Le Contesse SRL

Le Contesse Marca Trevigiana Vino Frizzante IGT Einweg -> Dreh Poly KEG



Art.-Nr.:	030297
Gebinde:	1 x 20l FASS
Alkoholgehalt:	10,5 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Rebsorten:	75% Glera, 25% Chardonnay
Restzucker:	8-10 g/l
Säure:	5.50 g/l
Serviertemperatur:	8-10

Preise

FASS 104,00 € brutto
Preis pro Liter: 5,20 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Während andere Betriebe industrielle Hefen einsetzen, kultiviert und vermehrt Le Contesse eigene Hefen.

Das hat zwei entscheidende Vorteile: Alle Hefen sind quicklebendig und entsprechend aktiv. So verleihen sie den Weinen eine unvergleichliche Frische...Das zweite Merkmal: Bei Le Contesse wird der Most nach der Pressung bei minus 2°C gelagert - und erst bei Bedarf vergoren. Dies geschieht direkt in den Drucktanks, wo nach der alkoholischen Gärung sofort die zweite Gärung einsetzt.

Die so erzeugten Schaumweine bleiben dann im gleichen Drucktank bis zu 6 Monate auf ihrer Hefe (bei anderen Erzeugern deutlich kürzer). So entstehen in einem kontinuierlichen Prozess das gesamte Jahr über äußerst fruchtbetonte, reintönige Prosecchi, die von einfachen Prosecchi deutlich abheben.

Vinum: Prosecco Le Contesse gekonnt gemacht, Apfel ,betont frisch ,lang.
Weinwelt: Prosecco Le Contesse besser kann ein Prosecco kaum sein.
Weinwirtschaft: mit 16 Punkten ausgezeichnet. Platz 1.

Der **Polykeg mit Sack im Fass** (auch bekannt als „Bag-in-Keg“-System) bietet mehrere Vorteile gegenüber herkömmlichen Fasssystemen, insbesondere im Bereich Getränkeabfüllung wie Bier, Wein, Cocktails oder Softdrinks. Hier sind die wichtigsten Vorteile:

Vorteile des Polykeg mit Sack im Fass•
Trennung von Produkt und Treibgas

• Das Getränk befindet sich in einem flexiblen Innenbeutel (Sack), der vom äußeren Fasskörper umgeben ist.
• Das Treibgas (z. B. CO_2 oder Luft) drückt auf den Beutel, nicht direkt auf das Getränk.
• Dadurch bleibt das Getränk **unverändert im Geschmack und ohne Oxidation**.

•
Hygiene & Produktsicherheit

• Kein direkter Kontakt zwischen Treibgas und Getränk.
• Minimiertes Risiko von Verunreinigungen.
• Ideal für empfindliche Produkte wie Wein oder Cocktails.

•
Einfache Entsorgung & Recycling

• Polykegs bestehen oft aus Kunststoff und sind **leichter als Stahlfässer**.
• Viele Modelle sind **Einwegfässer**, was Logistik vereinfacht (kein Rücktransport nötig).
• Sack und Fass können getrennt recycelt werden.

•
Konstante Qualität bis zum letzten Tropfen

• Da das Getränk durch den Sack geschützt ist, bleibt es **frisch und gleichbleibend** bis zur vollständigen Entleerung.
• Keine Vermischung mit Luft oder CO_2 im Getränk.

•
Geringeres Gewicht & einfaches Handling

• Besonders vorteilhaft für Gastronomie, Events oder mobile Ausschanksysteme.
• Weniger Verletzungsrisiko beim Transport.

•
Flexible Einsatzmöglichkeiten

• Geeignet für verschiedene Getränkearten.
• Kompatibel mit Standard-Zapfanlagen (je nach Modell).

Möchtest du eine technische Zeichnung oder ein Schema, das den Aufbau eines Polykegs mit Sack zeigt? Ich kann dir gerne eine Visualisierung erstellen.

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	259kJ
Energie (kcal)	62kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,80g
Zucker	0,80g

Salz	0,01g
Gesättigte Fettsäuren	0g

