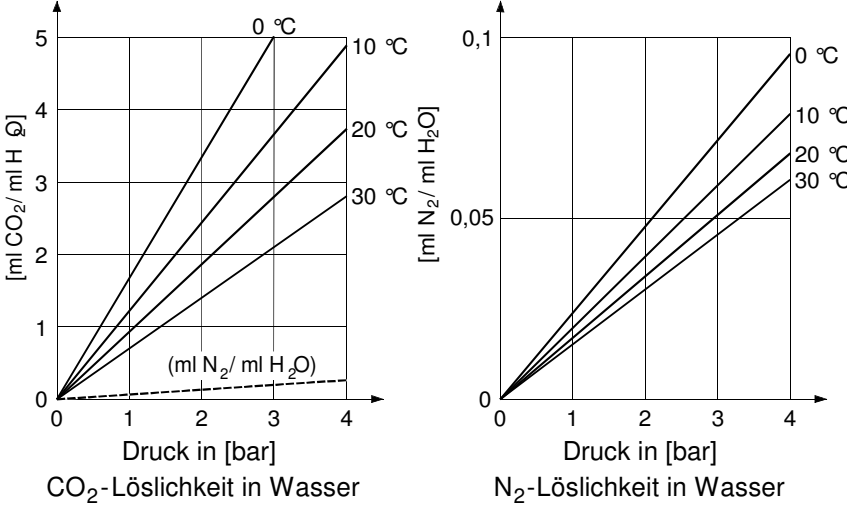


## ProVic für den Ausschank

<p><b>Kein Qualitätsverlust durch Sauerstoffaufnahme:</b></p>	<p>ProVic ist der neue Trend im Bereich des Ausschanks!</p> <p>Sauerstoffempfindliche Flüssigkeiten, wie z.B. Wein, Fruchtsäfte oder Bier, müssen vor dem Einfluß des Luftsauerstoffs geschützt werden. Dies wird in optimaler Weise durch den Einsatz von ProVic erreicht.</p> <p>Bei Frucht- und Gemüsesäften werden zusätzlich Farbe und Aroma geschützt. Der mikrobielle Einfluß kann teilweise verhindert werden. Je nach Bedarf wird ProVic schon bei der Herstellung, während des Transports, bei der Lagerung oder bei der Abfüllung des Produktes eingesetzt. Dem Anwender steht so neben einer sicheren und einfachen auch eine flexible Methode zur Verfügung.</p> <p>Ähnlich wie bei der Kohlensäure-Abfüllung werden mit ProVic die durch Luftsauerstoff ausgelösten Oxidationsprozesse verhindert.</p>
<p><b>Zusammensetzung:</b></p>	<p>ProVic ist ein Gasmisch aus Kohlensäure und Stickstoff. Üblicherweise besteht es zu 80% aus Stickstoff und 20% aus Kohlensäure.</p>
<p><b>Deutliche Schaumverbesserung:</b></p>	<p>Durch die Verwendung von ProVic anstatt Kohlensäure wird beim Zapfen ein stabiler Schaum erzeugt, der sich oft bis zum Austrinken hält.</p> <div data-bbox="671 949 1347 1429" data-label="Image"> </div>
<p><b>Einsatzgebiete:</b></p>	<p>ProVic kann für sämtliche Bierarten wie Pilsner Biere, Light-Biere, alkoholfreie Biere, Weizenbiere, Spezialbiere (z.B. Guinness) und natürlich auch für alkoholfreie Getränke eingesetzt werden.</p>
<p><b>Optimale Verhältnisse:</b></p>	<p>Optimale Verhältnisse schafft ProVic vor allem bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ langen Leitungen;</li> <li>▪ hohen Förderdrücken;</li> <li>▪ langen Schankpausen;</li> </ul>
<p><b>Gesetzgebung:</b></p>	<p>Mit Änderung der Bier-Verordnung und durch die Getränke-Schankanlagen-Verordnung sind Kohlendioxid-Stickstoff-Gemische als Treibgas auch zum Bierzapfen zugelassen.</p>
<p><b>Qualität:</b></p>	<p>Durch Analyse in unserem Labor wird das Gasmisch ständig auf seine Reinheit und Zusammensetzung hin überprüft.</p>
<p><b>Keine Aufkarbonisierung:</b></p>	<p>Durch längere Kontaktzeiten des Bieres mit CO<sub>2</sub> im Lagertank kann er zur Aufkarbonisierung (Kohlensäureaufnahme) des Bieres kommen. Mit ProVic wird dieser sog. „Weizeneffekt“ fast vollständig unterdrückt.</p>

<p><b>Keine Stickstoffanreicherung:</b></p>	<p>Eine nennenswerte Stickstoffanreicherung im Produkt, ähnlich der Aufkarbonisierung beim Einsatz von reinem Kohlendioxid, ist aufgrund der geringen Löslichkeit von Stickstoff ausgeschlossen.</p> <p>Diese Tatsache ist nicht nur für stille Getränke (z.B. Wein) wichtig, sondern auch bei kohlenensäurehaltigen Getränken, wie z.B. beim Thekenausschank von Bier, von Bedeutung.</p>
<p><b>Löslichkeit:</b></p>	 <p>The figure consists of two line graphs. The left graph is titled 'CO<sub>2</sub>-Löslichkeit in Wasser' and plots '[ml CO<sub>2</sub>/ml H<sub>2</sub>O]' on the y-axis (0 to 5) against 'Druck in [bar]' on the x-axis (0 to 4). It shows five lines for temperatures 0 °C, 10 °C, 20 °C, 25 °C, and 30 °C. The right graph is titled 'N<sub>2</sub>-Löslichkeit in Wasser' and plots '[ml N<sub>2</sub>/ml H<sub>2</sub>O]' on the y-axis (0 to 0,1) against 'Druck in [bar]' on the x-axis (0 to 4). It shows five lines for the same temperatures. A dashed line in the left graph represents the solubility of N<sub>2</sub> in water, which is very low and nearly constant across the pressure range.</p>
<p><b>Bedeutend längere Haltbarkeit:</b></p>	<p>Die im Lagertank oder KEG-Faß mit ProVic gefahrenen Biere erweisen sich in der Praxis als sehr qualitätsstabil.</p> <p>Frische und Geschmack entsprechen auch nach Wochen noch einem Bier, das frisch gezapft wurde.</p>
<p><b>Geringe Investitionskosten:</b></p>	<p>Bei bestehenden CO<sub>2</sub> – Schankanlagen muß lediglich der Druckminderer an der Flasche ausgetauscht werden. Prämixanlagen können ebenso mit ProVic betrieben werden wie Bierschankanlagen.</p>
<p><b>Lieferformen:</b></p>	<p>ProVic – Gemische gibt es Druckgasflaschen verschiedener Zusammensetzung und Inhalt. (siehe hierzu auch Kapitel 8)</p>
<p><b>Beratung:</b></p>	<p>Für weitere Beratung stehen unsere Fachleute jederzeit zu Ihrer Verfügung.</p>

**Rießner-Gase GmbH & Co. KG, Postfach 1360, 96203 Lichtenfels**

- ◆ Vertriebs- und Abfüllzentrum Lichtenfels, Rudolf-Diesel-Str. 5, 96215 Lichtenfels  
Telefon (0 95 71) 7 65 - 0, Telefax (0 95 71) 7 65 67, e-mail: gase@riessner.de
- ◆ Depot Sachsen, Zeppelinstraße 9, 09212 Limbach-Oberfrohna, Telefon (0 37 22) 81 46 89, Fax. (0 37 22) 40 24 40