

Svijet vina



Poštovani partneri,

svima nam je dobro poznata činjenica da je održavanje higijene u proizvodnji prehrambenih proizvoda, pa tako naravno i vina, izuzetno važno za postizanje kako zahtjeva za kvalitetom proizvoda tako i ekonomičnosti proizvodnje jer troškovi odklanjanja posljedica nepridržavanja higijenskih pravila su daleko veći od troškova pranja i sanifikacije prostora i opreme.

Sagledavajući važnost pravilnoga i ekonomičnoga održavanja higijene u proizvodnji vina AEB je razvio paletu sredstava za pranje i sanifikaciju prostora i opreme. U našoj praksi primjenom sredstava Removil liquid, Idrosan i Barrique regenerateur postizali smo izvrsne rezultate poglavito u pranju cisterni i uklanjanju vinskoga kamena, kao i čišćenja vakuum okretnoga filtera.

Značajno je napomenuti da se odlični rezultati postižu i kod primjene ovih sredstava za pranje i sanifikaciju kada nismo u mogućnosti primijeniti toplu ili vruću vodu jer uz nešto duži postupak iste rezultate postizemo i upotrebom hladne vode.

S obzirom na sve učestalije prepoznavanje negativnih posljedica infekcije Brettanomycesom izuzetno je značajno potpuno eliminiranje ovoga problema čišćenjem bačava sa Barrique regenerateur.

Tako nam brojni primjeri iz prakse potvrđuju da je "primjena metle i krpe" 50% uspjeha u prehrambenoj tehnologiji i naravno proizvodnji vina.

Svakako da Vam za sve daljnje informacije stojimo na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!
Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



Svijet vina



Hrvoje August, dipl. ing.

KRPA I METLA

Obilaskom podruma tijekom vinarske godine (od Vincekova do Vincekova), uočavamo kako na kvalitetu Vaših vina značajno utječe i kvaliteta održavanja higijene u podrumu, održavanje čistoće i otklanjanje bilo kakvih mogućih uzročnika neželjenih infekcija odnosno stranih mirisa ili okusa u vinu.

Poznato nam je da kvaliteta vina ovisi o puno faktora a jedan od njih je i sam pristup radu u podrumu i čistoći svih elemenata koji dolaze u dodir s našim moštovima i kasnije vinima. Zato je izuzetno bitno da i u ovim hladnim mjesecima kada su mlada vina u podrumu u fazi mirovanja, školovanja ili ih polako već pripremate za tržište, da cijelom tom radu prethode aktivnosti kojima ćete osigurati „zdravlje“ vašeg vina i čistoću okusa i mirisa.

Tvrtka AEB je za praktično djelovanje i osiguravanje svih ovih uvjeta pripremila 10-tak različitih detergenata za podrumare i vinare kojima uklanjamo sve potencijalne rizike za naše vino kao što su mikrobiološka infekcija, povišene hlapive kiseline, strani mirisi, nepoželjni okusi... Nadalje tu su i detergentsi za uklanjanje vinskog kamena i organskih nečistoća u tankovima i barrique suđu.

Ovaj puta informirali bismo Vas o tri najčešće korištena detergentsa za održavanje higijene u podrumu i uklanjanju vinskog kamena i organskih nečistoća kao i sprječavanje zaraze drvenog suđa *Brettanomycesom*.

Prvi proizvod koji bismo Vam predstavili je IDROSAN, alkalni detergent s aktivnim klorom koji omogućava izvođenje, u jednom koraku, postupnog pranja uz izvrsnu sanitaciju kod bilo koje temperature.

Idrosan prodire u organsku nečistoću, uklanja je i otapa u otopinu tako proizvodeći brzo čišćenje i učinkovitu dekolorizaciju i deodorizaciju. Sadrži visoki postotak klora koji je proizveden specijalnim postupkom koji garantira sporo oslobađanje klora kada dođe u dodir s organskim nečistoćama. Ovo svojstvo i mogućnost primjene proizvoda pod vrućim ili hladnim uvjetima čini Idrosan jednim od najučinkovitijih sanitacijskih proizvoda prisutnih na tržištu. Otopine Idrosana sprječavaju taloženje, kod bilo koje temperature, soli tvrde vode ostavljajući površine blistavo čistim nakon postupka pranja.



Svijet vina



PRIMJENA I DOZIRANJE

- za pranje i sanitaciju tankova za vrenje i odležavanje bilo od drva, cementa, nehrđajućeg čelika, plastičnih masa i prevučenim sa epoksi smolama (2-5%)
- za pranje i sanitaciju podova, zidova, čak i ako su prekriveni plijesnima, otpadnim otvorima i kanalima (2-5%)
- za sanitaciju boca kontinuiranim doziranjem kod konačnog ispiranja u strojevima za pranje (30-40 g/cm³ vode)
- za pranje i sanitaciju te odbojavanje i uklanjanje mirisa u filterima, cjevovodima, dozir uređajima, strojevima za punjenje i drugoj opremi za stavljanje tekućine u bocu, pasterizatorima - u dijelu s tekućinom koja će se obraditi (2-8%)

Idrosan se može uporabiti u hladnoj, mlakoj ili čak vrućoj vodi. Potapanje, punjenje, recikliranje, raspršivanje i sl. se može primjenjivati tako dugo dok postoji dovoljno vremena za uklanjanje organskih nečistoća i za sanitaciju.

