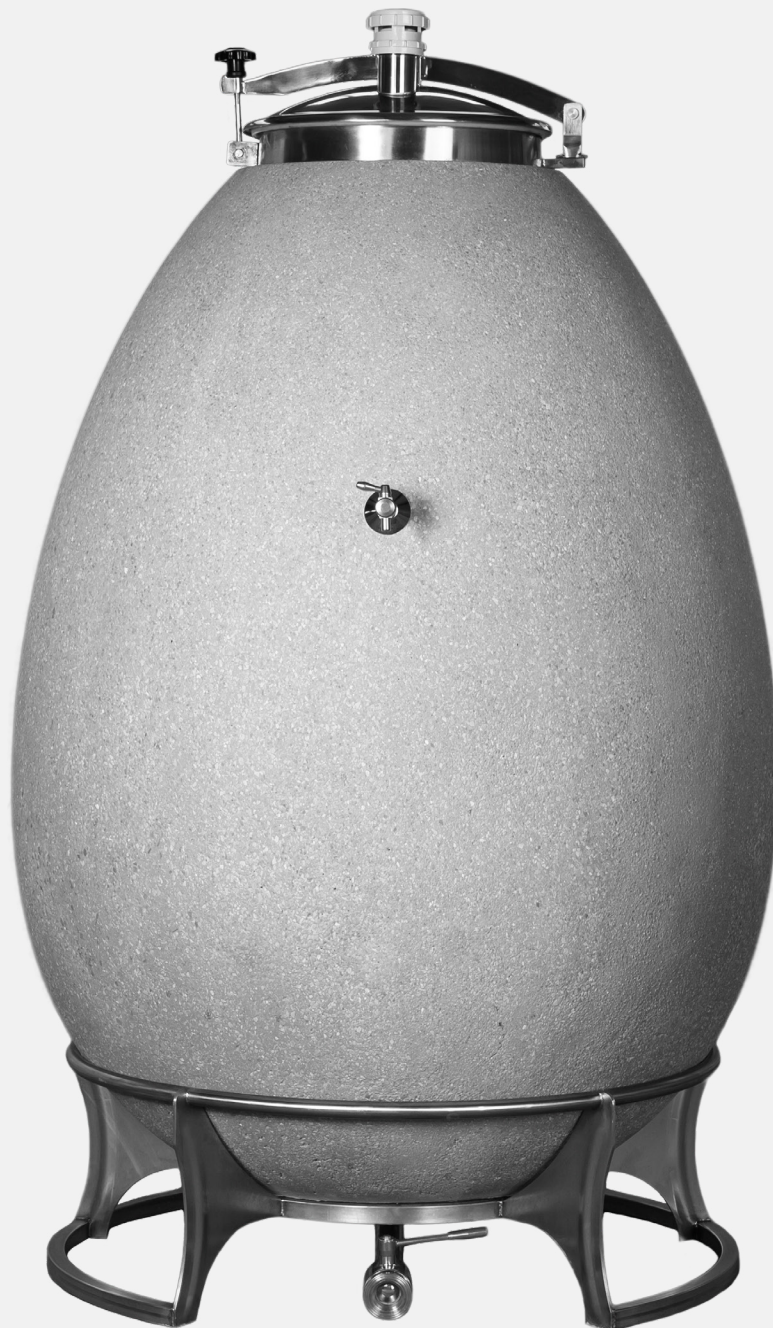


# Wine&egg



**DAS ERSTE AUS EINEM EINZIGEN TEIL**

HERGESTELLTE ÖKO-BETONEI

## ÜBER UNS

Die Firma WINE&EGG ist eine anerkannte europäische, in internationalen Märkten etablierte Firma, die für die Entwicklung und Herstellung von innovativen Betonzisternen spezialisiert ist. Die Betonzisternen sind für folgendes geeignet:

- \* Weinbau (für alle Phasen des Weinbaus; Mazeration, Dekantieren, Fermentation, Mischung, Reife, Reinigung).
- \* Bierbrauen.

