



**Chappellet entscheidet
sich für den VitiSort®
Optischer Sortierer zum
Entfernen von Fremdkörpern**

Chappellet Vineyard & Winery ist im Napa Valley als bahnbrechend anerkannt und genießt für seinen Cabernet Sauvignon und andere Ultra Premium Weine ein großes Ansehen. Dieser bahnbrechende Geist und der Qualitätsanspruch brachten Chappellet dazu, als einer der ersten den VitiSort® zu installieren, den optischen Sortierer für Weintrauben von Key Technology. Das kompakte 2-Stufen-System kombiniert einen zum Patent angemeldeten mechanischen Rüttler zur Fremdkörper-Entfernung (anderes Material als Trauben) und einen optischen Sortierer mit einem vollständigen System zum Auffangen des Mostes. Als kostengünstigstes optisches Sortierungssystem auf dem Markt trägt der VitiSort dazu bei, die Qualität zu maximieren und gleichzeitig die Arbeit zu minimieren.

Wir zogen optischere Sortierer von drei Lieferanten in Betracht. Wir benutzten einen probeweise für eine kurze Zeit 2013, dann benutzten wir den VitiSort von Key probeweise für die Pressung 2014, bevor wir beschlossen, ihn zu kaufen“, sagte Daniel Docher, der Kellermeisterassistent bei Chappellet. „Der VitiSort kostet ungefähr halb so viel wie die anderen beiden und bringt eine hervorragende Leistung. Er ermöglichte uns, unseren Durchsatz zu steigern, während er beim Entfernen von Fremdkörpern im Vergleich zu der doppelten manuellen Sortierung eine wunderbare Arbeit leistete.“

Da der VitiSort bis zu 5 Tonnen (4,5 metrische Tonnen) rote Weintrauben pro Stunde sortiert, ist er ideal für Weinbetriebe, die 5.000 bis 50.000 Kisten pro Jahr produzieren. Er trennt unerwünschte Objekte wie Insekten, Schalen, Rosinen, kleine Beeren, Stängel, Stiele und Blätter und andere Fremdkörper von den guten Beeren und ermöglicht es Chappellet damit, die Qualität des Mostes, der in ihre Gärtanks kommt, besser zu kontrollieren.



„Der VitiSort ermöglicht es uns, die Qualität aller unserer Partien zu verbessern. Wir können damit aus einer B+ Partie eine A machen. Wir können etwas tun, das möglicherweise am Ziel vorbei geschossen ist, nämlich die Fremdkörper entfernen und die Möglichkeit reduzieren, dass der Wein rustikal statt raffiniert wird“, sagte Phillip Titus, ein Weinmacher bei Chappellet. „Vor fünf Jahren schien eine derartige Technologie ihrer Zeit voraus zu sein. Heute ist sie äußerst begehrt. Ich glaube, dass wir mit der Modernisierung der Weinindustrie alle eine derartige Technologie verwenden werden.“

Der VitiSort aus Edelstahl ist kompakt und mobil und wurde so entwickelt, dass er einfach unter dem Entrapper positioniert werden kann, so dass die Früchte automatisch von einer Maschine zur anderen fließen.

„Wir haben den VitiSort letztes Jahr genau getestet. Wir sortierten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir und Zinfandel. Nicht alle Rebsorten sind leicht zu handhaben, aber der VitiSort funktionierte bei allen“, bemerkte Docher. „Der Rüttler-Tisch ist der beste, den ich je gesehen habe. Er leistet eine hervorragende Arbeit bei der Entfernung von kleinen Fremdkörpern und verteilt die Früchte für die Präsentation am optischen Sortierer, der die Leistung optimiert.“

