

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

DUPLEX-Getränkeschützer

Stand 07/2020

- zum Schutz gärender und vergorener Weine
sowie gärender Obst- und Getreidemaischen -

Seite 1/2

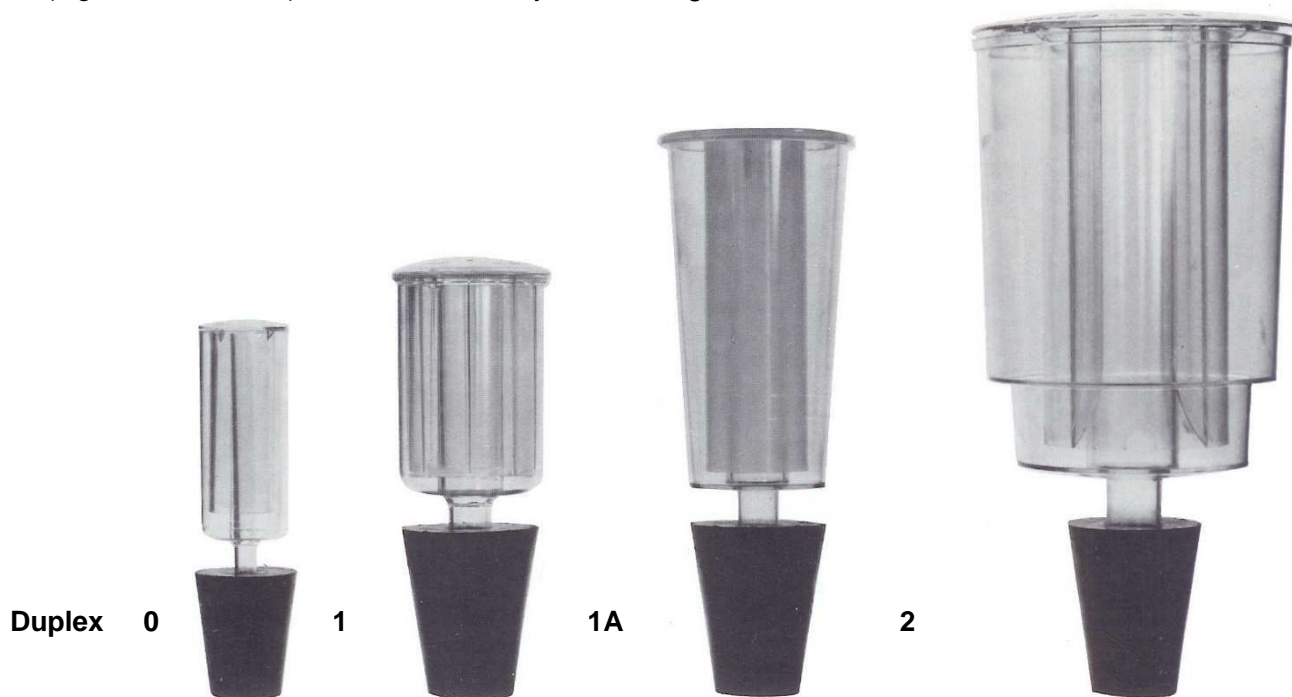
Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Stoffwechsel und Vermehrung vieler getränkeschädlicher Mikroorganismen erfordern Sauerstoff. Besonders sauerstoffbedürftig sind Essigsäurebakterien, Kahlhefen und Schimmelpilze. Sauberkeit und Ausschluss von Luftsauerstoff sind damit wichtige Maßnahmen, Frucht- und Traubensäfte sowie Obst- und Getreidemaischen möglichst reintonig und fehlerfrei zu vergären. Dies gelingt durch den Verschluss des Gärbehälters mit der Flüssigkeitssperre in einem **DUPLEX-Getränkeschützer** oder einer **Gärröhre** (eigene Produktinformation).

Produktbeschreibung / Ausführungen:

DUPLEX-Getränkeschützer finden Anwendung im gewerblichen genauso wie im häuslichen Bereich. Sie bestehen aus bedarfsgegenstandskonformem glasklarem Polystyrol (Außenteile) bzw. milchigweißem Polypropylen (Innenteile des DUPLEX I und IA). Mit Hilfe eines passenden roten **DUPLEX-Stopfens** (eigene Produktinfo) lassen sie sich in jede Öffnung mit rundem Querschnitt luftdicht einsetzen.



DUPLEX 0 für Kleinbehälter bis 10L, 130 mm Gesamthöhe, Ø 38 mm, Schaft Ø 10 mm, Stopfen nach Wahl mit Bohrung Ø 9 mm. Art.-Nr. 7200

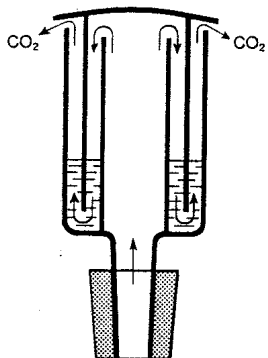
DUPLEX 1 für Gärfässer 10-50L, 140 mm Gesamthöhe, Ø 65 mm, Schaft Ø 18 mm, Stopfen nach Wahl mit Bohrung Ø 17 mm. Art.-Nr. 7203

DUPLEX 1 A für Gärbehälter 50-500L, 200 mm Gesamthöhe, Ø 80 mm, Schaft Ø 18 mm, Stopfen nach Wahl mit Bohrung Ø 17 mm. Art.-Nr. 7206

DUPLEX 2 für Gärtanks >500L, 250 mm Gesamthöhe, Ø 140 mm, Schaft Ø 25 mm, Stopfen nach Wahl mit Bohrung Ø 24 mm. Art.-Nr. 7209

Verwendung als Gärspund:

Ein **DUPLEX-Getränkeschützer** schützt die gärende Maische vor Staub, Fruchtfliegen und Zugluft. Zugleich erlaubt er das ungehinderte Entweichen des bei jeder alkoholischen Gärung entstehenden Kohlendioxid-Gases („Kohlensäure“, CO_2), wie die folgende Skizze zeigt:



Die Intensität dieser Gasbildung zeigt gut sichtbar und hörbar die beginnende, laufende, zu Ende gehende oder auch plötzlich stockende Gärung an. Ein nach Ende der alkoholischen Gärung wieder beginnendes ganz schwaches Blubbern kann einen „biologischen Säureabbau“ anzeigen.

