

# Mostfiltration mit Kammerfilter – wenn`s blank sein soll

Bernhard Degünther  
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim

Seit dem Jahr 2007 findet eine Zusammenarbeit mit der Firma Erbslöh bezüglich des Thema`s Trubverarbeitung statt. Zunächst wurde eine verbesserte Filterhilfsmittel-mischung aus Perlite und CelluFluxx P 50 getestet und für besser befunden. Eine weitere Verbesserung brachte die Einführung von monofilen Tüchern in den Kammerfilterpressen. Beide Neuerungen haben in dem sogenannten „VarioSan-Verfahren“ der Firma Erbslöh ihren Niederschlag gefunden.

Im Herbst 2009 wurde dieses Verfahren auch zur kompletten Mostfiltration eingesetzt. Die Absicht war es, in den Betrieben eine weitere, zeitnahe und scharfe Mostvorklärung zu realisieren. Als mögliche Anwendungen sind zu nennen:

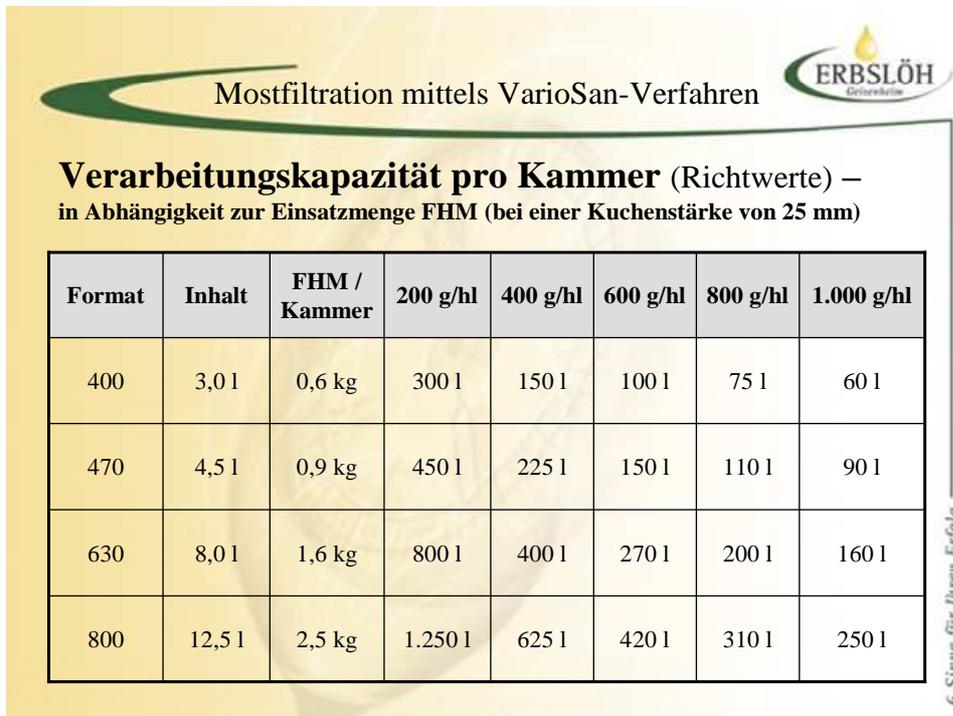
- 1) Wenn`s blank sein soll
  - Betriebsphilosophie
  - Voraussetzung für restsüße Weine
  - Nacharbeiten von unzureichend vorgeklärtem Most
- 2) Süßreservebereitung
- 3) Kleinere Mostmengen  
( spezielle Rebsorten, Premiumprodukte, BA, TBA, Eiswein )
- 4) Gärige Moste

Es wurde besonderer Wert auf eine schnelle, einfache und reproduzierbare Arbeitsweise gelegt. Aus diesem Grund wurde mit einer speziellen Excenterschneckenpumpe der Firma Andreas Schneider (gehärteter Rotor, Druck bis 10 bar, druckgesteuerte Pumpenleistung über FU) gearbeitet. Zudem war ein Druckschlauch mit professioneller Einbindung für 12 bar Arbeitsdruck notwendig.

