

Halbautomatische Gärregelung

Artikel vom **27. November 2019**

Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Die Kübler-Alfermi GmbH gibt die Entwicklung einer neuen, halbautomatischen Universal-Gärregelung für Traubenwein bekannt, die auf Messungen mit einem Hand-Digitalrefraktometer und Gärtemperaturänderungen basiert. Aus den Refraktometermessungen und den gewählten Automationsparametern (Gärdauer oder Gärrate, Zielzucker oder Zielalkohol) erstellt die Software bei Start der Gärung eine Sollgärkurve, vergleicht während der Gärung permanent den Ist- mit dem Sollgärverlauf, berechnet sehr schnell die erforderlichen Gärtemperaturänderungen und veranlasst das Thermostat am Gärtank zur Änderung der Gärtemperatur, damit die Gärverläufe angepasst werden. Die Kommunikation zwischen Refraktometer, Laptop/Tablet und Thermostat erfolgt über Bluetooth. Der Winzer geht täglich während des sensorischen Wein-Tests von Tank zu Tank, misst mit dem Refraktometer und sieht vor dem betreffenden Tank die neuesten Gärkurven von Zucker und Alkohol. Die Gärverläufe sind laut Hersteller sehr genau. Das System eignet sich sowohl für Weißwein- als auch für Rotweingärungen und für alle Gärvolumina.

Hersteller aus dieser Kategorie

Vega Grieshaber KG

Am Hohenstein 113

D-77761 Schiltach

07836 50-0

info.de@vega.com

www.vega.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2

D-73760 Ostfildern

0711 3409-0

info@pilz.de

www.pilz.com

[Firmenprofil ansehen](#)
