

UMKEHROMOSE

Arbeitsrichtlinien 2018

07.09.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir danke für Ihr Interesse und erlauben uns, Ihnen die aktuellen Infos zu senden. Sie bekommen von uns eine perfekte Arbeit mit dem Ziel ihren hochwertigen Most mit diesem Verarbeitungsschritt qualitativ zu steigern, daher ist für uns die Einhaltung dieser Richtlinien so wichtig, nur so können wir Ihnen eine sehr schonende, für das Produkt streßfreie und qualitativ hochwertige Arbeit bieten.

Bei Abweichungen von diesen Vorgaben erlauben wir uns die angelieferte Partie nicht zu verarbeiten – danke für Ihr Verständnis.

Ablauf: Sie rufen einige Tage vorher an und geben Ihren

- Wunschtermin bekannt
- die gewünschte lt des Entzuges oder die gewünschte Ziel KMW (s Tab u)
- Wir bestätigen den Termin oder rufen zurück
- Täglich ab 08:00 Uhr Mon-Frei

Sie brauchen dazu:

- Transporttank auf Palette od Mobiltank (stellen wir auch zur Verfügung)
Ungesicherte Tanks auf Holzpaletten können wir nicht übernehmen
- vollständige Pektolytische Enzymierung

Saftvorbereitung: für Weißen und Roten Saft gleich

- Saft abseihen
- +50mg SO₂/lt vor dem Absetzten geben
- **+ Pektolytisches Enzym (Menge nach Hersteller) x 1,5 fache**

Menge für stressfreies Arbeiten

- Tank über Nacht absetzen lassen
- Transporttank auf Palette stellen od Mobiltank
- **Am nächsten Tag klaren nicht gärenden Most in Transporttank füllen (ev mit einem U-Bogen) bitte sehr genau arbeiten.**
- **Bringmenge: lt Entzug (berechnet) x 5; zb 100lt Entz x 5 = 500lt**

Trübe Moste (ungenau abgezogen oder schlecht enzymierte werden in Zukunft nicht mehr verarbeitet) - Unsere Anlage wurde mehrmals beschädigt. Wir können den Trübungsgrad (NTU-Wert) messen und vor dem Arbeitsbeginn eine Entscheidung über die Filtrierbarkeit treffen. Optimal ist, wenn Sie uns alles was Sie abziehen können bringen, der Saft wird dann weit weniger gestreßt.

- Tank bitte mit nachfolgenden Tanksteckbrief beschriften

Wir verbleiben mit freundlichen Grüßen und
alles Gute für den weiteren Verlauf der Ernte
Dipl. – HLFL – Ing. Franz Paschinger

FA PASCHINGER KG TEL: 02738 2344, Fax: 2344-4, A-3481 Fels OFFICE@URBANIHOF.AT

falls kein Stempel zur Hand dann bitte von Absender ausfüllen

Betrieb: _____ **Ansprechp.** _____

Handy (für Abholanruf): _____

Straße: _____ **PLZ:** _____ **Ort:** _____

Übernommen am: _____ **Stk Tanks:** _____ **von:** _____

Osmose-Anlieferungs-Protokoll 2018

X Verpflichtende Felder lt. BKI bitte eintragen

am Filter

Sorte:	x	Bitte exakt den klaren enzymierten. Saft abziehen		
Ausgangs KMW	X	Trübungsmessung In Ordnung: NTU:		
Gewünschte Zielgrade KMW		Erreichte KMW:		
Oder Gewünschter Wasserentzug lt				
Lt Angeliefert:		Lt von uns gemessen:		
Berechnungs-Hilfe	Siehe Tabelle			
Abholtermin:	Abholanruf erwünscht oder ihr Termin ist:			
Start:	Datum:	Zeit:	Ende:	
Tats Entzug				
Lt abgeholt				
Preise excl Mwst Nach lt Entzug				
Lt: €/lt				
0-500: 1,37				
500-1000: 1,20				
1000-2000: 1,05				

Die Verrechnung erfolgt gestaffelt. Das bedeutet, das die jeweiligen Mengenabschnitte zur Verrechnung kommen. Keine Rüstkosten,Haftungsvereinbarung: Wir haften auf keinen Fall für:

- **Terminverzögerung jeglicher Ursache**
- **Einbringung von weinfremden Substanzen jeglicher Art**
- **Der Auftraggeber verzichtet im Beanstandungsfall auf jede Forderung gegenüber dem Lohnunternehmer**

Haftungsausschluss für Transportarbeiten mit bedingt transportsicheren Paletten:

Es werden grundsätzlich nur unsere Tanks für Transportzwecke zur Verladung angenommen, nur in besonderen vorher angemeldeten Fällen kommt folgende Regelung zu Anwendung: Grundsätzlich werden mit Stapler nur fix mit dem Unterbau/Pal verbunden Behältnisse transportiert (=Mobiltanks mit fix angebautem Unterbau/Lesekisten mit fixen Kufen), unser Haftungsausschluss bezieht sich auf Behältnisse, die auf und auch ohne Paletten stehen, schlecht aufnehmbare Paletten und Vergleichbares. Hier wird keine Haftung für diesen Ladevorgang und daraus folgenden Folgen übernommen,

Der Auftraggeber: _____

Anmeldung: 02738 2344 12 od 13 Frau Hulha oder Frau Schauhuber

F:\Osmose\Osmose-InformationsschreibenKunde18.doc

Anreicherung-Berechnung:

<http://www.bundeskellereiinspektion.at/downloads/stierschneider/weinformelsammlung.zip>

Anreicherung im Speziellen auch rechtlichen Infos:

<http://www.bundeskellereiinspektion.at/downloads/stierschneider/anreicherungstabellen.pdf>

It WBS Krems kann man von 9-50% ausgehen,

nach BKI Stierschneider:

