



Fotos: Bernd Weik

Zum 20. Mal öffnete die Vinitech-Sifel auf dem Messegelände in Bordeaux-Lac ihre Pforten für Besucher in Frankreich.

Lösungsorientiert und modern im Keller

Kellertechnik, die begeistert auf der Vinitech-Sifel Die Messe bot ein sehr breites Angebot in den Bereichen Weinbau, Kellerwirtschaft und Dienstleistungen. Bernd Weik vom DLR Rheinpfalz in Neustadt beschreibt Innovationen der Kellertechnik. Hierbei gab es viele hilfreiche und moderne Techniken und Konzepte zu entdecken.

Die Stimmung in der französischen Weinbranche ist eher verhalten. Einer Umfrage der Vignerons Indépendants de France (VIF) zufolge ist die Moral unter den Mitgliedern gesunken. Denn 60 % der befragten Winzer waren in den vergangenen acht Monaten von einem witterungsbedingten Ereignis (Frost, Hagel, Trockenheit, Überschwemmung) betroffen, wobei ein Drittel auch durch mehrere Ereignisse zu Schaden gekommen ist. Allen Ursachen gemein war, dass diese zu Ernteverlusten führten.

Der Ertragsausfall, der bei einzelnen Betrieben bereits über Jahre zu verzeichnen ist, führte bei den betroffenen Betrieben zu einem schwindenden Vertrauen in die Zukunft. Die wenigen Betriebe, die seit längerer Zeit betroffen sind, agieren nach mehreren defizitären Jahren an der Grenze ihrer Leistungsfähigkeit. Keine Vorräte, eine prekäre finanziel-

le Situation und verlorene Kunden sind Faktoren, die den Fortbestand dieser Betriebe in Frage stellen. Dennoch planen die Weinbaulichen Unternehmen mehrheitlich Investitionen. Zu den Favoriten zählen die Entwicklung von Marketing und Kommunikation für den Export mit 36 % der Nennungen und die Aufstockung der personellen Ressourcen mit 31 %. Von 100 Befragten haben 90 in den vergangenen zwei Jahren Investitionen getätigt. 14 % dieser Befragten haben insgesamt mehr als 100 000 Euro und 13 % mehr als 200 000 Euro investiert.

Für die Zukunft sollen weitere Investitionen, bevorzugt die Einsparung von Pflanzenschutzmitteln durch Recyclinggeräte und den Wechsel von der chemischen Unkrautbekämpfung zur mechanischen Bodenbearbeitung – unterstützen. Weitere Diskussionspunkte, die auch politisch vorangetrieben werden, sind die Einsparung von Wasser, das Abfallrecycling und ein nachhaltiger Weinbau, der auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten umfasst. Die Genossenschaften planen mehrheitlich in die kellertechnische Ausstattung und die Abfüllung zu investieren.

Fortschreitende Entwicklungen im Bereich Traubenverarbeitung im Kombipaket

Die Messe bot dazu reichlich Gelegenheit. Bei der Traubenverarbeitung konzentrierte sich das Angebot inzwischen auf die großen Traubentransporter mit Rütteltechnik, die praktisch jeder Anbieter am Stand hatte. Dazu Rollenbänder und eine Sortiereinrichtung mit unterschiedlichem Mechanisierungsgrad. Das ist das Paket, was die Hersteller ihren Kunden verkaufen möchten. Auch hier geht die Entwicklung im Detail immer weiter.

So hat Bucher Vaslin den Transporter Delta RV nun mit einer großzügigeren Enstufungseinrichtung ausgestattet, um bei der Vollernterlese eine bessere Trennung von Lesegut und Saft sicher zu stellen und die Oxidation zu begrenzen. Zudem ist der Trauben-



Delta Densilys – Traubenwascher und Selektionseinheit in einem Gerät.

behälter nun mit beweglichen Elementen ausgestattet, die ein Verdichten und die Brückenbildung verhindern sollen. Bucher hatte zwei neuere Geräte mitgebracht, die ökonomisch und qualitativ Vorteile bringen sollen. Zum einen wurde unter der Bezeichnung Delta TRM ein Zerkleinerer für Rappen gezeigt, der das Volumen Rappen durch Zerkleinern nach der Abbeermaschine um 80 % reduziert, um Transportkapazität einzusparen, was vor allem die Großbetriebe interessiert.

