

VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

Abb.-Nr.	Titel	Seite
Abb. 1:	Schematische Darstellung des Trennverhaltens von Membranverfahren (RAUTENBACH 1996)	15
Abb. 2:	Trennkurve einer Porenmembran Trenngrenze ca. 600.000 Dalton (RAUTENBACH 1996)	17
Abb. 3:	Modell einer Porenmembran (RAUTENBACH 1996)	18
Abb. 4:	Model einer Lösungs-Diffusions-Membran (RAUTENBACH 1996)	19
Abb. 5:	Schematischer Aufbau eines Wickelmoduls	24
Abb. 6:	Schematische Darstellung der Versuchsanstellung bei den Anreicherungsversuchen der Herbstkampagne 93/94.	30
Abb. 7:	Fließschema der Pilotanlage in der Herbstkampagne 94/95	34
Abb. 8:	Die durchschnittlichen Verluste von Zucker, Gesamtextrakt, Äpfel- und Weinsäure bei der Mostanreicherung unter Anwendung von Polyamidmembran verschiedener Trenneigenschaften.	58
Abb. 9:	Die durchschnittlichen Verluste von Calcium, Magnesium, Kalium und Natrium bei der Mostanreicherung unter Anwendung von Polyamidmembran verschiedener Trenneigenschaften.	59
Abb. 10:	Gesamtsäureveränderung durch Weinsteinausfall in 93er Mosten und Weinen in Abhängigkeit vom Anreicherungsverfahren	66
Abb. 11:	Die mittleren Verluste von Kalium, Natrium, Calcium und Magnesium bei der Mostanreicherung mittels Umkehrosmose unter Anwendung einer Polyamidmembran (n=4).	83
Abb. 12	Die mittleren Verluste von Eisen, Kupfer, Zink und Blei bei der Mostanreicherung mittels Umkehrosmose unter Anwendung einer Polyamidmembran (n=4).	84
Abb. 13:	Veränderung von Eisen, Kupfer, Zink und Blei bei der Anreicherung eines Rieslingmodellmostes um 40° Oe mit Umkehrosmose und Nanofiltration	100
Abb. 14:	Die relativen Veränderungen von monomeren Anthocyanidinen in einem 95er Portugieser Rotwein QbA	104
Abb. 15:	Die relativen Veränderungen von monomeren Anthocyanidinen in einem 95er Dornfelder Rotwein QbA	104

Abb.-Nr.	Titel	Seite
Abb. 16:	Gärverlauf von Versuchsmosten nach verschiedenen Anreicherungsverfahren Vergleich Nr. 1 / 95er Ehrenfelser QbA / Rheingau	105
Abb. 17:	Gärverlauf von Versuchsmosten nach verschiedenen Anreicherungsverfahren Vergleich Nr. 2 / 95er Osteiner QbA / Rheingau	106
Abb. 18:	Gärverlauf von Versuchsmosten nach verschiedenen Anreicherungsverfahren Vergleich Nr. 3 / 95er Riesling QbA / Rheingau	107
Abb. 19:	Einfluß der Temperatur auf die Fluxrate bei der Anreicherung mit Umkehrosmose- und Nanofiltrationsmembranen	121
Abb. 20:	Einfluß des Transmembrandruckes auf die Fluxrate bei der Anreicherung mit Umkehrosmose- und Nanofiltrationsmembranen	126
Abb. 21:	Einfluß des Mostgewichtes auf die Fluxrate bei der Anreicherung mit Umkehrosmose- und Nanofiltrationsmembranen	128
Abb. 22:	Einfluß der Überströmung auf die Fluxrate bei der Anreicherung mit Umkehrosmosemembranen	130
Abb. 23:	Permeatflux, Mostgewichts- und Temperaturverlauf bei der UO-Anreicherung Druck 70 bar / Vergleich Nr. 1	132
Abb. 24:	Permeatflux, Mostgewichts- und Temperaturverlauf bei der UO-Anreicherung Druck 70 bar / Vergleich Nr. 2	132
Abb. 25:	Permeatflux, Mostgewichts- und Temperaturverlauf bei der UO-Anreicherung Druck 70 bar / Vergleich Nr. 3	133