°KMW 17,5° C	Volumen- masse	Alkoholgehalt in Volumenprozent aus den °KMW				
		Alkoholausbeutesätze (potenzieller Alkohol)				
		45%	46%	47%	48%	49%
11,5	1,0530	6,8	6,9	7,1	7,2	7,4
12,0	1,0555	7,1	7,3	7,4	7,6	7,7
12,5	1,0579	7,5	7,6	7,8	8,0	8,1
13,0	1,0605	7,8	8,0	8,2	8,4	8,5
13,5	1,0629	8,2	8,4	8,6	8,8	8,9
14,0	1,0655	8,6	8,8	9,0	9,2	9,4
14,5	1,0680	9,0	9,2	9,4	9,6	9,8
15,0	1,0707	9,3	9,5	9,7	10,0	10,2
15,5	1,0732	9,7	9,9	10,1	10,4	10,6
16,0	1,0758	10,1	10,3	10,5	10,8	11,0
16,5	1,0784	10,5	10,7	10,9	11,2	11,4
17,0	1,0811	10,8	11,1	11,3	11,6	11,8
17,5	1,0836	11,2	11,5	11,7	11,9	12,2
18,0	1,0863	11,6	11,8	12,1	12,4	12,6
18,5	1,0889	12,0	12,2	12,5	12,8	13,0
19,0	1,0916	12,4	12,6	12,9	13,2	13,5
19,5	1,0943	12,7	13,0	13,3	13,6	13,9
20,0	1,0970	13,1	13,4	13,7	14,0	14,3
20,5	1,0998	13,5	13,8	14,1	14,4	14,7
21,0	1,1027	13,9	14,2	14,5	14,9	15,2
21,5	1,1054	14,3	14,6	15,0	15,3	15,6
22,0	1,1081	14,7	15,0	15,4	15,7	16,0
22,5	1,1110	15,1	15,4	15,8	16,1	16,4
23,0	1,1138	15,5	15,8	16,2	16,5	16,9
23,5	1,1166	15,9	16,2	16,6	17,0	17,3
24,0	1,1193	16,3	16,6	17,0	17,4	17,7
24,5	1,1221	16,7	17,1	17,4	17,8	18,2
25,0	1,1250	17,1	17,5	17,8	18,2	18,6

Dipl.-HLFL-Ing. Erich Stierschneider

Anlage VIa Quelle: Version 1-2009 21 Dipl.-HLFL-Ing. Erich Stierschneider BKI Download

		Anreicherung auf °KMW / °Oechsle														
		15,0	15,5	16,0	16,5	17,0	17,5	18,0	18,5	19,0	19,5	20,0	20,5	21,0	21,5	22,0
°KMW	°Oe	73,1														
12,5	60,2	19,85	75,7	78,3	80,9	83,5	86,2	88,8	91,5	94,2	96,9	99,6	102,3	105,0	107,8	110,5
13,0	62,7	15,94	19,20													
13,5	65,3	11,97	15,38	18,54												
14,0	67,9	7,94	11,51	14,81	17,87											
14,5	70,5	4,03	7,75	11,19	14,39	17,36										
15,0	73,1		3,88	7,46	10,79	13,89	16,69									
15,5	75,7			3,73	7,19	10,42	13,33	16,23								
16,0	78,3				3,60	6,94	9,97	12,99	15,72							
16,5	80,9					3,47	6,62	9,74	12,58	15,32						
17,0	83,5						3,26	6,49	9,43	12,28	14,94					
17,5	86,2							3,34	6,38	9,32	12,08	14,64				
18,0	88,8								3,14	6,18	9,04	11,69	14,22			
18,5	91,5									3,14	6,09	8,82	11,43	14,05		
19,0	94,2										3,04	5,86	8,57	11,26	13,70	
19,5	96,9											2,91	5,70	8,48	10,99	13,37
20,0	99,6												2,87	5,73	8,32	10,78
20,5	102,3													2,95	5,62	8,14
21,0	105,0														2,75	5,35
21,5	107,8															2,67

Tabelle 2
Max. Anreicherung 2,0% vol

	15,0	15,5	16,0	16,5	17,0	17,5	18,0	18,5	19,0	19,5	20,0	20,5	21,0	21,5	22,0
°KMW °Oe	73,1	75,7	78,3	80,9	83,5	86,2	88,8	91,5	94,2	96,9	99,6	102,3	105,0	107,8	110,5
Liter/hl bei 45% Ausbeute	20,00	20,00	19,85	19,13	18,47	17,87	17,27	16,73	16,20	15,71	15,25	14,81	14,38	13,98	13,61
Liter/hl bei 46% Ausbeute	20,00	20,00	19,42	18,72	18,07	17,48	16,90	16,36	15,85	15,37	14,92	14,49	14,07	13,68	13,31
Liter/hl bei 47% Ausbeute	20,00	19,74	19,00	18,32	17,68	17,11	16,54	16,02	15,51	15,04	14,60	14,18	13,77	13,39	13,03
Liter/hl bei 48% Ausbeute	20,00	19,33	18,61	17,94	17,32	16,75	16,19	15,68	15,19	14,73	14,30	13,89	13,48	13,11	12,76
Liter/hl bei 49% Ausbeute	19,70	18,93	18,23	17,57	16,96	16,41	15,86	15,36	14,88	14,43	14,01	13,61	13,20	12,84	12,50
Liter/hl bei 50% Ausbeute	19,30	18,56	17,86	17,22	16,62	16,08	15,54	15,05	14,58	14,14	13,73	13,33	12,94	12,58	12,25

Anmeldung: 02738 2344 12 od 13 Frau Hulha oder Frau Schauhuber
F:\Osmose\Osmose-InformationsschreibenKunde18.doc