Zum anderen wurde mit der Delta Sensilyss ein Gerät vorgestellt, das aus einem Wasserbad und einem flexiblen Band besteht und die Aufgabe hat, negative Bestandteile des Lesegutes, wie Blattstiele und -reste sowie unreife Beeren durch Wasser abzutrennen (www.youtube.com/watch?v=BswBEuYNsY). Problematisch ist hier die Notwendigkeit ganzer Beeren, was überwiegend nur bei hartschaligen Rebsorten gewährleistet ist und das Haftwasser, das zu einer Veränderung des Zuckergehaltes führen wird. Ein Vorteil ist das saubere Lesegut und das Abwaschen von Anhaftungen an den Beeren.

Komplettanbieter im Bereich Taubenverarbeitung in Frankreich

Einen großen Stand hatte auch Pera-Pellenc gebucht, die nach der Übernahme von Pera ihr Ziel erreicht haben und zum Komplettanbieter im Bereich der Taubenverarbeitung aufgestiegen sind. Erstmals waren in diesem Jahr alle Geräte im gleichen Corporate Design, dem Gelb von Pellenc, auf einer Fläche vereint. Die neue Pressengeneration Smart Press des Unternehmens war zudem mit einer Erwähnung für die intelligente Steuerung bedacht worden.

Nicht weit davon stellte Defranceschi eine 60 hl Presse in neuem Design vor. Die Südtiroler sind nach dem Konkurs im Januar in Rekordzeit in die Sacmi Unternehmensgruppe, einem Anbieter von Füllanlagen für die Getränkeindustrie, integriert worden und sollen dazu beitragen, das Unternehmen zu einem Komplettanbieter im Weinbereich zu machen. Der Produktionsstandort von Defranceschi in Mordano ist zudem nur 5 km von der Sacmi Zentrale in Imola entfernt und eine günstige Gelegenheit, den Schritt zu wagen.

Trend zur Inertgas-Pressen weiterhin hoch im Kurs bei den Herstellern

Alle wichtigen Pressenanbieter waren auf der Messe vertreten, wobei von den deutschen Anbietern Scharfenberger und Willmes Präsenz zeigten. Willmes hat sich in den letzten Jahren in Frankreich, auch durch die Zertifizierung in der Champagne, einen guten Ruf erarbeitet. Gernerell hält im Pressenbereich international der Trend zur Inertgas-Pressen an. Fast alle Aussteller hatten eine solche Presse am Stand, wobei die technischen Lösungen bezüglich der Mostaufnahme und der Inertgasverwendung sehr verschieden ausfallen.



Bucher Vaslin-Traubenwagen mit Mostbehälter



Mit Pera-Pellenc hat sich über die Jahre ein neuer Komplettanbieter in Frankreich etabliert.

Lösungsorientiertes Angebot von der Prozessoptimierung bis zur Gasanwendung

Was die Vinitech-Sifel noch mehr als die Sitevi in Montpellier auszeichnet, ist die große Zahl kleiner Unternehmen und Dienstleistern, die sich mit ihren Lösungen auf den Weinbereich spezialisiert haben und denen oft spezielle Gemeinschaftsflächen angeboten werden. Gerade im Bereich Ausstattung und Etikettierung ist dies festzustellen. Viele dieser Unternehmen beschäftigen sich aber auch mit der Kontrolle der Prozesse und deren Vernetzung.

