

LEO KUEBLER

GmbH

Besserer Wein aus Ihrem Most durch automatische Gärführung und -kontrolle mit **FERMSTAR 1®**

= neue revolutionäre innovative Gärsteuerung, die bewirkt, dass die Gärleistung der Hefe während der ganzen Gärung höchst gleichmäßig ist.



NUTZEN dieser Gärführung:

- Verbesserung der Weinqualität!
- Hohe Sicherheit für die Gärung!
- Vermeidung von Gärstopps!
- Einsparung von Folgekosten!
- Automatische Gärkontrolle!
- Automatische Alarme, u.a. bei Gärstörungen!
- Automatisch erstellte genaue Gärkurven!

Es ist bewiesen, dass Kühlen allein nicht genügt – unbedachtes Kühlen ist sogar die Ursache von Gärstopps!

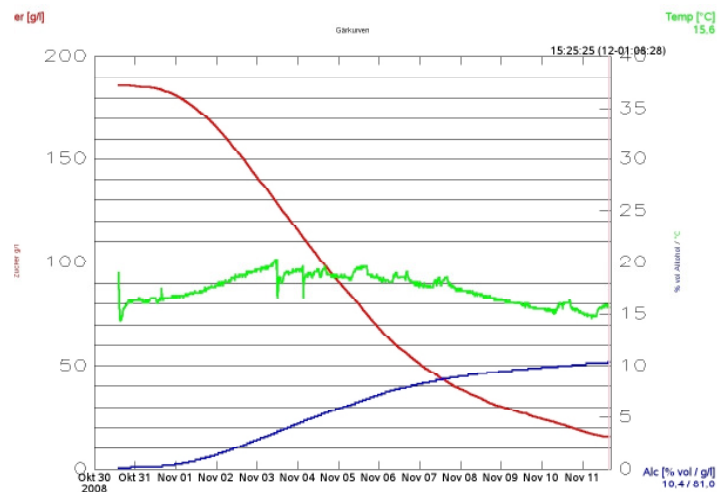
Vorteile von Fermstar 1:

- Laufende Messungen von Zucker, Alkohol und Temperatur – jedoch nur bei Überwachung der Gärung von Beginn an.
- Für alle Gärtankgrößen – offen (Rotwein-, Brennmaische) und geschlossen (Weißmost usw.).
- Messwertübermittlung per weltweit einsetzbarem Funknetz zum Laptop / PC – falls erforderlich mittels Repeatern.
- Unbegrenzte Anzahl an Messgeräten im Funknetz.
- Genaue Bestimmung des Restzuckers für genaues Abstoppen bei gewünschtem Restzucker.

Weitere Vorteile von Fermstar 1:

- Sensoren geschützt durch stabiles wasserdichtes Edelstahlgehäuse.
- Keine Beeinträchtigung durch Gär Schaum.
- Kein „Strippenziehen“ wie bei Bus-Systemen.
- Je größer die Tanks, desto niedriger die Kosten: Ca. 2 – 4 Cent/Liter bei ca. 4.000 Liter Most und normaler Belegung in 10 Jahren, bei 40.000 Liter-Tanks nur 0,2 – 0,4 Cent/Liter.
- Alarmierung bei ausbleibendem Gärstart, bei Gärstopp, Erreichen eines geplanten Restzuckergehalts sowie bei Stromausfall
- Alarmierung erfolgt wahlweise optisch, akustisch und per SMS.
- Leichte Montage: Fermstar 1 mit Schlauchschelle an Proberhahn montieren; dann mit Stromnetz (24 V) und dem Magnetventil des Kaltwassers (+ Warmwassers) verbinden. Fermstar 1 regelt über die Temperatur.
- Messgerät steht oder hängt beim Proberhahn.
- Keine gefährliche Installation auf Leiter.

Gärung im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg



Voraussetzung für alles: Leistungsfähige Kühlung (bis ca. 12 °C).

Wichtigste Elemente im Lieferumfang:

- ◆ 1 Laptop oder PC, ausgestattet mit sicherem Linux-Betriebssystem & Fermstar-Software.
- ◆ 1 Messgerät Fermstar 1 sowie dafür notwendige Kabel, Schläuche & Halterungen.

Optional erhältlich:

- ◆ Super-Gärspund zur Vermeidung von austretendem Gär Schaum sowie Verlust der Sperrflüssigkeit.
- ◆ Unterbrechungsfreie Stromversorgung (USV).
- ◆ Modem zur Alarmierung via SMS.

- ▶ **Bedenken Sie: Die Kosten zur Behebung eines Gärstopps sind hoch und öfters sind die Bemühungen erfolglos – verlorenes Geld!**
- ▶ **Fermstar 1 ist ein universelles Messgerät höchster Qualität für optimale Weinqualität und hohe Gärsicherheit – das Richtige für Sie!**