



Chateau Ste. Michelle installiert den neuen optischen Sortierer für die Entfernung von Fremdkörpern

In der Niederlassung von Chateau Ste. Michelle im Bundesstaat Washington ist Qualität die treibende Kraft in allen Bereichen, daher kombiniert man dort die alten Traditionen der Weinproduktion mit den besten Innovationen der neuen Welt. Als Chateau Ste. Michelle die Gelegenheit bekam, an den Feldversuchen für VitiSort[®] von Key Technology teilzunehmen, den neuen optischen Sortierer, um Fremdkörper von roten Weintrauben zu entfernen, war das Unternehmen gleich dabei. Inzwischen hat es den VitiSort[®] probeweise in ihrer Niederlassung in Canoe Ridge Estate für zwei Pressungen benutzt und beschlossen, dieses erschwingliche Sortierungssystem vor der Pressung 2014 zu kaufen.

„Als Hersteller von Premium Weinen möchte ich, dass nur Trauben gären. Wenn so viele Fremdkörper wie möglich entfernt werden, nehmen Sie die grüne Bitterkeit heraus. Es ist schwer in Bezug auf die Verbesserung der Qualität einen großen Schritt zu machen, aber der VitiSort[®] von Key Technology tat genau das für uns“, sagte Ray McKee, Rotweinemacher bei Chateau Ste. Michelle.

„Wir probierten die ersten Proben ungefähr zehn Monate nach der Ernte - unzählige Proben nebeneinander mit den gleichen Trauben aus dem gleichen Block, von denen einige mit dem VitiSort[®] verarbeitet worden waren und andere ohne. Die Ergebnisse waren überwältigend. Dieser Wein ist vielschichtiger – er hat einen anderen Ausdruck – eine Dichte und Reinheit ohne den Beigeschmack von Stielen und Blättern“, sagte McKee.

„Mit dem VitiSort[®] ist das Sortieren von Hand nicht mehr nötig. Damit entfernen wir 99,9 Prozent der Fremdkörper sowohl von den manuell als auch von den maschinell geernteten Trauben. Wir sortieren 4 bis 5 Tonnen Trauben pro Stunde mit nur drei Arbeitskräften, die alle mit dem Empfang verbundenen Tätigkeiten ausführen. Aber am wichtigsten ist, dass wir ein neues Niveau der Qualitätskontrolle haben, das es uns ermöglicht, einen sehr schweren und kompakten Wein herzustellen, der keine Tannine von Stängeln und Blättern enthält“, sagte Chris West, der Kellermeister von Chateau Ste. Michelle's Canoe Ridge Estate Winery.

Canoe Ridge Estate, Chateau Ste. Die Rotwein-Kellerei von Michelle im Osten von Washington verwendet den VitiSort[®], um die Reserve-Trauben für ihre Artist Series, Ethos und Single Vineyard Rotweine zu sortieren, die insgesamt 14 Prozent der Trauben darstellen, die von diesem Weinbetrieb geerntet und vergoren werden. Zu diesen gehören Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah und in einem geringeren Maße Malbec, Grenache, Bordeaux und Cabernet Franc.

VitiSort[®] ist ein Zwei-Phasen-System, das einen zum Patent angemeldeten mechanischen Rüttler zur Fremdkörper-Entfernung und einen optischen Sortierer mit einem kompletten System zum Auffangen des Mostes kombiniert. Er entfernt unerwünschte Objekte wie Insekten, Schalen, Rosinen, Kleinbeerigkeit, Stängel, Stiele und Blätter und andere Fremdkörper von dem Produktfluss, damit die Qualität des Mostes, der in ihre Gärtanks kommt, besser kontrolliert werden kann. „An handgepflückten Früchten finden wir durchschnittlich 7,15 Prozent zurückgewiesenes



Material, das ausschließlich aus Fremdkörpern besteht, wenn sie vom VitiSort[®] kommen. Dazu kommt die Entfernung der Stiele mit dem Entrapper, wobei durchschnittlich 5 Prozent verloren gehen“, sagte West.

„Mit unseren Reserve-Trauben haben wir immer noch die Mentalität eines kleinen Weinbetriebes. Wenn wir 500 verschiedene Blöcke Trauben erhalten, haben wir später 500 Partien. Egal ob sie einen großen oder einen kleinen benötigen, es ist sehr einfach; es kommt darauf an, die richtige Ausstattung zu haben“, sagte West.

„Auf der Welt gibt es drei optische Sortierer für rote Weintrauben. Als wir uns informierten, kostete der VitiSort® nach der Umrechnung von Euro in US-Dollar 50 Prozent weniger als andere. Es ist eine robuste Maschine mit einem sehr eleganten und einfachen Betrieb.“

Der VitiSort® aus Edelstahl ist kompakt, mobil und verarbeitet bis zu 5 Tonnen pro Stunde. In der Niederlassung von Chateau Ste. Bei Michelle, Canoe Ridge Estate werden Halbe-Tonnen-Behälter handgepflückter Trauben in das GRIP-System von Key gegeben, ein Aufnahmetisch, der einen gleichmäßigen Traubenfluss automatisch zum Entrapper befördert. Der VitiSort® positioniert sich unter dem Entrapper, so dass die Früchte automatisch von einer Maschine zur nächsten fließen.