Drei Anbieter von Steuer- und Kontrolleinrichtungen erhielten eine bronzenne Auszeichnung. Die Firma Fokal (www.kelzyd.com/solutions-innovantes/fokal/) konnte sich mit ihrem handlichen Steuergerät Kelzyd für die Steuerung und Überwachung von Prozessen im Keller ebenso qualifizieren, wie der Spezialist für Steuerungstechnik, Thermoregulation und GPS gestützte Prozesse Lamouroux (www.lamouroux.com). Die ausgezeichnete

Innovation dieses Unternehmens mit der Bezeichnung Lambox, ist eine webbasierte Lösung zur Kontrolle und Steuerung energieintensiver Prozesse in Kellereien, die zur Ressourcenschonung beitragen soll. Die Website wird über einen PC angebunden und steuert über Sensoren, Ventile und Pumpen die Prozesse im Betrieb.

Die italienische Firma Parsec, ein europaweit tätiger Spezialist für Gasanwendungen, erhielt ebenfalls eine Auszeichnung für ein Gerät mit der Bezeichnung Top Tube. Top

Der Controller Kelzyd von Fokal.





Cuve auf den Kopf gestellt für eine einfachere Maischebearbeitung.



Winegrid zur Kontrolle wichtiger Parameter bei Barriques

Tube wird so auf der Tanköffnung installiert, dass die Einheit mit einer Edelstahl-Kammer in den Wein ragt. Schwankungen des Flüssigkeitsspiegels werden durch Zugabe oder Reduzierung von Inertgas innerhalb der Kammer ausgeglichen. Das Ziel ist, so viel Wein durch Gas zu verdrängen, dass der Tank immer den gleichen Flüssigkeitsstand beibehält. Parsec war der Anbieter, der die höchste Anzahl an Auszeichnungen und Erwähnungen auf sich vereinen konnte.

Neben der Top Tube konnte das Unternehmen auch mit einer Airpush-Einrichtung zur Umwälzung des Maischehutes in großen Behältern durch Gase (Luft oder Stickstoff) und einer Kontrolleinrichtung zur Überwachung der Temperatur und des Drucks bei Gärung von Schaumweinen in Druckbehältern reusieren.

Ein Novum auf der Messe und Blickfang: Das Edelstahl in edlem Design.



Die Messe in bietet eine große Auswahl von Tonneau bis Barrique

Da Bordeaux beziehungsweise das nahe Cognac die Heimat vieler großer Tonnellerien ist und das Gebiet hinsichtlich der Produktion von Qualitätsweinen eine große Bedeutung hat, versammeln sich entsprechend viele Kuffereien auf der Messe, um ihre Kunden zu treffen. Für die französischen Tonnellerien ist die Messe in Bordeaux ein Schaulaufen. Große Flächen und aufwendige Stände waren in diesem Jahr das Markenzeichen.

Das kommt nicht von Ungefähr: noch selten ging es den Tonnellerien so gut wie heute. In 2015 wurden 592 300 Fässer produziert, die einem Gesamtwert von 390,9 Mio. Euro entsprechen. Das ist eine Steigerung von 8,3 % in der Menge und 10 % im Wert. 64 % der Fässer gingen in den Export in die Vereinigten Staaten, Spanien, Australien und Italien, die zusammen 80% der Fässer abnehmen.

Neuigkeiten sind in diesem Segment eher selten zu finden. Es wird viel mit der Holz Auswahl und der Zusammenstellung der Hölzer experimentiert und der Markt getestet. So hat die Tonnellerie Demptos die Auswahl der Hölzer inzwischen so perfektioniert, dass Barriques mit einer reduzierten Abgabe an flüchtigen Phenolen unter der Bezeichnung La Barrique OH>15 aus speziell getesteten Hölzern möglich sein soll. Neben den kleinen Behältern stehen Behälter allgemein aufgrund ihrer Materialzusammensetzung und ihrer Bauform immer wieder im Mittelpunkt des Interesses.

