

Trockeneis

Zur Kaltmazeration bei der Weiß- und Rotweinbereitung, sowie für das Kühlen von Maische während des Transports

Im Herbst 2023 können wir Ihnen, wie gewohnt, an 3 Tagen in der Woche Trockeneis (Kohlendioxid in fester Form als Pellets, auf -78° C gekühlt) bei rechtzeitiger, verbindlicher Bestellung zur Abholung in Alzey bereitstellen.

Termine

Jeweils Montag, Mittwoch und Freitag
Nachmittag (14:00 Uhr bis 17:00 Uhr) *.

Bestellungen müssen bei uns spätestens zu folgenden Terminen eingehen:

Abholtermin Montag:	Freitag
Abholtermin Mittwoch:	Dienstag
Abholtermin Freitag:	Donnerstag

Jeweils bis spätestens 09:00 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.

*Änderungen entnehmen Sie bitte den aktuellen Bekanntmachungen auf unsere Homepage: www.wagner-alzey.de

PREISE:

ArtNr.: 407010: Trockeneis in Pelletform, 100 KG EUR 1,54 / KG
ArtNr.: 407020: Trockeneis in Pelletform, 200 KG EUR 1,40 / KG
ArtNr.: 407030: Trockeneis in Pelletform, 400 KG EUR 1,27 / KG

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. + zzgl. anteiliger Frachtkosten

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

*Eine Lieferung bzw. Abholung ist **nur in Rheinhessen** möglich*

Bitte beachten: Transport mit dem PKW nicht möglich!

Die Mietcontainer sind 8 Tage mietfrei, danach kostenpflichtig. Wir bitten um schnellstmögliche Rückgabe.

Bitte beachten Sie: Defekte oder verlorene Behälter müssen in Rechnung gestellt werden.

Wie viel Trockeneis benötige ich?

Faustformel (nach Weiand, DLR Oppenheim) für die Maischekühlung (bei Partien ab 1.500 KG etwas geringer):

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

Bsp.: $0,0080 \text{ kg} \times 1000 \text{ Itr. Maische} \times 12$

(AT = Erntetemperatur (20°C), abzukühlen auf 8° C Zieltemperatur) = 96 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