

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 Fruchtsäfte und Weine -

Stand 11_2020

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Das moderne Einweg-Verpackungssystem namens **Bag-in-Box** („**BiB**“) hat in den letzten zwei Jahrzehnten auch bei uns weite Verbreitung als Lager-, Transport-, Verkaufs- und Ausschankbehälter für Fruchtsaft, Wein und Süßreserve gefunden.

Es besteht aus einem Schlauchbeutel aus bedarfsgegenstandskonformer, zweilagiger Kunststoffolie, der mit einem Spund versehen ist und nach dem Einfüllen des Getränks mit einem Kunststoffventil mit Originalitätssicherung luftdicht verschlossen wird. Der gefüllte Schlauch wird zum Schutz gegen mechanische Beschädigung und Licht in einem Umkarton aus Wellpappe untergebracht, der die Lagerung gefüllter Gebinde im Stapel und die Präsentation und Entnahme im **Ausschankständer** (Aluminium, Art. 6868) ermöglicht.

Zum Konsum entnehmen lässt sich das Getränk über den Kunststoffhahn: Dieses Entnahmeventil 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, so dass keine Luft zum darin verbliebenen Getränk gelangen kann. Dies erklärt die lange Haltbarkeit des Getränks original verschlossen von mindestens einem Jahr, im Anbruch von mehreren Wochen.

Der Pappkarton könnte wiederholt

verwendet werden. Der Schlauchbeutel mit Ventil muss nach einmaliger Verwendung entsorgt werden, weil er weder gespült noch desinfiziert werden kann.

Vorteile gegenüber Glasflaschen und Glasballons:

- Angenehmere, gefahrlosere Handhabung,
- keine Leergutreinigung,
- niedrigere Pasteurisationstemperatur bei Heißabfüllung und entsprechend geringere Aromaschädigung (Kochton),
- längere Haltbarkeit des Getränks auch ohne Kühlung im Anbruch,
- harmlose Trubstoffsedimente im Getränk bleiben für den Konsumenten unsichtbar,
- beginnender Verderb durch Gärung ist sofort erkennbar,
- geringeres Verpackungsgewicht,
- platzsparender bei Lagerung und Transport,
- größere Kennzeichnungs- und Werbefläche auf dem Umkarton.

Anwendungsbereiche:

Das **BAG-IN-BOX**-System eignet sich für die Lagerung aller stillen (max. 1g CO₂/L), mikrobiologisch stabilen Getränke mit Alkoholgehalten von bis zu 20%vol. Obwohl das produktberührende Polyethylen auch gegenüber höheren Alkoholgehalten beständig ist, sollten Spirituosen nur vorübergehend in **BiB** gelagert werden. Ihr Aroma ist in Glas besser geschützt.

Heißabfüllung von Fruchtsaft:

Maßgeblich für den Pasteurisationserfolg ist die Dauer der Heißhaltung bei Temperaturen über 70°C. Erfahrungswerte sind etwa: 20 min bei 76°C, 10min bei 82°C.

- Den in die **Abfüllhalterung** (Edelstahl, Art. 6869) eingehängten Schlauchbeutel mit 80°C heißem Saft füllen,
- verbliebene Luft vorsichtig herausdrücken oder Spund mit Stickstoff beaufschlagen,
- Kunststoffventil bis zum Anschlag in den Spund drücken,
- gefüllten Schlauchbeutel so lagern, dass auch das Ventil im mehrminütigen Kontakt mit heißem Saft entkeimt wird,
- Schlauchbeutel nach anschließender zügiger Abkühlung in den Pappkarton legen.

Abfüllung von Wein:

Wein muss sterilfiltriert werden und mindestens 50mg/l freie schweflige Säure aufweisen, bevor er kaltsteril oder mit 65°C nach der beschriebenen Vorgehensweise für Fruchtsaft abgefüllt wird.

Lagerung gefüllter Gebinde:

20-50% relative Luftfeuchtigkeit, 15-20°C, geruchsneutral.

Gebindegrößen:

5 Liter-Beutel	Art. 6861
5 Liter-Karton	Art. 6862
5 Liter komplett	Art. 6860
10 Liter-Beutel	Art. 6865
10 Liter-Karton	Art. 6866
10 Liter komplett	Art. 6864