



## **Edelstahl Rostfrei in der Kellereitechnik**

### Glänzende Aussichten für die moderne Weinherstellung

**Tradierte Kellerromantik ist vielerorts neuer Anmutung gewichen. Immer mehr Kellereien verbinden technischen Fortschritt mit zeitgemäßer Ästhetik. Nicht selten sind sie zu Design-Hotspots geworden, die die Handschrift namhafter Architekten tragen. Für den Weinbereitungs- und Ausbauprozess verknüpfen selbst kleine Betriebe bewährte traditionelle Verfahren mit modernster Technik, um durch die gebotene Prozesssicherheit, Qualität und Wirtschaftlichkeit im globalen Wettbewerb zu bestehen. Aufgrund ihrer besonderen Werkstoffeigenschaften haben Anlagen und Behälter aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel heute in den meisten Weinkellereien oder Winzergenossenschaften Schlüsselfunktionen. In Gärung, Ausbau, Lagerung und Transport erfüllen sie höchste Anforderungen an Hygiene, Korrosionsbeständigkeit und Betriebssicherheit.**

Beim Wein sieht Deutschland gerne Rot: 51 Prozent der deutschen Weintrinker bevorzugen Rotwein, zu Weißwein greifen nur noch 39 Prozent<sup>1</sup>. Noch vor 20 Jahren war das Verhältnis nahezu umgekehrt. 2013 lag der Pro-Kopf-Konsum bei 20,3 Litern Wein und vier Litern Schaumwein.<sup>2</sup> Rund 8,4 Millionen Hektoliter Wein<sup>3</sup> werden in der Bundesrepublik pro Jahr produziert, weitere 14,9 Millionen Hektoliter<sup>4</sup> importiert. Seit über zweitausend Jahren hat die Weinherstellung in Deutschland Tradition. Aus knapp zwei Dritteln der angebauten Rebsorten wird heute Weißwein und aus einem guten Drittel Rotwein hergestellt.<sup>5</sup> Angesichts veränderter Verbrauchererwartungen, neuer Technologien, immer strengerer Vorgaben und gestiegenen Wettbewerbsdrucks ist das Kellereiwesen jedoch mehr denn je im Wandel. Verbraucher bevorzugen heute junge, frische, unkomplizierte Weine, die häufig sofort getrunken



werden. Holzaroma gilt nicht länger als das Nonplusultra, vor allem im Basis- und Mittelsegment ist Fruchtigkeit gefragt. Experten sagen diesen Paradigmenwechsel auch für Spitzenweine voraus. Eine Tendenz, die – nicht zuletzt aus wirtschaftlichen Gründen – die weitere Abkehr vom Ausbau im teuren Barrique, jenem 225 Liter fassenden Fass aus neuer Eiche, erwarten lässt.

### **Porentief rein**

Traditionell setzen Kellermeister zur Gärung des Mosts auf Tanks aus Holz, Beton oder Edelstahl. Doch der ebenso robuste wie Hygienic Design-konforme Werkstoff Edelstahl Rostfrei setzt sich prozessübergreifend immer weiter durch. Elektropolierte oder gebeizte Oberflächenqualitäten sowie einsetzabhängig ausgewählte Werkstoffqualitäten und -dicken sind für die in der Kellertechnik außergewöhnlich hohen Druck-, Korrosions- und Temperaturbelastungen prädestiniert. So werden Kellerei- und Tankarmaturen wie Rohre, Hähne, Ventile oder Verschraubungsteile in der Regel aus Chromnickelstählen der Werkstoffqualitäten 1.4301, 1.4305 oder 1.4307, bei erhöhter Korrosionsgefahr auch aus den Werkstoffqualitäten 1.4404, 1.4435 oder 1.4539 hergestellt. Die gute Verform- und Schweißbarkeit des Werkstoffs bietet beste Voraussetzungen für individuell ausgelegte, tottraumfreie Installationen, die die anspruchsvollen Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie erfüllen. So fertigen mit dem international geschützten Markenzeichen ausgewiesene Fachbetriebe CIP- (Cleaning in Place) und SIP- (Steam in Place) reinigungsfähige Abbeermaschinen, Förderbänder, Füller, Tanks, Pumpen und Rohrleitungen. Diese Anlagen können ohne Demontage mit Desinfektionsmitteln oder Wasserdampf gesäubert werden und erfüllen zugleich höchste Qualitäts- sowie Produktivitätserwartungen.