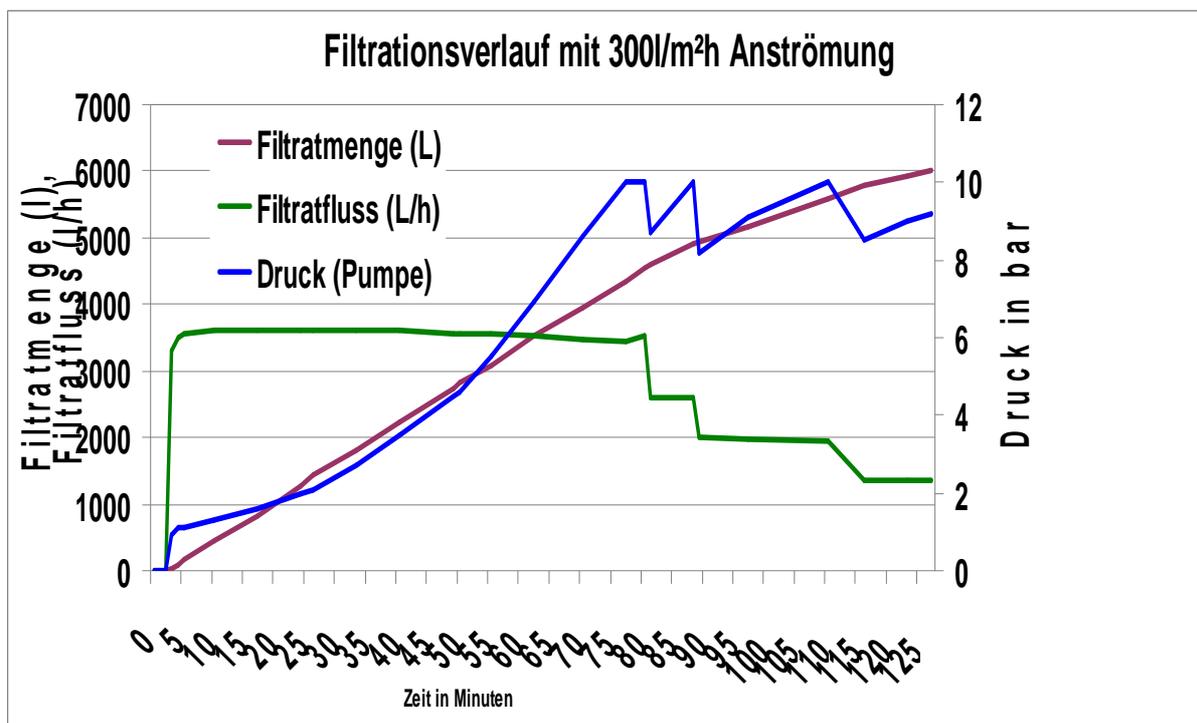
Der Keltermost wurde nach der Enzymierung und den üblichen Mostschönungen in einen Rührbehälter gefüllt. Dort wurde das Mischprodukt VarioFluxx P mit einer Dosage von 200 bis 1000 Gramm/hl Most dazugegeben. Unter ständigem Rühren wurde der Most nun direkt ohne Voranschwemmung über den Kammerfilter gepumpt. Nach ca. 2 Minuten lief der Most blank. Im Filtrattank wurden generell NTU-Werte unter 10 festgestellt.

Der mit monofilen Tüchern ausgestattete Kammerfilter ist der Dreh- und Angelpunkt des Verfahrens. Das große Trubvolumen und die gute Anhaftung an den Tüchern sind die Garanten für eine erfolgreiche und effiziente Mostfiltration. Der Aufwand zur Bedienung bleibt niedrig. Es wird kein Dosiergerät benötigt, da die Suspension aus ungeklärtem Most und Filterhilfsmittel immer homogen gehalten wird.

Die Tabelle zur Verarbeitungskapazität wurde zur praxisüblichen Anwendung erarbeitet.



Das Diagramm zum Filtrationsverlauf zeigt beispielhaft den Druckverlauf, die jeweilige Anströmgeschwindigkeit und den Gesamtdurchsatz einer Mostfiltration.



Folgende Werte vom betriebseigenen Kammerfilter des DLR RNH in Oppenheim sollen eine Gesamteinschätzung ermöglichen:

KFP von Schenk (470 x 470 )	33 Platten
Filterfläche	11 m <sup>2</sup>
Trubraum	150 Liter
FHM-Aufnahme	30 kg
Anströmgeschwindigkeit	300 – 500 l/m <sup>2</sup>
FHM- Verbrauch	6 – 10 kg/1.000 l
Gesamtdurchsatz	3.000 – 5.000 l ungeklärter Most
Zeitbedarf	2 – 3 Stunden
Materialkosten	1,04 – 1,74 Cent/ l Most

Die durch die Mostfiltration gewonnenen Moste sind außerordentlich blank. Von daher ergeben sich Chancen und Risiken aus dieser extremen Form der Mostvorklärung. Es wurden aus dem gleichen Most zwei Gärversuchsreihen vorgenommen.

Für die **Erzielung trockener Weißweine** wird folgende Empfehlung ausgesprochen:

- Kühltechnik vorhanden
- Einsatz von 20g/hl Kaltgärhefen
- Einsatz von Kombiährstoffen
- Tägliche Gärkontrolle und Temperaturanpassung

Für die **Produktion von restsüßen Weinen** wird folgende Empfehlung ausgesprochen:

- Kühltechnik vorhanden
- Einsatz von 10- 15 g/hl normal gärenden Hefen
- Verhaltener Einsatz von Kombiährstoffen
- Tägliche Gärkontrolle und Temperaturanpassung bei ca.18°C

**Fazit:**

Die Mostfiltration nach dem VarioSan-Verfahren soll die bewährten Mostvorklärtechniken Sedimentation und Flotation nicht ersetzen. Sie soll vielmehr eine weitere Möglichkeit der sehr gründlichen Mostvorklärung aufweisen.

Die blanken Moste können zeitnah und mit geringen Mengenverlusten gewonnen werden. Die ermittelten Faustzahlen erleichtern den planbaren Einsatz in der Praxis.