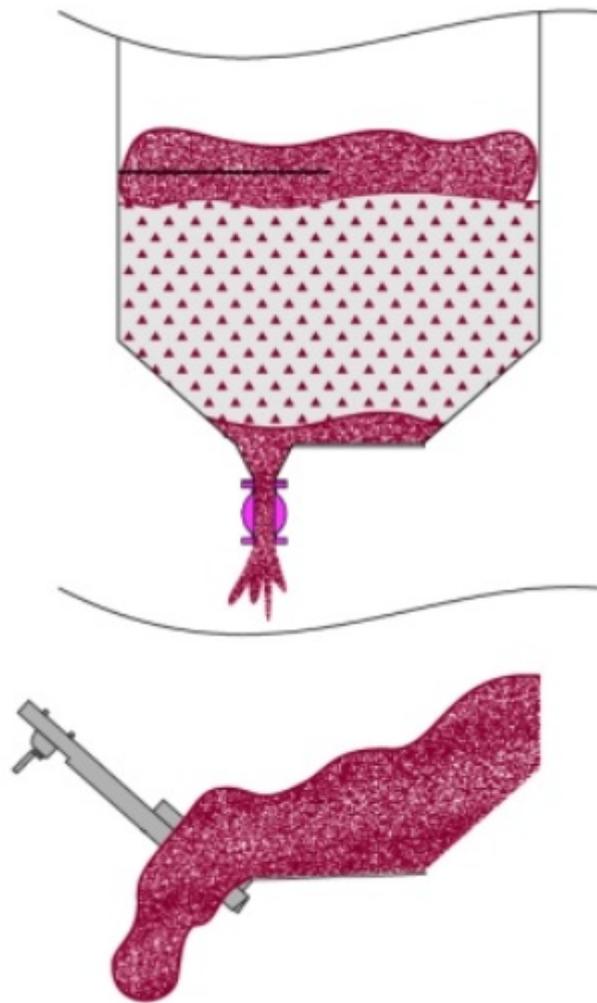


# MAZERATIONS-GÄRTANK MIT PNEUMATISCHEM UNTERSTOSSEN



Beim Gären und Mazerieren des Tresters ist es wichtig, den Tresterhut sehr vorsichtig einzutauchen, ohne die Kerne zu beschädigen, da diese bittere Tannine freisetzen können. Die Kerne enthalten mehr als 60 % der Tannine des Weins, daher ist die Regulierung des Kerngehalts ein sehr wichtiger Faktor im Mazerationsprozess. Das Entfernen der Kerne aus dem Trester während des Mazerations- und Gärprozesses kann die Freisetzung bitterer und unreifer (grüner) Tannine in den Wein deutlich reduzieren.

Das Kernentfernungssystem kann nur in kegelförmigen Tanks mit spezieller Bodenkonstruktion installiert werden. Während des Gärprozesses sammeln sich Kerne am Boden des Gärbehälters. Deshalb befindet sich am Boden ein rotierender Abstreifer, der die Kerne in einen Behälter drückt. Die Kernmenge im Behälter kann durch ein Schauglas überwacht werden. Sobald der Behälter voll ist, kann er über das pneumatische Ventil entleert werden. Der Abstreifer und die große Schiebetür sind auch beim Entfernen der Traubenschalen aus dem Tank hilfreich.





DESTILLER

Erstellt am: 2025-04-22 12:08

## GALERIE



DESTILLER

**Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak**  
ul. Grunwaldzka 37  
37-560 Pruchnik  
Tel.: +48 660 143 042  
E-mail: [biuro@destiller.pl](mailto:biuro@destiller.pl)

Godziny pracy  
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00  
[www.destiller.pl](http://www.destiller.pl)