

Konstantes Temperaturniveau und Luftfeuchtigkeit entscheidend

Winzer Krems setzt auf Hallenklima-Lösung von Hoval

Marchtrenk, 30.11.2022. Im neu errichteten Gebäudekomplex von Winzer Krems sind aufgrund der sensiblen Produktbeschaffenheit hohe Hygienestandards erforderlich. Die Hallenklima-Lösung von Hoval sorgt für automatisches Heizen, Kühlen und Entfeuchten. Die unterschiedlichen Regelzonen sind über eine zentrale Steuerung bedienbar.

Vor über 80 Jahren gegründet, ist Winzer Krems heute Österreichs größtes Weingut. Am Standort der Winzergenossenschaft in Krems entstand ein neuer Gebäudekomplex, der auf rund 4.000 m² einem Gär- und Reifekeller, einer Weinabfüllanlage und einem Flaschenlager ausreichend Platz bietet. Mit einer Gesamtinvestition von über 30 Mio. Euro ist es das größte Projekt in der Geschichte von Winzer Krems. Einen Beitrag zur neuen Technik leistet auch Hoval: Insgesamt 22 TopVent[®]-Geräte zum Heizen, Kühlen und Entfeuchten befinden sich in der neuen Halle.

Hygiene und Arbeitsbedingungen im Fokus

In der 2.000 m² großen Abfüllung war nicht nur ein angenehmes Raumklima für die Belegschaft essenziell, sondern auch die Hygienestandards: „Wir befüllen pro Stunde 15.000 Flaschen mit Wein. Da ist saubere Luft besonders wichtig“, so Clemens Fuchs, technischer Leiter bei Winzer Krems. Die an der Decke verteilten TopVent[®]-Geräte sorgen für eine Temperatur von 20 °C und halten die Luftfeuchtigkeit im gewünschten Bereich. „Die Besonderheit ist, dass es nur eines Systems bedarf, um die Halle zu heizen und zu kühlen“, informiert Christoph Steinhäusler, Leiter Produktmarktmanagement Klimatechnik bei Hoval, über den Vorteil für Winzer Krems. „Schon ein einzelnes Gerät reicht aus, um bis zu 900 m² zu temperieren und gleichzeitig die Luftfeuchte zu regeln.“ Die hohe Heiz- und Kühlleistung des TopVent[®]-Systems ermöglicht es, die Anzahl benötigter Geräte und damit den Aufwand zu reduzieren.

Weinlagerung erfordert konstante Temperaturen

Die Gesamtkapazität der Gär- und Reifekeller beträgt rund 13 Mio. Liter – 70 % Weißwein und 30 % Rotwein. Die Lagerung erfordert eine konstante Temperatur von 17 bis 18 °C. „Im Winter ist das einfach, aber im Sommer braucht es dafür die entsprechende Technik“, betont Clemens Fuchs. Im 16 Meter tiefen Keller ist das Klima außerdem entscheidend für die Produktionsprozesse der Weinsorten: Damit Schimmel

keine Chance hat, muss das System auch für die richtige Luftfeuchtigkeit sorgen. Die TopVent®-Umluftgeräte verteilen die Luft vollautomatisch mittels integriertem Air-Injector. Gezielt an verschiedenen Stellen unter der Decke positioniert und in sechs Regelzonen unterteilt, sorgt die Systemlösung in jedem Bereich für die passenden Bedingungen.

Heizen, Kühlen, Lüften mit zentraler Steuerung

Die zentrale Steuerung für Abfüllung, Keller und Lager befindet sich in der Mitte des Gebäudes. Das hält die Leitungen kurz und erleichtert die Bedienung und Wartung der Anlage. Anhand der ersten Praxiserfahrungen erfolgt die laufende Optimierung der Regelung. „Hoval arbeitet sehr lösungsorientiert und findet auch für individuelle Anforderungen einen Weg zum Ziel“, zeigt sich Clemens Fuchs zufrieden mit der Zusammenarbeit. „Die Kommunikation klappt gut, und bei Bedarf ist immer jemand mit Rat und Tat zur Stelle.“

Über Hoval:

Hoval zählt international zu den führenden Unternehmen für Heiz- und Raumklima-Lösungen. Mit mehr als 75 Jahren Erfahrung und einer familiär geprägten Teamkultur gelingt es der Firmengruppe immer wieder, mit außergewöhnlichen Lösungen und technisch überlegenen Entwicklungen zu begeistern. Diese Führungsrolle verpflichtet zu Verantwortung für Energie und Umwelt, der das Unternehmen mit einer intelligenten Kombination unterschiedlicher Heiz-Technologien und individueller Raumklima-Lösungen entspricht. Darüber hinaus sind persönliche Beratung und ein umfassender Kundenservice typisch für die Welt von Hoval. Mit rund 2.300 Mitarbeitenden in 16 Gruppengesellschaften weltweit versteht sich Hoval nicht als Konzern, sondern als eine große, global denkende und agierende Familie. Hoval Heiz- und Raumklima-Systeme werden heute in über 50 Länder exportiert.

Medienkontakt und Rückfragehinweis:

Christina Thiele

Leiterin Marketing und Kommunikation

Hoval Gesellschaft m.b.H.

Hovalstraße 11

4614 Marchtrenk, Österreich

christina.thiele@hoval.com

Tel. +43 50 365-5151

Bildmaterial – Voransicht:



Winzer KREMS_1_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_2_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_3_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_4_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_5_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_6_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_7_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_8_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_9_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_10_(c) Hoval.jpg



Winzer KREMS_11_(c) Hoval.jpg

- Bild 1** Winzer KREMS, Österreichs größtes Weingut, vertraut auf eine Hallenklima-Lösung von Hoval im neuen Gebäudekomplex.
- Bild 2** Winzer KREMS und Hoval – eine erfolgreiche Zusammenarbeit
V.l.n.r.: Daniel Labenbacher (Kundendiensttechniker Hoval), Ludwig Holzer (Geschäftsführer Winzer KREMS), Clemens Fuchs (Technischer Leiter Winzer KREMS), Christoph Steinhäusler (Leiter Produktmarktmanagement Klimatechnik Hoval)
- Bild 3** Pro Stunde befüllt Winzer KREMS rund 15.000 Flaschen mit Wein.
- Bild 4, 5** Clemens Fuchs, technischer Leiter bei Winzer KREMS, im Gespräch mit Hoval-Kundendiensttechniker Daniel Labenbacher
- Bild 6, 7** Die Hallenklima-Lösung von Hoval sorgt für automatisches Heizen, Kühlen und Entlüften bei Winzer KREMS.
- Bild 8** Bei Bedarf zur Stelle: der Kundendienst von Hoval
- Bild 9** Einen Beitrag zur neuen Technik bei Winzer KREMS leistet auch Hoval: Insgesamt 22 TopVent®-Geräte zum Heizen, Kühlen und Entfeuchten sind im neuen Gebäudekomplex installiert.
- Bild 10** Clemens Fuchs, technischer Leiter bei Winzer KREMS
- Bild 11** Christoph Steinhäusler, Leiter Produktmarktmanagement Klimatechnik bei Hoval