



**Wollen Sie besseren Wein aus Ihrem Most?
Wollen Sie Sicherheit für die Gärung?
Wollen Sie sparen?**

Dann verwenden Sie doch unser

automatisches mobiles Gärssystem

VINOQUANT[®] 20 – Basis CO₂-Messung,

die bewirkt, dass die Gärleistung der Hefe während der ganzen Gärung gleichmäßig ist.

Da zwischen CO₂, Zucker und Alkohol enge Beziehungen bestehen, kann durch eine Start- und Gesamtzucker-
messung und durch eine kontinuierliche Messung des CO₂ die Gärkurve erstellt und die Gäraktivität geregelt
werden.



Nutzen dieser Gärführung:

- **Verbesserung der Weinqualität!**
- **Hohe Sicherheit für die Gärung!**
- **Vermeidung von Gärstopps!**
- **Einsparung von Folgekosten!**
- **Automatische Gärkontrolle!**
- **Automatische Alarmer, u.a. bei Gärstörungen!**
- **Automatisch erstellte Gärkurven!**
- **Messgeräte nicht tankgebunden (schnelles Umsetzen)!**

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

Viele meinen, mit Kühlung allein erreiche man dasselbe, aber das ist ein Trugschluss:

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

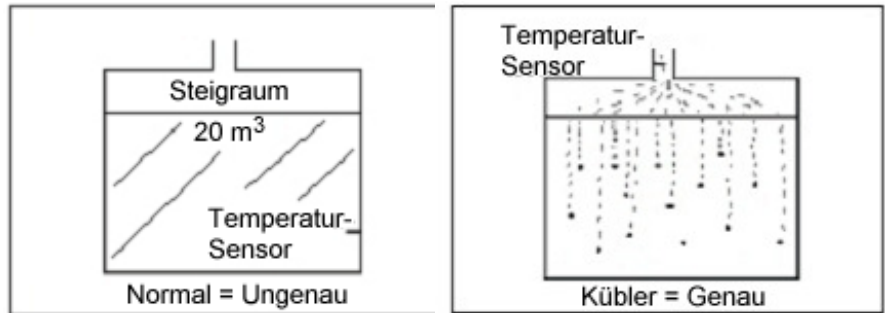
Wichtigste Elemente:

- 1 PC/Laptop, ausgestattet mit dem sicheren Linux-Betriebssystem und VINOQUANT 20 – Software, Maus und Tastatur oder CDs zur eigenen Installation
- 1 Steuerbox (Master) für 1 bis 80 Slaves
- 1 bis 80 Messgeräte (Slaves) für 1 bis 80 gleichzeitige Gärungen
- 1 bis 80 Super-Gärspünde

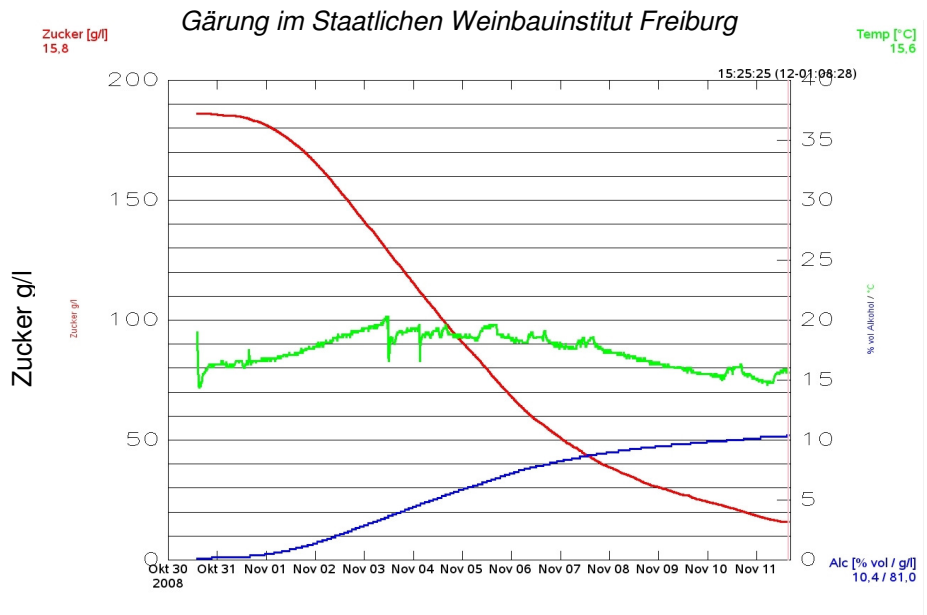
Vorteile von Vinoquant 20:

- **Vinoquant 20 misst die durchschnittliche Gärtemperatur im Steigraum.**

Messung der richtigen Temperatur des Gärgutes durch Messung des CO₂ im Steigraum. Das CO₂ kommt aus allen Teilen des Gärgutes und bringt die dortigen Temperaturen mit.



- **Alarmierung bei ausbleibendem Gärstart, bei Gärstopp, Erreichen eines geplanten Restzuckergehalts sowie bei Stromausfall.**
- **Alarmierung erfolgt wahlweise optisch, akustisch und per SMS.**
- **Messwertübermittlung per Funk zum Laptop/PC, kein „Strippenziehen“ wie bei Bus-Systemen. Funkfrequenz 868 MHz in ganz Europa verwendbar.**



- **Die Softwarebedienung ist einfach.**
- **Vinoquant 20 ist mit einem neuen Super-Gärspund ausgerüstet.**

Dieser Gärspund verhindert i.d.R. das Eindringen des Gär schaums in den Slave (bis zu Gärgutmengen von 17 m³ und bei einem Steigraum von mindestens 10 % des Tankvolumens). Außerdem wird der Verlust der schützenden Sperrflüssigkeit während der Gärung weitgehend verhindert.

- **Leichte Montage.**

- 3 übliche Batterien in Messgerät legen, dann in Spundloch stecken, mit Ventil der Kühlung verbinden, Steuerbox befestigen, mit dem PC verbinden, PC an das Stromnetz anschließen. Funk-Reichweite: Mehrere 100 m, je nach Hindernissen.
- Mostmenge und Zuckergehalt messen, z.B. mit Vinoquant 6 H, alles in die Software eingeben.
- Nach Gärende kann das Messgerät minutenschnell auf einen anderen Gärbehälter montiert werden.
- Reinigen: Nach Gärende a) Gärspund abnehmen und mit sauberem Wasser Teile abspülen, b) Slave abnehmen, kurz mit sauberem Wasser spülen.

- ▶ **Bedenken Sie: Die Kosten zur Behebung eines Gärstopps sind hoch und öfters sind die Bemühungen erfolglos – verlorenes Geld!**