

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

BAG-IN-BOX-Verpackung

- für Saft, Wein und Spirituosen -

Stand 02_2003

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Das im europäischen Ausland seit langem verwendete **BAG-IN-BOX**-System gewinnt auch bei uns wachsende Bedeutung als Lager-, Transport- und Verkaufsbehälter für Fruchtsaft, Wein, Süßreserve und Spirituosen. Bei diesem Verpackungssystem handelt es sich um eine flexible Schlauchfolie aus Polyethylen, die mit einem Spund versehen ist und das Getränk aufnimmt. Der gefüllte Schlauch wird zum Schutz gegen mechanische Beschädigung und Licht in einer Umverpackung aus Wellpappe untergebracht.

Das Getränk lässt sich über ein verplombtes Entnahmeventil entnehmen. Dieses kann in der Tat kinderleicht mit einer Hand betätigt werden und schließt auch nach mehrmaligem Gebrauch tropffrei und dicht. Bei der Flüssigkeitsentnahme fällt der Schlauchbeutel in sich zusammen, ohne dass Luft zum darin verbleibenden Getränk tritt.

Der Pappkarton kann selbstverständlich mehrfach verwendet werden. Der Schlauchbeutel mit Ventil ist nach einmaliger Verwendung zu entsorgen.

Vorteile gegenüber Flaschen:

- geringeres Verpackungsgewicht,
- platz sparendere Leergutlagerung,
- bessere Raumausnutzung bei Lagerung voller Gebinde,
- dadurch: Optimierung von Transport- und Lagerkosten sowie Lagerkapazitäten,
- längere Haltbarkeit des Getränkes im Anbruch,
- größere Kennzeichnungs- und Werbefläche auf dem Umkarton.

Anwendungsbereiche:

Das **BAG-IN-BOX**-System eignet sich für die Lagerung aller nicht kohlenensäurehaltigen Getränke mit Alkoholgehalten von bis zu 45%vol.

Abfüllung von Saft:

- Schlauchbeutel mit mindestens 80°C heißem Saft füllen,
- verbliebene Luft vorsichtig herausdrücken,
- Kunststoffventil bis zum Anschlag in den Spund drücken,
- Schlauchbeutel in Pappkarton legen,

- Pappkarton verschließen und so lagern, dass das Ventil durch mindestens 20minütigen Kontakt mit heißem Saft keimfrei gemacht wird,
- Pappkartons vor dem Stapeln gut auskühlen lassen.

Abfüllung von Wein:

Wein muss füllfertig filtriert sein und mindestens 50mg/l freie schweflige Säure aufweisen. Anschließend kann er kalt oder mit 65°C nach der Vorgehensweise der Saftfüllung gefüllt werden.

Haltbarkeit von Saft bei sachgemäßer Abfüllung:

- ungeöffnet mindestens ein Jahr
- im Anbruch mindestens ein Monat

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

BAG-IN-BOX-Getränkeverpackung

- **Ideal als Lager-, Transport- und Verkaufsbehältnis für Fruchtsaft, Wein, Süßreserve und Spirituosen bis 45 % vol**
- **Keine negative Beeinflussung des Aromas**
- **Schutz vor schädlichem Lichteinfluss**
- **Lange Produkthaltbarkeit auch im Anbruch**
- **Durch geringes Verpackungsgewicht, Platz sparendere Leergutlagerung, vollständige Raumausnutzung bei Lagerung voller Gebinde, Optimierung von Transport- und Lagerkosten sowie Lagerkapazitäten**
- **Mit einfach zu betätigendem verplombtem Entnahmeventil**

BAG-IN-BOX 5 Liter, kompl.

BAG-IN-BOX 10 Liter, kompl.

BAG-IN-BOX, Beutel für 5 Liter

BAG-IN-BOX, Karton für 5 Liter

BAG-IN-BOX, Beutel für 10 Liter

BAG-IN-BOX, Karton für 10 Liter

Ausschank-Ständer für BAG-IN-BOX, Alu

Abfüllhalterung für BAG-IN-BOX, Edelstahl