Die WINE&EGG Beton-Weinzisternen sind in hochwertiger Qualität hergestellt. Die Homogenität des Materials und die glatten inneren Flächen ermöglichen einfache Pflege und geben dem Ei einen besonderen, ästhetischen Aussehen. Die langjährige Erfahrungen in der Entwicklung und Herstellung vom Beton, ein Team von Top-Spezialisten, die Zusammenarbeit mit slowenischen und ausländischen Instituten und die Einhaltung ihrer Erwartungen und Wünschen ermöglichen uns, dass wir heute hochwertige Weinzisternen aus Beton herstellen können.

Der WEIN&EGG Betonei besitzt den Zertifikat der Eignung des Produkts für den Kontakt mit Wein und Bier.

Die hochwertige Qualität der Produkte, die Flexibilität und die Innovativität sind die Gründe, die zahlreiche Kunden weltweit überzeugen.

Schauen Sie sich unser Angebot an.

*Wine & Egg team*



## ÜBER DAS PRODUKT

Die Geschichte der Ei-Form im Weinbau geht auf 6000 v. Chr. zurück. Eine der ältesten Weinbehälter sind die Georgia-Quevri und ihre Form erinnert einigermaßen auf die Ei-Form.

In den WEIN&EGG Betoneiern sind die Geschichte und Gegenwart vereint. Der WEIN&EGG Betonei vereint zahlreiche Innovationen, die ein Ergebnis von der langjährigen Entwicklung, Herstellung und enger Zusammenarbeit mit Spitzen-Weinbauern sind:

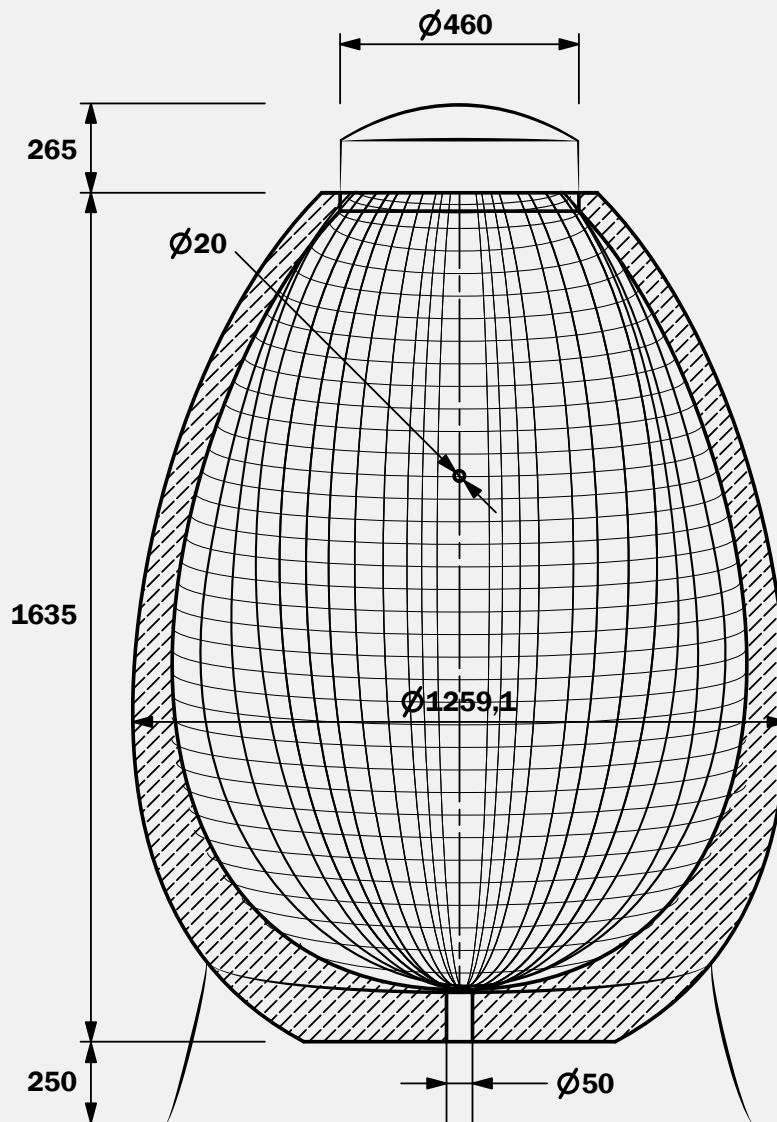
- \* Die erste aus einem einzigen Teil hergestellte eiförmige Betonzisterne.
- \* Die Entwicklung einer besonderen Betonmischung ohne Chemikalien und anderen gefährlichen Stoffe.
- \* Der erste Betonei ohne Verwendung irgendwelcher Armaturen und anderer Betonverstärkungen.
- \* Der erste Betonei, die gegen niedrige pH-Werten (3>) ohne zusätzlichen Anstrich des Betons unempfindlich ist.

