich mit zahlreichen Prozessanlagen, Behältern, Produktionsumgebungen und Transportlösungen integrieren.

Hyperchill Plus ist mit einem Hydraulikkreislauf aus NE-Metall spezifiziert und gewährleistet somit stabile Betriebsbedingungen mit maximaler Kühlmittelsauberkeit und Qualität. Jedes Gerät wird vor der Lieferung umfassend geprüft, um für Weinhersteller eine maximale Produktivität bei reduzierten Wartungskosten und Stillstandszeiten sicherzustellen. Und ihnen zusätzlich die beruhigende Gewissheit zu bieten, dass über den gesamten Prozess hinweg optimale Fluidtemperaturen aufrechterhalten werden – was auch immer passiert.

### Für maximale Produktivität entwickelt

Die Hyperchill Plus Baureihe wurde auf Grundlage der umfassenden Konstruktionserfahrung von Parker entwickelt und soll Ihnen die Vorteile liefern, auf die es wirklich ankommt: Leistung, Kontrolle und Wirtschaftlichkeit. Eine Reihe innovativer Merkmale sorgen für ein hervorragendes Temperaturmanagement, hohe Energieeffizienz und maximale Zuverlässigkeit.

- Elektronische Steuerungen mit proprietärer Software – ermöglichen eine hochpräzise Regelung und Fernüberwachung.
- Umfassend konfigurierbar – zur optimalen Einbindung in den jeweiligen Produktionsprozess.
- Große Wassertanks – ermöglichen ein Minimum an Kompressorzyklen und eine präzise Temperaturkontrolle.
- Übergroße Verflüssiger und Verdampfer – tragen zum niedrigsten Energieverbrauch auf dem Markt und zur Senkung von Betriebskosten bei.
- System mit mehreren Kompressoren, Doppelpumpen als Reservepumpen – komplett redundantes System für weniger Stillstandszeiten und Unterbrechungen des Prozesses.





## FOKUS AUF EINE KOMPLETT- LÖSUNG AUS EINER HAND

### Sterilluft- und Flüssigkeitsfilter

Wir bieten Weinproduzenten ein komplettes Sortiment an Druckluft- und Gasaufbereitungslösungen an. Unsere Sterilluft- und Flüssigkeitsfilter mit kompakten Filtergehäusen und langlebigen Filtereinsätzen sind die ideale Ergänzung zu unseren NITROSource und Hyperchill Produktreihen.

Unsere Filtrationslösungen entfernen während des Weinherstellungsprozesses zuverlässig Schmutzstoffe aus Luft und Flüssigkeiten – um von der Traube bis ins Glas eine höchstmögliche Qualität sicherzustellen.





## **FOKUS AUF PRODUKTIVE PARTNERSCHAFTEN**

Bei Parker streben wir eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden in der ganzen Welt an, um Fachwissen und Know-how auszutauschen und gemeinsam neue, bessere und produktivere Verfahren für die Weinherstellung zu entwickeln.

- NITROSource – der weltweit effizienteste Stickstoffhersteller auf dem Markt, der Kosten reduziert, die Rentabilität steigert und über den gesamten Weinproduktionsprozess hinweg die Qualität verbessert.
- Hyperchill Plus – technisch fortschrittliche, kompakte, praktische sowie hoch effiziente und zuverlässige Präzisionskühlung, um den Charakter und das Aroma jedes Weines zu bewahren.
- Innovation – fortlaufende Investitionen in die Forschung und Entwicklung, um die Standards für die Aufbereitung und Fluidtechnik in der Weinindustrie weiter zu verbessern.
- Qualitätssicherung – Fertigung, Service und technische Unterstützung auf Weltklasseniveau bieten Ihnen hohe Verlässlichkeit und beruhigende Sicherheit.

**UM WEITERE INFORMATIONEN  
ZU UNSEREN LÖSUNGEN  
FÜR DIE WEININDUSTRIE ZU  
ERHALTEN, RUFEN SIE UNS  
BITTE UNTER  
+49 (0)2131 4016 0 an.**

