Wein und Kunst Dusslingen, den 13. Juni 16

Cornelia und Kurt Schmidt - Weinbau

Bergweg 12

72144 Dusslingen

**Ausführliche Begründung für die Anschaffung einer Impellerpumpe von der Fa. Wein**

Wir bevorzugen das Angebot der Fa. Wein aus Bönnigheim, da es sich um die identische Pumpe handelt, die wir über den Weinbauverein Wurmlingen e.V.ausleihen. Die Handhabung ist uns deshalb bekannt und wir machen insgesamt sehr gute Erfahrungen mit dieser Pumpe.

Sehr hilfreich ist auch, daß diese Pumpe mit der Abfüllanlage und dem Filtersystem des Vereins kompatibel ist.

Bei Reparaturen kann ich mich direkt an den Verein oder über den Verein an die Firma wenden.

Zur Reinigung kann sie sehr leicht demontiert werden.

Da unsere Vereinsmitglieder diese Pumpe kennen, könnte ich meine Pumpe auch an die anderen Kolleginnen und Kollegen ausleihen.

Es handelt sich hierbei um eine kompakte und somit für uns gut zu bedienende Pumpe, welche ich über den Verein schon oft ausgeliehen und benutzt habe.

Andere Pumpen sind weniger handlich zu bedienen. Ich hatte eine ältere Pumpe der Fa Kiesel die wesentlich länger braucht um anzusaugen, und die bei jedem kleinsten Gefälle stehen bleibt. Die Fließgeschwindigkeit ist gering und sie kann weder rückwärtsfördern, noch ist sie für das Filtern geeignet. Bei dieser Pumpe gibt es auch kein Bypassventil.

Die Vinobi Pumpe hat einen Edelstahl Pumpenkörper und eine Wellenabdichtung mittels Gleitringdichtung. Dies ist eine besonders gute Sache für die Dichtikeit und Langlebigkeit des Gerätes.

Nicht alle anderen Pumpen haben diesen geschweißten Edelstahlkörper.

Die Pumpe kann durch ein Membranventil in Leistung und Druck geregelt werden und eignet sich somit sehr gut zur Filtration. Kleinere Feststoffe schaden dabei nicht.

Durch diese bestimmte Fördertechnik ist gewährleistet, dass keinerlei Rückstände in der Pumpe bleiben und dass der Wein schnell befördert werden kann.

Die Pumpe kann senkrecht ansaugen und erreicht eine Druckhöhe von 30 m.

Der Motor ist ein deutsches Produkt und kein Standard, sondern speziell für diese Pumpe angefertigt. Er ist stärker und durch die Edelstahlkomponenten ein sehr nachhaltiges Produkt. Der Pumpenkörper ist geschweißt und nicht geschraubt. Pumpen der niedrigeren Preisklasse verfügen in der Regel nicht über einen Edelstahlkörper und sie sind geschraubt und nicht geschweißt.

Das erhöht im Gegensatz zu anderen Pumpen insgesamt die Lebensdauer des Gerätes.

Durch seinen höheren Drehmoment läuft der Motor bessert an, es besteht des halb keinerlei Gefahr dass der Motor durchbrennt, falls der Motor nicht anspringen sollte.

Die Pumpe besitzt eine Lebensmittelechte Dichtung und hat ein Membranventil als Bypassventil mit höchstem Hygienestandard. Gemeinam mit den anderen, oben genannten Vorteilen, macht es für uns Sinn diese Pumpe für uns anzuschaffen. Die anderen Pumpen haben nicht alle Voraussetzungen, welche die Pumpe der Fa. Wein bietet.

Insbesondere die stabile Ausführung und die dadurch gegebene Langlebig- und Nachhaltigkeit, die erfahrungsgemäß zuverlässige Leistung der Pumpe, der gute Hygienestandard sowie die ausgereifte Motor- und Pumpentechnik sind für uns gute Gründe wenn gleich günstighere Alternativen erhältlich sind, in das teurere Gerät zu investieren.

Durch die Anschaffung dieser Pumpe schaffen wir für uns gute Voraussetzungen, für eine qualitativ gute Weinbereitung.

Gez.: Dr. Kurt Schmidt