### **Schonend verarbeitet**

Nach der Lese gelangen die Trauben über ein Förderband in die Mühle. Die entstehende Maische wird nach einigen Stunden Standzeit in Spindel- oder Tankpressen aus Edelstahl gekeltert. Der durch diese schonende Pressung gewonnene Most wird sodann geschwefelt. In allen Prozessstufen kommen zur schonenden Förderung, Anlagenbeschickung und zum Umpumpen Exzentrerschneckenpumpen aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel zum Einsatz. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Moste durch kontinuierliche Flotation geklärt, also der Trub von der klaren Flüssigkeit getrennt. Auch hier verhindern die hochglatten Tankoberflächen, dass Bakterien und Rückstände anhaften. Zugleich gewährleisten sie eine einfache Reinigung. Bei der sechs bis acht Tage dauernden Vergärung kann die Temperatur in den oftmals riesigen, rechteckigen oder zylinderförmigen Tanks aus nichtrostendem Stahl auf bis 30 °C steigen. Für die meisten Winzer gilt jedoch ein optimaler Temperaturbereich bei Weißwein von 15 bis 18 °C und bei Rotwein von 22 bis 25 °C. Durch Außenberieselung oder durch in die Tanks eingebaute Wärmetauscher aus Edelstahlrohren können die Winzer die Gärtemperatur gezielt steuern. Für das vor allem in den letzten Jahren zur Herstellung hochwertiger Rotweine verstärkt angewendete Verfahren der Kaltmazeration wird bereits die Maische stark heruntergekühlt, um den Gärbeginn um einige Tage hinauszuzögern und dadurch feinere Fruchtaromen extrahieren zu können. Nach Abschluss der Gärung wird die am Tankboden abgelagerte Hefe entfernt und der Wein zur Reifung in Tanks oder Fässer umpumpt. Während Weißweine in der modernen Kellereiwirtschaft zum Reifen drei bis sechs Monate in Edelstahltanks ruhen, werden Rotweine noch mehrheitlich bis zu mehreren Jahren im Holzfass ausgebaut.



### **Nachhaltig lohnend**

Für die Winzer bieten Armaturen, Anlagen, Rohrleitungen und Tanks aus nichtrostendem Stahl entscheidende Vorteile bei Gärung, Ausbau und Lagerung: Verglichen mit Holzfässern sind Edelstahltanks in Anschaffung und Betrieb kostengünstiger. Außerdem lassen sie sich leichter reinigen und kühlen. Anders als traditionelles Eichenholz beeinflusst der Werkstoff weder Farbe, Klarheit noch Geruch oder Geschmack des Weins und garantiert so über Jahrzehnte gleichbleibend hohe Qualität. Er erfüllt die Anforderungen des Weingesetzes von 1994 und der Weinverordnung EG 479/2008, da er zuverlässig den im Wein enthaltenen Säuren sowie den zugelassenen Verfahren und Behandlungstoffen widersteht. Die in der Weinbereitung eingesetzten polierten Oberflächen sind extrem korrosionsbeständig, langlebig und wartungsarm, so dass Kellertechnologie aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel eine nachhaltig wirtschaftliche Investition ist. Entscheidend ist dafür jedoch, dass nach Montage und Schweißen die metallisch blanke Oberfläche an den bearbeiteten Flächen wieder hergestellt wird. Um auf Nummer sicher zu gehen, lohnt es sich, Unternehmen mit dem Qualitätssiegel Edelstahl Rostfrei zu beauftragen. Denn Hersteller und Verarbeiter, die dieses Markenzeichen führen dürfen, stehen für sachgerechte Materialauswahl, fachgerechte Verarbeitung und Montage.

6.705 Zeichen inkl. Leerzeichen

### **Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.**

Das international geschützte Markenzeichen Edelstahl Rostfrei wird seit 1958 durch den Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V. an Verarbeiter und Fachbetriebe vergeben. Die derzeit über 1.000 Mitgliedsunternehmen verpflichten sich zum produkt- und anwendungsspezifisch korrekten Werkstoffeinsatz und zur fachgerechten



Verarbeitung. Missbrauch des Markenzeichens wird vom Verband geahndet.

**Nähere Informationen:**

Warenzeichenverband Edelstahl Rostfrei e.V.

Dr. Hans-Peter Wilbert

Sohnstraße 65

40237 Düsseldorf

Telefon: +49 (0) 211/6707 835

Telefax: +49 (0) 211/6707 344

E-Mail: [info@wzv-rostfrei.de](mailto:info@wzv-rostfrei.de)

[www.wzv-rostfrei.de](http://www.wzv-rostfrei.de)

**Abdruck frei, Beleg bitte an:**

impetus.PR

Ursula Herrling-Tusch

Charlottenburger Allee 27-29

D-52068 Aachen

Telefon: +49 (0) 241/189 25-10

Telefax: +49 (0) 241/189 25-29

E-Mail: [herrling-tusch@impetus-pr.de](mailto:herrling-tusch@impetus-pr.de)

[www.impetus-pr.de](http://www.impetus-pr.de)

# Edelstahl Rostfrei in der Kellereitechnik

## Glänzende Aussichten für die moderne Weinherstellung



Bild 1+2: © WZV / Speidel  
Bild 3+4: © WZV / Klug

Bild 1+2: Die hochglatten Oberflächen der Tanks aus Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel erfüllen höchste Ansprüche an Hygiene und Korrosionsbeständigkeit



Bild 3+4: Der Werkstoff Edelstahl Rostfrei mit Qualitätssiegel garantiert über Jahrzehnte gleichbleibende Qualität in der Weinherstellung

Gerne senden wir Ihnen diese oder weitere Motive in druckfähiger Auflösung per E-Mail.

Das Bildmaterial darf ausschließlich für das hier genannte Thema des Warenzeichenverbandes Edelstahl Rostfrei e.V. verwendet werden. Jede darüber hinausgehende, insbesondere firmenfremde Nutzung, wird ausdrücklich untersagt.

**impetus.PR**  
Agentur für Corporate Communications GmbH

Ursula Herrling-Tusch  
Charlottenburger Allee 27-29  
D-52068 Aachen  
Tel: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 10  
Fax: +49 [0] 241 / 1 89 25 - 29  
E-Mail: herrling-tusch@impetus-pr.de