

Trockeneis

Trockeneis auf Bestellung

Trockeneis kann für die Kaltmaceration bei der Weiß- und Rotweinbereitung sowie für das Kühlen von Maische während des Transports eingesetzt werden.

Ab der 35. KW (ab 30. August 2011) können wir Ihnen an 2 Tagen in der Woche Trockeneis (Kohlendioxid in fester Form als Pellets, auf -78°C gekühlt) bei rechtzeitiger, verbindlicher Bestellung zur Abholung in Alzey bereit stellen.

Termine:

jeweils **Dienstag und Donnerstagnachmittag (14.00 bis 17.00 Uhr).**

Bestellungen müssen bei uns spätestens zu folgenden Terminen eingehen:

Für Abholtermin Dienstag: Montag bis spätestens 9:00 Uhr

Für Abholtermin Donnerstag: Mittwoch bis spätestens 9:00 Uhr.

Bitte beachten Sie, dass diese Zeiten aus logistischen Gründen unbedingt eingehalten werden müssen. Sollten zu einzelnen Terminen zu wenige Bestellungen vorliegen behalten wir uns vor, den Termin auszusetzen.

Wie viel Trockeneis benötige ich?

Faustformel (nach Weiland, DLR Oppenheim) für die Maischekühlung (bei Partien ab 1500 kg etwas geringer):

$0,0080 \text{ kg} \times \text{Itr. Maische} \times \Delta\text{Temperatur} = \dots \text{ kg Trockeneis Pellets oder Nuggets}$

Bsp.: $0,0080 \text{ kg} \times 1000 \text{ Itr. Maische} \times 12 (\Delta T = \text{Erntetemperatur } (20^{\circ}\text{C}), \text{ abzukühlen auf } 8^{\circ}\text{C Zieltemperatur}) = 96 \text{ kg.}$

Es ist zu beachten, dass der in der Formel zugrunde gelegte Wirkungsgrad der Trockeneiskühlung nur bei gleichmäßiger Verteilung des Trockeneises in der Maische angenommen werden kann.

Für die Kühlung von Maische auf dem Transportweg kann aufgrund der fehlenden Möglichkeit, das Trockeneis homogen mit der Maische zu vermischen, keine Beispielrechnung angestellt werden.

Für Betrachtungen zum Einsatz von Trockeneis aus önologischer Sicht verweisen wir auf die einschlägigen Fachartikel zum Thema. Für eine eingehende önologische Beratung stehen die Fachberater des DLR gerne zur Verfügung.

Preise (alle Preise zuzüglich ges. MWSt.)

ArtNr. 407011 Trockeneis in Cryo-Pellets, 80 kg, 59x80x65 cm (LxBxH) **EUR 1,04 / kg**

ArtNr. 407021 Trockeneis in Cryo-Pellets, 160 kg, 59x80x98 cm (LxBxH) **EUR 0,94 / kg**

ArtNr. 407031 Trockeneis in Cryo-Pellets, 370 kg, 118x80x98 cm (LxBxH) **EUR 0,88 / kg**

ArtNr. 4071x1 Miete für Isolierbehälter Trockeneis (20 Tage mietfrei) ab 21. Tag **EUR 2,60 / Tag**

Die genannten Preise gelten bei Abholung in und frachtfreier Anlieferung nach Alzey. Für Anlieferung und Abholung von Trockeneis und Mietbehältern berechnen wir eine Frachtpauschale von EUR 20,00 pro Fahrt.

Für den Umgang mit Trockeneis sind folgende Regeln unbedingt zu beachten:

1. **GEFAHR VON ERFRIERUNGEN:** Trockeneis darf wegen seiner tiefkalten Temperatur nicht mit bloßen Händen angefasst werden. Unbedingt Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
2. **ERSTICKUNGSGEFAHR:** Trockeneis verdrängt in Form von CO_2 den Luftsauerstoff. Geschlossene Räume, in denen Trockeneis lagert, dürfen erst nach ausreichender Belüftung betreten werden. Beim Transport in Fahrzeugen ist auf ausreichende Durchlüftung zu achten.
3. **EXPLOSIONSGEFAHR:** Trockeneis darf wegen des großen Ausdehnungspotentials (1 kg Trockeneis ergibt 540 l CO_2 -Gas) nicht in luftdicht verschlossenen Behältern gelagert werden.

Richard Wagner seit 1959
KELLEREIBEDARF 

Richard Wagner GmbH + Co. KG
Kellereibedarf
Albiger Straße 17 · 55232 Alzey

Telefon: 0 67 31 / 96 62 - 0
Telefax: 0 67 31 / 96 62 - 62
www.wagner-alzey.de

...rund um den Wein