Daneben ermöglichen die WINE&EGG Betoneier die optimale Luftdurchlässigkeit und die optimale Leitfähigkeit. Das ist ein Ergebnis der Forschung von optimaler Wand-Dicke, optimalem Material und der richtigen Eiform aus einem Teil ohne integrierte Betonfüsse.

Die traditionelle Form wurde somit mit Funktionalität und eine große Auswahl an Füße in verschiedenen Materialien und Formen ergänzt.

Das optimale Volumen, sodass der Beton selbst die Weingärung reguliert, ist zwischen 900 und 1500 Liter und deswegen entschieden wir uns bei Wine&Egg, die 1000-Liter eiförmigen Betonzisternen herzustellen. Die relativ dünnen Wände des Betoneies erhalten eine stabile Temperatur und keine künstliche Kühlung ist notwendig. Die Form des Eies ermöglicht eine ständige Zirkulation der Flüssigkeit. Wegen seiner Form und glatter Flächen ermöglicht das Ei dem Wein, einfacher zu bewegen als in traditionellen Behältern für Weingärung. Diese ständige Bewegung trägt dann bei der Entwicklung komplexer Geschmäcker durch den ständigen Kontakt mit Weinhefen zu.

# VOLUMEN & DIMENSIONEN

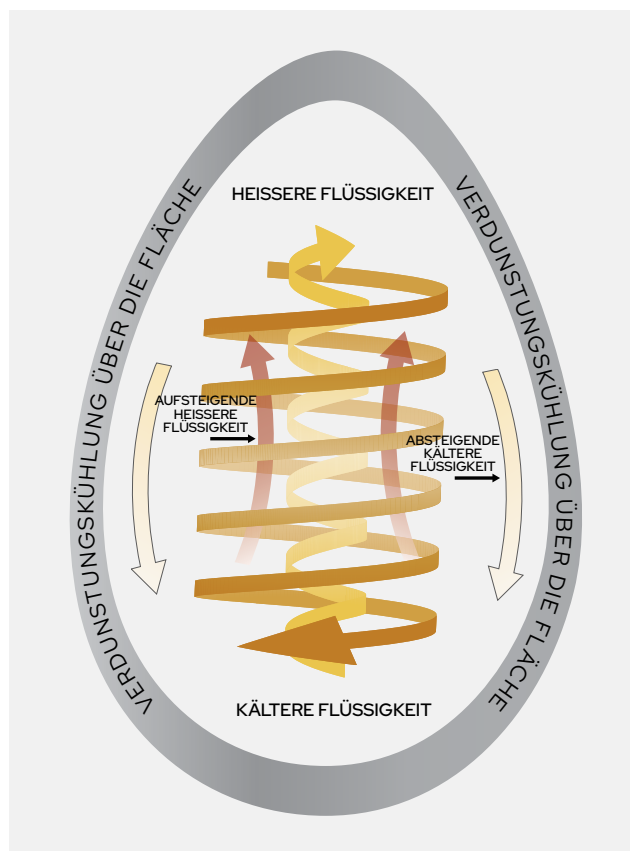


Das Gewicht eines Betoneies ohne den Fuss ist 1280 kg.  
Das Volumen des Betoneies ist 1000 l.