VitiSort® beginnt mit einem Vibrationsförderer, der die Trauben sanft rüttelt, um eine 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 Sortierer, so dass eine Kamera jede Traube prüfen kann. Der Sortierer untersucht das Bild schnell und vergleicht jedes Objekt mit den vorher definierten 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.

„Wir stellen sehr beliebte Weine her, weil wir in dem gesamten Preisspektrum Qualität und Wert bieten. Canoe Ridge Estate Weine haben Bewertungen von 90 Punkten oder mehr bekommen und mehr als 40 unserer Weine und unserer Cabernet Sauvignons und Merlots bekamen die Ehrung Spectator 'Top 100'. Aufgrund unserer Bekanntheit müssen wir wachsen und gleichzeitig unsere hohe Qualität beibehalten. Das motivierte uns, nach dieser neuen Technologie zu suchen“, erklärte McKee.

Bei Chateau Ste. Michelles Niederlassung Canoe Ridge wurden die Reserve-Trauben am Anfang nicht von den gewöhnlichen Trauben getrennt. Alles kam in ein Fremdkörper-Entfernungssystem mit einer hohen Kapazität von Key Technology, das 60 bis 80 Tonnen pro Stunde verarbeitet. West erklärte: „Das ist ein zweistufiges mechanisches System, das große und kleine Fremdkörper entfernt. Es ist effizient. In Canoe entfernt es durchschnittlich 2,76 Prozent Fremdkörper. Aber der VitiSort®, mit seinem mechanischem Schritt zur Fremdkörper-Entfernung und seinem optischen Sortierungsschritt bringt die Fremdkörper-Entfernung auf eine ganz neue Ebene, bei der durchschnittlich 7,15 Prozent Fremdkörper entfernt werden.“

Qualität und Wert sind Meilensteine bei Chateau Ste. Michelle, einem 1934 gegründeten Weinbetrieb, der so gewachsen ist, dass er zum größten Produzenten für hochwertige Qualitätsweine im Bundesstaat wurde. Heute gehört er zu den wenigen Premium Weinbetrieben der Welt und hat zwei moderne Winzereien, eine für Rotwein und eine andere für Weißwein. Der Weinbetrieb besitzt 875 Hektar Weinberge im Columbia Valley im Osten des Bundesstaates Washington, einschließlich Canoe Ridge Estate und Cold Creek, die beide LIVE und Salmon-Safe zertifiziert sind.

Wenn die Ernte bereit ist, ist es Zeit loszulegen und alles muss richtig funktionieren“, sagte West. „Die Installation des VitiSort® verlief Plug-and-Play und die Zuverlässigkeit ist wunderbar. Er ist sehr gut aufgebaut und hat nur wenige bewegliche Teile. Es gibt nur wenig, was kaputtgehen kann, weil die Schwerkraft benutzt wird.“

Die anderen Sortierer, die wir uns angesehen haben, haben Bänder, die dafür sorgen, dass das Produkt eine sehr hohe Geschwindigkeit bekommt. VitiSort® hat wesentlich weniger Teile, die kaputt gehen können, und diese kosten weniger.“

„Jede Sorte ist anders, jeder Block ist anders. Wenn wir den VitiSort® einstellen, um einen neuen Block zu handhaben, sichern wir das Programm in seinem Speicher, so dass wir darauf zurückgreifen können,“ sagte McKee. „Cold Creek Estate ist zum Beispiel ein sehr heißer Ort, deshalb werden die Früchte kleiner als im Durchschnitt. Wenn wir die Rosinen aussortieren wollen – sie haben eine gute Farbe, sind aber dehydriert – dann stellen wir einfach die Pixel-Größe ein, die eine gute Traube definiert. Wir können auch die Farbeinstellungen für das zurückzuweisende Material ändern. Man kann diese Einstellungen am Bedienfeld in 10 Sekunden programmieren, so dass keine mechanischen Veränderungen nötig sind. „Es ist sehr leicht zu bedienen.“

„Wir machten mit VitiSort® die Erfahrung, dass 7 Prozent des Ertrags verloren gingen, aber das waren alles Fremdkörper, deshalb wollten wir es,“ sagte West. „Die Ausbeute, die wir mit dem VitiSort® bekommen, ist völlig zufriedenstellend. Das integrierte System zum Auffangen des Mostes trägt dazu bei – dieser Most hat in der Rotweinproduktion eine große Bedeutung.“ McKee fügte hinzu: „Auch der Sortierer ist sehr gut. Wir erhalten nach der Sortierung 70 Prozent aller handgepflückten Beeren. Das bringt uns dazu, zu entscheiden, was wir verarbeiten möchten und was nicht. Normalerweise hat man nicht dieses Niveau der Kontrolle.“

„VitiSort® hat das Geschäft der Sortierung von Trauben geändert. Da er so preisgünstig ist, wird die optische Sortierung für die meisten Weinbetriebe erschwinglich. Das Ergebnis ist eine äußerst hochwertige Traube, die praktisch perfekt ist. Diese Maschine ist ein wichtiges neues Werkzeug, um die Qualität im Interesse der Kunden zu verbessern“, erklärte McKee abschließend.



Veröffentlicht von:

Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

Tel. 509.529.2161

E product.info@key.net

www.key.net