Während der An- und Hauptgärung ist der **DUPLEX-Getränkeschützer** bis zur Ringmarke mit Wasser zu füllen, oder, falls zu schnelle Verdunstung droht, mit einer 1:1 Mischung von **Glycerin** und Wasser. Der Gärbehälter selbst sollte nur zu 70-80% mit Gärgut befüllt werden, um ein Austreten von Gär Schaum durch den Getränkeschützer zu vermeiden.

Gärbehälter mit Brennmaischen sollten nach vollständiger Durchgärung durch Austausch des Getränkeschützers durch einen Stopfen bis zur Destillation absolut luftdicht verschlossen werden.

Verwendung als Kontroll- und Lagerspund:

Während der Nachgärung und bei der folgenden Lagerung von Wein kann es durch Temperatur- und Luftdruckschwankungen vorkommen, dass etwas Luft durch den **DUPLEX-Getränkeschützer** hindurch in den Gärbehälter gelangt.

Aus diesem Grund sollte gegen Ende der Gärung das im Getränkeschützer befindliche Wasser durch eine Sperrflüssigkeit mit desinfizierender, sauerstoffbindender Wirkung, etwa 2%iger schwefliger Säure (ACHTUNG: **Keine Schwefelsäure!**) ersetzt werden. Diese Sperrflüssigkeit kann sehr einfach durch Auflösen von **Doppelsalzen** („DS I“, Kaliumpyrosulfit, und „DS II“, Zitronensäure) in Wasser frisch angerührt und sollte alle 4-8 Wochen erneuert werden.

Eine **Kleinpackung DS I und II** ergibt 500mL, eine **Großpackung DS I und II** ergibt 25 Liter Sperrflüssigkeit. Weitere Hinweise hierzu enthält unser Informationsblatt „**Fasskonservierung, Getränkeschutz und Flaschendesinfektion mit SO_2** “.

Lagerbehälter mit Gärmost oder Wein als Vorratsfass im Haushalt:

Wird ein Lagerbehälter als Vorratsfass verwendet, aus dem regelmäßig Wein entnommen wird, ist ein entsprechend großer Luftzutritt durch den **DUPLEX-Getränkeschützer** hindurch unvermeidbar. Damit gelangt mit abnehmender Füllmenge im Fass immer mehr Sauerstoff an den Wein und verändert ihn oxidativ. Dieser Vorgang kann zwar durch die „Schwefelung“ des Weines selbst vorübergehend verzögert (unsere „**Anleitungen zur Herstellung von Apfelwein / Traubenwein im Haushalt**“), aber nicht vollständig unterbunden werden. Der Wein verliert seine Frische und wird mit der Zeit essigstichig.

Lagerbehälter mit pasteurisiertem Fruchtsaft als Vorratsfass im Haushalt?

DUPLEX-Getränkeschützer eignen sich nicht als Verschluss für Behälter mit pasteurisiertem Fruchtsaft, aus denen ständig frischer Saft entnommen werden soll. Selbst sorgfältig pasteurisierte Fruchtsäfte enthalten lebensfähige Sporen von Schimmelpilzen, die dann zur Entwicklung kommen, sobald Luft an den Fruchtsaft gelangt. Dies lässt sich wie bereits oben dargestellt auch mit einem Getränkeschützer bei wiederholter Entnahme nicht vermeiden.

Eine moderne, günstige und zuverlässige Alternative besteht darin, den pasteurisierten Fruchtsaft heiß in die 5- oder 10-Liter „**Bag-in-Box-Verpackung**“ (eigenes Infoblatt) abzufüllen, darin zu lagern und ohne Qualitätsverlust auch im Anbruch daraus zu zapfen. Die gegenüber der Heißeinlagerung im großen Behälter deutlich kürze Abkühlzeit des Fruchtsaftes in diesen Kunststoffbeuteln schont zudem das Aroma und erhält die Vitamine des wertvollen Fruchtsaftes.

Getränkeschützer als Lager- und Kontrollspund auf Tanks mit KZE-ingelagerten Fruchtsäften in der Getränkeindustrie?

Für diesen Anwendungszweck, der absolute Sterilität und die Verwendung von konzentrierter Schwefelsäure als Sperrflüssigkeit erfordert, sind unsere gläsernen **Luftfilter DUPLEX-OPTIMA** (eigene Produktinformation) in vier verschiedenen Ausführungen aufgrund ihrer Beständigkeit dem DUPLEX-Getränkeschützer vorzuziehen.

Produkte:

Glycerin: Lebensmittelqualität E422, 1L Nr. 0904
 Doppelsalze I + II (30g-**Kleinpackung**) für die
 Bereitung von 500ml Sperrflüssigkeit Nr. 6670
 Doppelsalze I + II (1,5kg-**Großpackung**) für die
 Bereitung von 25 L Sperrflüssigkeit Nr. 6671
 Bag-in-Box (BiB): Beutel + Karton, 5L Nr. 6860
 „ „ „ „ 10L Nr. 6864
 Abfüllhalterung für BiB-Beutel (Edelstahl) Nr.6869
 Ausschankständer für BiB (Aluminium) Nr. 6868