## ATMEN DES BETONS

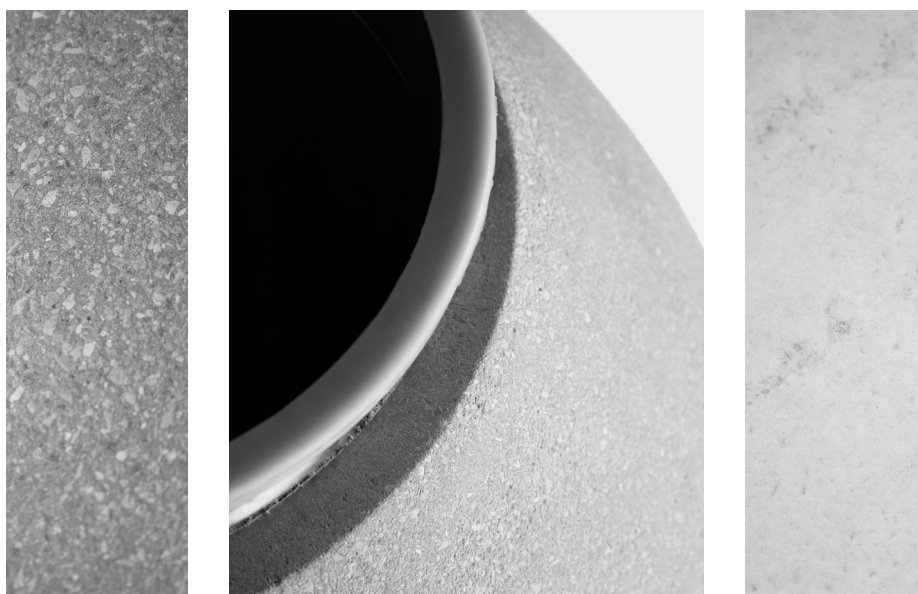
Das Ergebnis der Luftdurchlässigkeit durch Öko-Beton ist, dass Tannine sanfter werden, dass reicher Körper geschafft und komplexer Geschmäcker entwickelt werden. Im Unterschied zu Holzfässern, die traditionell beim Bierbrauen bzw. bei der Bierlagerung verwendet sind, gibt der Öko-Beton dem Bier keine Eichenaromen und keinen süßen Geschmack (Holzfass), sondern ermöglicht, dass der Wein fruchtige Eigenschaften ohne der reduzierenden Eigenschaften des Edelstahls bewahrt und dass Wein die Textur ohne zusätzlichen Aromen eine Eichenfass bekommt. Der Öko-Beton vereint damit die Vorteile eines Eichenfasses und eines Edelstahl-Behälters.

Der Permeabilitäts-Koeffizient  $k_T$  von Wine&Egg Betoneier ist  $0,082 \times 10^{-16} \text{ m}^2$ .



Funktion des Betoneies.

**REICH AN TANNINEN**  
**Beständigkeit des Spitzenweins.**



Der Wein in eiförmigen Betonzisternen ist reich an Tanninen und stabil ist, was den Winzer gewährleistet, dass der Wein beständig ist und keine Zusatzmittel braucht, um Spitzenwein zu sein. Zusätzlich beschränken die Tannine in Betonfässern den Inhalt von Eiweißen und damit auch die Trübung.

## AUSSEHEN DES BETONEIES #1

Geschliffener (Natursteinoptik) Betonei



**GESCHLIFFENER  
BETONOPTIK**

Geschliffener (Natursteinoptik)  
Betonei mit dem ausgewählten  
Fuss.

## AUSSEHEN DES BETONEIES #2

Natürliches Beton-Aussehen



### NATÜRLICHES BETON-AUSSEHEN

Betonei im natürlichen  
Beton-Aussehen mit dem  
ausgewählten Fuss.





## WINE&EGG FÜSSE für Betoneier \*



Inox-Fuss



Stahlfuss



Steinfuss

(Möglich auch wahlweise ein Wappen oder eine Inschrift zugeben.)

\* Möglich auch individueller Fuss in beliebiger Form und Material.  
Alle WINE&EGG Füsse sind so konstruiert, dass sie den Umgang mit dem  
Gabelstapler ermöglichen.



## ZUSÄTZLICHES ANGEBOT

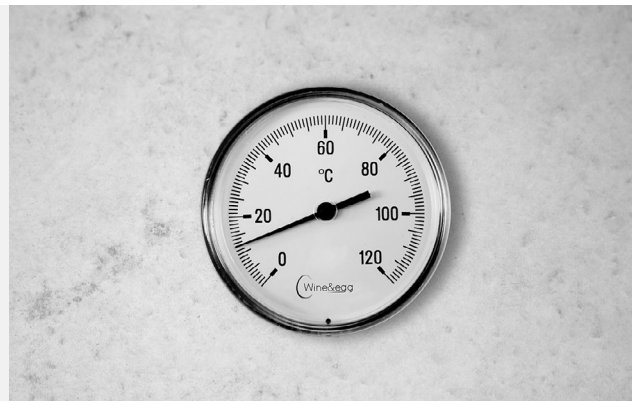
### SEITENAUSLAUF

Möglichkeit eines zusätzlichen Seitenventils und einer Garolla mit Dimensionen DN 40, DN 50 und DN 60 und ein zusätzlicher Mischer.



