

Lexy X-Low



Anpassung des Alkoholgehalts von Weinen

- Lexy X-Low, eine kompakte und flexible Lösung zur Anpassung des Alkoholgehalts von Weinen
- Eine schonende Technologie durch Vakuumverdampfung, mit der Weine bei niedriger Temperatur behandelt werden können, wobei die organoleptischen Eigenschaften des Weins erhalten bleiben.
- Lexy X-Low zeichnet sich durch hohe Flexibilität bei der Nutzung und große Vielseitigkeit bei der Anwendung aus.



Verbesserung des Endprodukts

Der ausgewogene Charakter eines Weins garantiert optimale Aromen und Geschmacksnoten. Bei Bedarf kann der Alkoholgehalt nach der Ernte angepasst werden, was den natürlichen Säuregehalt verbessern und zu einem ausgewogeneren Geschmack führen kann. Bei dieser Methode wird ein Vakuumverfahren mit einer Höchsttemperatur von 35 °C angewandt, wodurch die natürlichen Eigenschaften des Weins erhalten bleiben. Durch eine spezielle Option können flüchtige Aromen zurückgewonnen und dem fertigen Wein wieder zugeführt werden. Darüber hinaus vereinfacht Lexy X-Low den Prozess durch die Verarbeitung von ungefiltertem Most und Wein, und kann in verschiedenen Stadien zur Alkoholreduzierung oder Mostkonzentration eingesetzt werden. Die Anlage ist kompakt und mobil und auch in engen Räumen sehr praktisch.

Anwendungen

Lexy X-Low nutzt eine äußerst kompakte Vakuumverdampfungstechnologie durch die Integration einer patentierten Lösung, die einen Vacuum-Vortex (Unterdruckwirbel) erzeugt. Diese Technologie bietet eine flexible Lösung, um den Alkoholgehalt von Weinen von 0,5 bis zu mehreren Grad einzustellen. Lexy X-Low 1 ist für die Verarbeitung von Chargen von 0,5 bis 1 Liter konzipiert. Lexy X-Low 10, Ausführung für Kellereien, ermöglicht eine Alkoholreduzierung (1 % vol.) bei einem Durchsatz von 400 l/h oder 800 l/h mit der Booster-Option. Der Agraralkohol kann vorbehaltlich der örtlichen Vorschriften für andere Zwecke verwertet werden. Volumenverluste werden durch effiziente Rektifikation (optional) und Aromarückgewinnung (optional) minimiert.

	X-Low 1	X-Low 10	X-Low 10 Booster-Option	
Leergewicht		180		kg
Elektrische Stromversorgung	230 V AC – 50 Hz	380 V – 16 A	380 V – 32 A	-
Länge	760	1.150	1.150	mm
Breite	625	760	760	mm
Höhe	1750	1.800	1.800	mm
Leistung bei Kälte	1,6 kW – 12 °C	10 kW – 12 °C	20 kW – 12 °C	kW
Behandlungsrate bei Reduktion um 1 % vol. (von 14 % vol. auf 13 % vol.)	/	400 l/h	800 l/h	l/h
Mindestbehandlungsvolumen	0,5 l	200 l	200 l	l

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes-sur-Loire, Frank-
reich
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50
buchervaslin.com

Produkte
Mit Blick auf die Herausforderungen des Marktes entwickeln wir innovative, spezifische und effektive Lösungen für Ihren Erfolg. Bereits seit langem betreibt Bucher Vaslin die Forschung, Innovation und Entwicklung seiner Produkte entsprechend Ihren Anforderungen.

Serviceleistungen
Bucher Vaslin bietet Ihnen mit dem Angebot Serenity eine umfassende, auf der Basis von Erfahrungsberichten auf Ihren Bedarf zugeschnittene und für alle Arten von Kellerkonfigurationen geeignete Leistungspalette, die die Schulung zum Betrieb unserer Produkte, jederzeitigen Support und die Begleitung bei der Optimierung der Steuerung Ihrer Tätigkeit umfasst.

Ein weltweites Vertragshändlernetz
Bucher Vaslin-Händler sind speziell ausgewählte, professionelle Vertreter, die die Organisation vor Ort bilden und Ihnen einen qualitativ hochwertigen, kundennahen Service bieten. Unsere Händler sind regionale Spezialisten und stehen Ihnen mit ihrer Erfahrung und ihrem Fachwissen zur Seite, um Sie bei der Auswahl der Geräte zu beraten.