Betonbehälter in allen Formen sind oft ein Blickfang. Hier hat man den Eindruck, dass dem Design des Behälters die wichtigste Rolle zukommt. Dazu kommen eiförmige Behälter in Holz und in Edelstahl, Edelstahlbehälter in Form von Barriques und die Reifebehälter in Kunststoff mit einem definierten Sauerstoffeintrag, natürlich auch in Eiform. Cuves für die Maischegärung werden inzwischen nicht nur in der traditionellen konischen

Form angeboten, sondern heute auch gerne auf den Kopf gestellt, weil so die Maischebearbeitung vereinfacht sein soll. Auch kleine Innovationen können eine große Wirkung entfalten. Einen Sonderpreis hat die Firma d-innovation aus Bordeaux erhalten (www.d-innovation.fr), für eine Entwicklung, die die Hygiene in Kellereien deutlich optimiert. Es handelt sich dabei um ein Verkostungsventil, dessen Rohr abnehmbar und auswaschbar ist. Das Ventil wird wie ein herkömmliches Probeventil am Tank angeschraubt, nur kann das Auslaufrohr entfernt und am nächsten Behälter eingesetzt werden. Restmengen im Probeventil und die damit verbundenen Hygieneprobleme sind Vergangenheit.

Prozesse über die Cloud zu kontrollieren ermöglicht modernste Kellerführung

Eine technische Neuerung für die Überwachung des Barriquebestandes oder anderer Behälter hatte die Firma Watgrid aus Portugal (www.watgrid.com) unter der Bezeichnung Winegrid auf die Vinitech in Bordeaux mitgebracht. Das handliche Gerät zeichnet, einmal auf das Barrique aufgesteckt, die Parameter Füllstand, Trübung, Dichte, Temperatur Farbnuance in Echtzeit auf und sendet die Daten drahtlos über eine Cloud zum angeschlossenen Kontrollgerät.

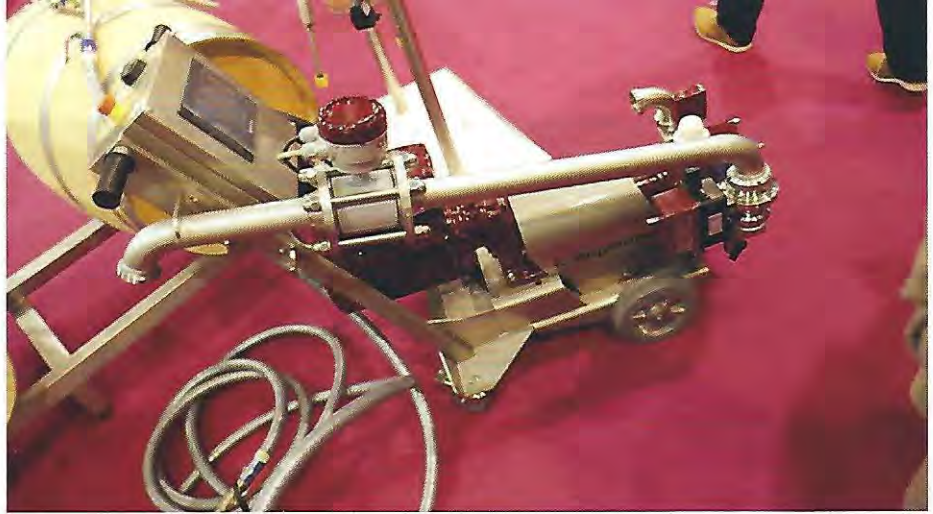
Die Preise für die Kontrolleinheit sollen, je nach Abnahmemenge bei 50 Euro beginnen, aber mit steigender Menge deutlich abnehmen. Hiermit eröffnet sich die Möglichkeit, alle Behälter über ein Netzwerk zu kontrollieren, die Entwicklung der Weine zu verfolgen und zu dokumentieren. Bei größeren Abweichungen, beispielsweise beim Füllstand, lösen die Einheiten automatisch Alarm aus. Gerade in großen Kellereien mit vielen Behältern kann der Einspareffekt erheblich sein. Zweifelsohne ist diese technische Neuerung ein bedeutender Schritt in Richtung Kellerei 2.0.

