

## Vollautomatische Monoblocks für Wein

Artikel vom 18. August 2021

Spezielle Anlagen für Keltereien, Kellereien und Brennereien



Der vollautomatische Monoblock spült, entlüftet, füllt und verschließt bis zu 3000 Flaschen Wein pro Stunde (Bild: Clemens).

In den nahezu 70 Jahren seit Gründung ist die Firma [Clemens Technologies](#) stetig gewachsen. Alle Maschinen für den Wein- und Obstbau werden am Standort in Wittlich produziert. Der Bereich Getränketechnik hat sich derweil im Hinblick auf die Planung, den Vertrieb und die Wartung komplexer Abfüll- und Verpackungslinien weiterentwickelt. Ein wichtiger Schritt für diese positive Entwicklung war der Bezug des neuen, modernen Betriebsgebäudes im Jahr 2017.

### Eigener Bereich für Getränketechnik

Die immer weiter fortschreitende Spezialisierung der beiden Unternehmensbereiche führte am 1. Januar dieses Jahres zur Gründung der [Clemens Getränketechnik GmbH & Co. KG](#), um die gesunde und erfolgreiche Weiterentwicklung als Anbieter von Maschinen zum Filtrieren, Entpalettieren, Sterilisieren, Füllen, Verschließen, Reinigen

und Trocknen, Etikettieren sowie Verpacken und Palettieren zu sichern. Das Unternehmen arbeitet dabei weiterhin mit den leistungsstarken Partnern GAI, Enos, APE, Bucher Vaslin und Eticap zusammen. Beispiele des umfangreichen Maschinenportfolios sind die vollautomatischen Monoblocks »3052 RMT/FMT« zum Rinsen, Entlüften, Füllen und Verschließen von Weinflaschen mit einer Leistung bis 3000 Flaschen pro Stunde. Der 2-Phasen Rinser arbeitet mit mechanischen Sprühdüsen und spült die Flaschen mit Wasser und Gas. Ein Wechsel zwischen Lufteinblasung und Abtropfphasen sorgt für die bestmögliche Restentleerung der Flasche bei minimalem Luftverbrauch. An der mitlaufenden Entlüftung saugt eine Hochvakuumpumpe etwa 90 % der Luft aus der Flasche und füllt sie mit einem Inertgas. Die Entlüftung reduziert die durchschnittliche Sauerstoffaufnahme beim Abfüllen von durchschnittlich 0,6 auf 0,09 mg/l Wein, und die im Kopfraum enthaltene Sauerstoffmenge wird von 0,1 auf 0,08 mg reduziert. Dank Falldruckfüller mit leichtem Vakuum wird der Kontakt zwischen Füllbehälter und Außenluft ausgeschlossen. Die Füllhöhe ist zwischen 30 und 90 mm unterhalb der Flaschenmündung einstellbar, und mit einem dickwandigen Füllerdeckel ist auch das Füllen mit leichtem Überdruck möglich. Die Heißabfüllung von Produkten bis 85 °C ist ebenfalls möglich. Der Füller ist für die CIP-Reinigung vorbereitet, die sowohl im Lauf als auch im Stillstand erfolgen kann. Die Niveauregulierung mit CO<sub>2</sub>-Einspritzung vor dem Verkorken reduziert den Sauerstoffgehalt zwischen Wein und Korken.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---