# Parker weltweit

## Europa, Naher Osten, Afrika

**AE – Vereinigte Arabische Emirate, Dubai**  
Tel: +971 4 8127100  
parker.me@parker.com

**AT – Österreich, Wiener Neustadt**  
Tel: +43 (0)2622 23501-0  
parker.austria@parker.com

**AT – Osteuropa, Wiener Neustadt**  
Tel: +43 (0)2622 23501 900  
parker.easteurope@parker.com

**AZ – Aserbaidshan, Baku**  
Tel: +994 50 2233 458  
parker.azerbaijan@parker.com

**BE/LU – Belgien, Nivelles**  
Tel: +32 (0)67 280 900  
parker.belgium@parker.com

**BG – Bulgarien, Sofia**  
Tel: +359 2 980 1344  
parker.bulgaria@parker.com

**BY – Weißrussland, Minsk**  
Tel: +48 (0)22 573 24 00  
parker.poland@parker.com

**CH – Schweiz, Etoy,**  
Tel: +41 (0)21 821 87 00  
parker.switzerland@parker.com

**CZ – Tschechische Republik, Klecany**  
Tel: +420 284 083 111  
parker.czechrepublic@parker.com

**DE – Deutschland, Kaarst**  
Tel: +49 (0)2131 4016 0  
parker.germany@parker.com

**DK – Dänemark, Ballerup**  
Tel: +45 43 56 04 00  
parker.denmark@parker.com

**ES – Spanien, Madrid**  
Tel: +34 902 330 001  
parker.spain@parker.com

**FI – Finnland, Vantaa**  
Tel: +358 (0)20 753 2500  
parker.finland@parker.com

**FR – Frankreich, Contamine s/Arve**  
Tel: +33 (0)4 50 25 80 25  
parker.france@parker.com

**GR – Griechenland, Athen**  
Tel: +30 210 933 6450  
parker.greece@parker.com

**HU – Ungarn, Budaörs**  
Tel: +36 23 885 470  
parker.hungary@parker.com

**IE – Irland, Dublin**  
Tel: +353 (0)1 466 6370  
parker.ireland@parker.com

**IL – Israel, Tel Aviv**  
Tel: +39 02 45 19 21  
parker.israel@parker.com

**IT – Italien, Corsico (MI)**  
Tel: +39 02 45 19 21  
parker.italy@parker.com

**KZ – Kasachstan, Almaty**  
Tel: +7 7273 561 000  
parker.easteurope@parker.com

**NL – Niederlande, Oldenzaal**  
Tel: +31 (0)541 585 000  
parker.nl@parker.com

**NO – Norwegen, Asker**  
Tel: +47 66 75 34 00  
parker.norway@parker.com

**PL – Polen, Warschau**  
Tel: +48 (0)22 573 24 00  
parker.poland@parker.com

**PT – Portugal, Lissabon**  
Tel: +351 22 999 7360  
parker.portugal@parker.com

**RO – Rumänien, Bukarest**  
Tel: +40 21 252 1382  
parker.romania@parker.com

**RU – Russland, Moskau**  
Tel: +7 495 645-2156  
parker.russia@parker.com

**SE – Schweden, Spånga**  
Tel: +46 (0)8 59 79 50 00  
parker.sweden@parker.com

**SK – Slowakei, Banská Bystrica**  
Tel: +421 484 162 252  
parker.slovakia@parker.com

**SL – Slowenien, Novo Mesto**  
Tel: +386 7 337 6650  
parker.slovenia@parker.com

**TR – Türkei, Istanbul**  
Tel: +90 216 4997081  
parker.turkey@parker.com

**UA – Ukraine, Kiew**  
Tel: +48 (0)22 573 24 00  
parker.poland@parker.com

**UK – Großbritannien, Warwick**  
Tel: +44 (0)1926 317 878  
parker.uk@parker.com

**ZA – Republik Südafrika, Kempton Park**  
Tel: +27 (0)11 961 0700  
parker.southafrica@parker.com

## Nordamerika

**CA – Kanada, Milton, Ontario**  
Tel: +1 905 693 3000

**US – USA, Cleveland**  
Tel: +1 216 896 3000

## Asien-Pazifik

**AU – Australien, Castle Hill**  
Tel: +61 (0)2-9634 7777

**CN – China, Schanghai**  
Tel: +86 21 2899 5000

**HK – Hong Kong**  
Tel: +852 2428 8008

**IN – Indien, Mumbai**  
Tel: +91 22 6513 7081-85

**JP – Japan, Tokyo**  
Tel: +81 (0)3 6408 3901

**KR – Korea, Seoul**  
Tel: +82 2 559 0400

**MY – Malaysia, Shah Alam**  
Tel: +60 3 7849 0800

**NZ – Neuseeland, Mt Wellington**  
Tel: +64 9 574 1744

**SG – Singapur**  
Tel: +65 6887 6300

**TH – Thailand, Bangkok**  
Tel: +662 186 7000

**TW – Taiwan, Taipei**  
Tel: +886 2 2298 8987

## Südamerika

**AR – Argentinien, Buenos Aires**  
Tel: +54 3327 44 4129

**BR – Brasilien, Sao Jose dos Campos**  
Tel: +55 800 727 5374

**CL – Chile, Santiago**  
Tel: +56 2 623 1216

**MX – Mexico, Toluca**  
Tel: +52 72 2275 4200

Europäisches Produktinformationszentrum  
Kostenlose Rufnummer: 00 800 27 27 5374  
(von AT, BE, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, IE, IL, IS, IT, LU, MT, NL, NO, PL, PT, RU, SE, SK, UK, ZA)

**Parker Hannifin GmbH**  
Pat-Parker-Platz 1  
41564 Kaarst  
Tel.: +49 (0)2131 4016 0  
Fax: +49 (0)2131 4016 9199  
parker.germany@parker.com  
www.parker.com