### THERMOMETER

Um die Temperatur des Weins zu kontrollieren.



### FARBEN

Wählen Sie Ihre Lieblingsfarbe aus.



### GRAVIERUNG

Auf Wunsch des Kunden ist auch Gravierung möglich. Logo, Wappen oder Name.



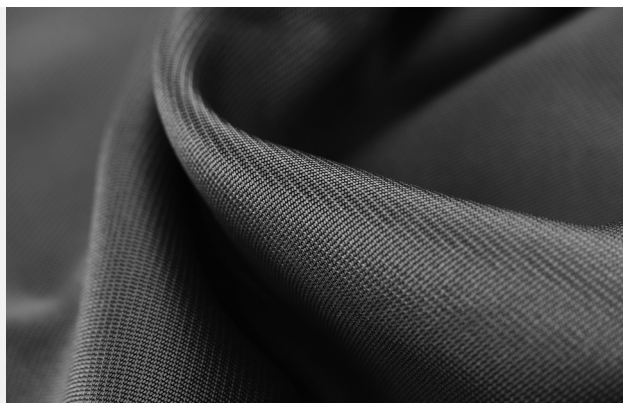
### **INNERER ANSTRICH**

Auf Wunsch des Kunden kann das Innere des Eies mit verschiedenen Schutzanstrichen geschützt sein.



### **ÜBERWURF**

Die Fläche des Eies kann mit einem besonderen Überwurf geschützt sein.



### **VOM BODEN BIS ZUM KELLER**

Das Ei kann aus einem ausgewählten, autochthonen Material aus dem Standort des Kunden hergestellt sein.



### **FACHLICHE HILFE**

In allen Phasen des Weinbaus und bei den Laboranalysen des Weins bieten wir die fachliche Hilfe eines Önologen an.



## REINIGUNG & PFLEGE

Die eiförmigen Betonzisternen sollen mit fließendem Wasser gereinigt sein und die Temperatur des Wassers soll nicht höher als 20 °C sein.

Die Vorbereitung des Betoneies vor der ersten Verwendung:

- \* Das Innere soll mit fließendem Wasser gereinigt sein und die Temperatur des Wassers soll nicht höher als 20 °C sein.
- \* Dann muss der Betonei vollständig getrocknet sein.
- \* Das Innere streicht dann man mit einer Mischung von Zitronen- oder Weinsäure und Wasser im Verhältnis 2 kg der Säure und 10 l des Wassers an.
- \* 15 Minuten nach dem Anstrich reinigt man die inneren Wände mit fließendem Wasser und die Temperatur des Wassers soll nicht höher als 20 °C.
- \* Dann muss der Betonei vollständig getrocknet sein.
- \* Diesen Vorgang wiederholt man viermal. Danach ist der Betonei zur Verwendung bereit.
- \* Die rostfreien Teile des Eies benötigen keine besondere Pflege, sie können mit Wasser und antibakteriellen Mitteln gereinigt sein.

Der Betonei soll nicht zu großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein. Für seine Beständigkeit ist empfehlenswert, dass er unter unveränderlichen Bedingungen aufbewahrt ist (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht).



WINE IN EGG  
VILHARJEVA CESTA 44  
1000 LJUBLJANA  
SLOVENIJA  
Handelsregister-nummer:  
8436100000  
Steuer-IdNr.:  
SI49262939

## KONTAKT

PETRA STRAH  
*CO-FOUNDER*  
+386 40 171 872  
PETRA.STRAH@WINE-EGG.COM

DENIS VODOPIVEC  
*CO-FOUNDER*  
+386 40 760 175  
DENIS.VODOPIVEC@WINE-EGG.COM

**WWW.WINE-EGG.COM**  
FOLGE UNS AUF INSTAGRAM & FACEBOOK