Der VitiSort, der so entwickelt wurde, dass er leicht zu bedienen ist, verfügt über ein Farb-Touchscreen-Bedienfeld und eine graphische Benutzeroberfläche, wo der Weinmacher die Sortierungsparameter so einstellen kann, dass - je nach Bedarf - mehr oder weniger Fremdkörper entfernt werden. Produkteinstellungen können im Speicher des VitiSort gesichert und leicht abgerufen werden. „VitiSort ermöglicht es uns, die Einstellungen subtil zu verändern, um die Entfernung von Fremdkörpern zu regulieren“, erklärte Docher. „Dank dieser Vielseitigkeit ist der Sortierer für alle roten Trauben in allen Regionen geeignet.“

„Im Vergleich zu der manuellen Sortierung ist der VitiSort wesentlich besser für die Fremdkörper-Entfernung geeignet und ermöglicht es uns, unsere Leistung zu steigern. Damit werden gewöhnlich drei oder vier Tonnen pro Stunde mit nur zwei Personen verarbeitet – einer fährt den Gabelstapler und der andere kümmert sich um alles andere“, sagte Docher.



„Ohne einen optischen Sortierer würde man ein Dutzend Personen oder mehr brauchen, um die Verarbeitungsmenge mit der Hand zu sortieren, aber sie wären nicht in der Lage, die gleiche Qualität zu erreichen, wie der VitiSort, weil die menschliche Leistungsfähigkeit begrenzt ist.“

VitiSort beginnt mit einem Vibrationsförderer, der die Trauben sanft rüttelt, um mit einer mechanischen Trennung der Fremdkörper zu beginnen, die zusammen mit dem Most durch Schlitze fallen. Die Fremdkörper werden auf einer geneigten Fläche gesammelt, während der Vorlaufmost automatisch zur Rückführung in den Most aufgefangen wird. Vereinzelt Trauben fallen frei vom Ende des Förderers in den optischen Sortierer, so dass eine Kamera jede Traube prüfen kann. Der Sortierer untersucht das Bild schnell und vergleicht jedes Objekt mit benutzerdefinierten Annahme-/Rückweisungsstandards. Wenn unerwünschte Objekte erkannt werden, aktiviert der Sortierer das Auswurfsystem, das aus einer Reihe von Luftdüsen besteht, die die Breite des Systems umfassen. Während sie noch in der Luft sind, lokalisieren die Luftdüsen die Fremdkörper, die aus dem Produktstrom entfernt werden müssen. Gute Trauben kommen vom Sortierer in eine Förderschnecke, um zum Gärtank weitergeleitet zu werden.

Im Gegensatz zu optischen Sortierern, die über Bänder zur Prüfung des Produktes auf einer horizontalen Ebene verfügen, prüft der VitiSort das Produkt auf einer vertikalen Ebene, was diesen Vorgang extrem vereinfacht und zu optimalen Ergebnissen führt. Die Einfachheit dieses Schwerkraft abhängigen Systems bedingt erzeugt einen kleineren Platzbedarf, während die Reinigung und die Instandhaltung durch den Wegfall von Bändern und Lagern einfacher werden.

„Während der Pressung arbeiten wir gewöhnlich 10 Stunden täglich an sechs Tagen pro Woche. Nach der Produktion reinigen wir jede Maschine. Eine Person braucht weniger als 30 Minuten, um den VitiSort gründlich zu reinigen, das ist ungefähr die Hälfte der Zeit, die man braucht, um andere optische Sortierer zu reinigen“, sagte Docher. „Es ist eine gut geplante Maschine, die keine beweglichen Teile hat, was bedeutet, dass virtuell keine Instandhaltung erforderlich ist.“

Mit VitiSort können wir entscheiden, wie viele Fremdkörper wir entfernen wollen und das dann tun. Damit haben mittelgroße Weinbetriebe einen optischen High-Tech-Sortierer, der früher so teuer war, dass ihn sich nur große Betriebe leisten konnten“, sagte Docher. „Das ist der erste optische Sortierer, der das tut, was er tun muss. Er hilft uns dabei, die besten Weine aus den besten Trauben zu machen.“

Veröffentlicht von:

Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

Tel. 509.529.2161

E product.info@key.net

www.key.net