Idosan ne korodira nehrđajući čelik, gumu, plastične ili epoksi smole; s oprezom se mora pristupiti primjenom na materijale od cinka.

Idrosan se ne upotrebljava za čišćenje aluminijskih površina ili na površinama obrađenim sa fenolnim smolama i nitro premazima. Ne treba ostaviti statične otopine Idrosana da ostanu u kontaktu u dugom vremenu s površinama od nehrđajućeg čelika.

Drugi proizvod je REMOVIL, visoko alkalni detergent za pranje iskidanje naslaga i taloga, sposoban otopiti i u potpunosti ukloniti sve organske ostatke i taloge neovisno o njihovoj konzistenciji. Uz veoma brzo djelovanje čisti obrađene površine do apsolutno blistave čistoće.

PRIMJENA I DOZIRANJE

1. Proizvodnja vina

- za pranje cisterni, pumpi, cjevovoda, linija za otakanje, naplavnih filtera, vakum okretnih filtera, centrifuga, rashladnih sistema: recikliranjem ili raspršivanjem 2-8%-tne otopine
- za uklanjanje tartarata iz cisterni, čišćenje dozirki za SO₂ i opreme za proizvodnju koncentrata: recikliranjem ili raspršivanjem 5-15%-tne otopine



Svijet vina



- za pranje i čišćenje opreme za proizvodnju vina, za čišćenje podova i zidova koji su veoma onečišćeni organskim tvarima: uporabom tlačnih pumpi ili primjenom četki/spužvi s 2-0>0%-tnom otopinom

2. Proizvodnja piva

- za alkalni ciklus pranja u varionici (2-10%), za čišćenje cijevi (1-3%), centrifuga, cisterni od nehrđajućeg čelika, rashladne opreme za hlađenje piva i sladovine (2-5%), pločastih pasterizatora (2-5%), linija za otakanje (1-3%), naplavnih filtera (1-3%), Whirlpool-a, tlačnih filtera s platnima (2-5%)

3. Proizvodnja napitaka i voćnih sokova

- za čišćenje i vruću sanitaciju linija za otakanje, filtera i posuda (1-3%)

4. Destilerija

- za čišćenje silosa voćnih komina, skladišnih i krionih cisterni i destilacionih kolona (1-5%), koncentratora taloga (5-20%)

5. CIPpostrojenja

- sastav REMOVIL-a osigurava da se sva prljavština konstantno održava u suspenziji i potpuno se absorbira u otopini
- potpuno odsustvo pjene kod bilo koje temperature, čak kada je organska tvar prisutna u visokim koncentracijama, čini REMOVIL prikladnim za uporabu u CIP postrojenjima.
- kako je REMOVIL tekućina, on olakšava automatsko obnavljanje otopine

REMOVIL ne djeluje korozivno na nehrđajući čelik, bakar, gumu, staklo, cement, epoksi prevlake, proizvode od sintetskih materijala.

Ne preporuča se upotreba na površinama prevučenim nitro-celuloznim lakovima, fenolnim smolama i za lake metale kao što su aluminij ili kositar.

S obzirom da je REMOVIL proizvod visoke alkalnosti, mora se obratiti pažnja i zaštititi od kontakta s kožom. Da bi se olakšalo istakanje i upotreba, baloni su opskrbljeni sa posebnim grlom za istakanje.



Svijet vina

Proizvod se mora skladištiti udaljen od izvora hladnoće, kod temperatura ispod 0°C, može doći do smrzavanja. Da bi se ponovo otopio mora se zagrijati do 15 °C.

I treći proizvod koji bismo predstavili je Barrique regenerateur. Naime sve više podruma odlučuje se na školovanje vina u drvenom i Barrique suđu i sve češća je pojava Brettanomycesa i u našim vinima.

Barrique regenerateur je detergent namijenjen za regeneraciju starih barrique bačava odnosno pranje i pripremu drvenih bačava. Svjesni smo da je cijena nove bačve značajni izdatak za svakog vinara i vinariju stoga je dobro znati da se bačve korištene jednom ili dvaput, MOGU oprati i obnoviti te ponovno koristiti (uz mogućnost uporabe čipsa – komadića paljenog drveta kako bi se pojačao učinak barrique karakteristika na vino).

Sredstvo za regeneraciju starih barrique bačava sastoji se od dvije komponente i preporuča se za regeneraciju barrique bačava u kojima je odležavalo bijelo ili crveno vino za dulje vrijeme. Sredstvo u potpunosti uklanja tartarate i ostatke obojenih organskih tvari, odčepljujući pore bačve od svih ostataka.

Obje komponente BARRIQUE REGENERATEUR pomiješaju se i najbolje se primjenjuju između 50 i 60°C; kod nižih temperatura mora se produljiti vrijeme čišćenja. BARRIQUE REGENERATEUR se može upotrijebiti s automatskim sistemima pranja ili kroz posebnu Venturijevu cijev ugrađenu na uređaj za pranje barika ili jednostavnim punjenjem barika s 10%-tonom otopinom u vremenu od 30 minuta. Ukoliko se upotrebljava za pranje većih posuda, preporučena otopina može varirati između 8 i 10%.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