Bordeaux stellt Lösungen für flexible, ökologische und ökonomische Kellereien vor. Igévin Languedoc, eines der größeren Unternehmen für die Entwicklung und den Bau von Kellereien in Montpellier (www.ingevin.com), stellt ein neues Konzept unter der Bezeichnung Eco Chai vor. Der patentierte Entwurf eines kreisförmigen Gebäudes, das alle notwendigen Bereiche einer Kellerei unter einem Dach vereint, sieht auch eine kreisförmige Anordnung der Behälter im Keller vor. Ein kreisförmiger Produktfluss von der Traubennahme bis zur Abfüllung in Verbindung mit einer Ausrichtung der Prozesse zur Kellermittle hin, soll zu einer qualitativen Verbesserung und Kosteneinsparung zugleich führen. Durch die Arenaaufstellung der Behälter sollen sich die Wege auf maximal 30 m verkürzen. Die Baukosten sollen um 10 bis 20 % sinken, da sich die Gebäudefläche um 15 bis 30 % verringert und die Fassadenfläche um 12 bis 25 %. Bei Erweiterungen kann modular oder global vorgegangen werden. Eine spätere Erweiterung um 10 % im Durchmesser führt zu einer Flächenausweitung von mindestens 30 %. Das Angebot an Pumpen wird von Drehkolbenpumpen dominiert, bei denen auch die Abdichtung durch das Kolbenpaar erfolgt.

PMH Vinicole, eine Firma aus Lyon stellte mit der Oenopompe (www.oenopompe.com) eine Drehkolbenpumpe mit veränderten Verdrängern in Form vor. Durch die schraubenförmigen Rotoren wird die Pulsation auf ein Minimum reduziert und der Sauerstoffeintrag bei der Förderung um das Fünffache vermindert. Die Pumpe ist mit einem Display und einer Frequenzregelung ausgestattet. Eine Anzeige der Durchflussmenge ist ebenso integriert wie eine Timerfunktion und eine Servosteuerung. In Verbindung mit dem Durchlaufmesser Oenoflux, der als Rohr an der Seite angeflanscht wird, kann die Pumpe auch Volumina auf- und abzählen und so auf den Liter genau beispielsweise Barriques befüllen. Wer bisher glaubte, die Steuerung von Pumpen habe mit der frequenzgeregelten Exzentrerschneckenpumpe ihren Zenit erreicht, muss umdenken. Das gute Stück kostet in der Grundausstattung als Oenopompe 130 für den Leistungsbereich von 15 bis 130 hl, nach Angaben des Herstellers, 10 890 Euro, in der Vollausstattung mit Flowmeter und Barrel Filling Sensor fast 15 770 Euro. Eine überlegenswerte Anschaffung für Winzer, die viel teuren Wein in kleine Behälter füllen müssen. In Deutschland ist die Pumpe über das SKM Pumpen-Center in Wiesbaden erhältlich. Ansprechpartner für die Pfalz ist Firma Platz in Maikammer.

Fazit

Die Vintech war in diesem Jahr wieder eine Reise wert, da die Messe im Detail immer wieder überraschende Angebote hervorbringt, die Qualitäts- und Effizienzsteigerungen ermöglichen. Auch im Hinblick auf die Ressourcenschonung entwickeln sich die Dinge in Frankreich schneller als hierzulande.



Oenopompe von PMH Vinicole mit Oenoflux-Durchlaufmesser



Die neue Presse von Defranceschi.



Hygienischer Probehahn der Firma Robinet à Canule, D-Innovation. Es handelt sich dabei um ein Verkostungsventil, dessen Rohr abnehmbar und auswaschbar ist.



Platz
Kellereitechnik

Maikammer • Tel. 0 63 21 / 50 32
E-Mail: info@platz-kellereitechnik.de
www.platz-kellereitechnik.de

- Pumpen
- Wein- und Hefefilter
- Wein- und Maischearmaturen
- Led - Lenser Arbeitslampen
- VA Weintanks
- Kränzle – Hochdruckreiniger

WIR REPARIEREN ALLE GÄNGIGEN FABRIKATE