

Svijet vina

Poštovani partneri,

Osiguranje proizvodnje visoko kvalitetnih vina u mnogome ovisi o opremi koju vinar - enolog ima na raspolaganju.

Premda je u posljednjih 20-tak godina u Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini učinjeno izuzetno mnogo u tome pogledu, razvoj tehnike i tehnologije pruža nove mogućnosti izbora opreme. Novom opremom može se značajno unaprijediti ekonomičnost i kvaliteta proizvodnje te značajno utjecati na zaštitu okoline.

Približavanjem ulaska u Europsku Uniju pružaju se neke nove mogućnosti pridobivanja dijela potrebnih investicijskih sredstava, o čemu Vam pružamo informaciju.

U pogledu moderne opreme skrenuli bi Vam pažnju na uređaje za flotaciju E-FLOT te uređaj za obradu mošta i vina sa ciljem stabilizacije tartarata i korekciju pH-vrijednosti STABYMATIC.

Nadamo se da će Vam ove informacije biti od koristi, a za sva daljnja pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav,
Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing. (091 6040 119)
Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing. (091 3040 103)
Stručni savjetnik: Vedran Plichta, dipl.ing. (091 6040 172)
Tehnička urednica: Mirna Cippico, dipl. oec. (091 6040 149)




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

ISKORISTIMO DIO NEPOVRATNIH SREDSTAVA

Ovaj puta željeli bismo Vam dati nekoliko aktualnih informacija o mogućnosti nabavka opreme za podrum koristeći sredstva iz fondova Europske Unije. Naime, ukoliko još niste dobili takvu obavijest, Ministarstvo poljoprivrede objavilo je Narodnim novinama pravilnik o provedbi mjere 103 „ulaganja u preradu i trženje poljoprivrednih i ribljih proizvoda u svrhu restrukturiranja tih aktivnosti i dostizanja standarda zajednice“.

Ministarstvo poljoprivrede i Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju raspisala je natječaj za mjere IPARD programa, u terminima kako slijedi:

Mjera 101: 1. ožujka 2013. – 12. travnja 2013.

Mjera 103: 1. ožujka 2013. – 2. svibnja 2013.

Mjera 202: 1. ožujka 2013. – 2. travnja 2013.

Regionalne razvojne agencije (AZZRI, ZADRA, ZACORDA...) dati će Vam potrebne informacije o načinu prijavka i uvjetima iskorištenja sredstava.

Ono što je nama interesantno iz objavljenog PRAVILNIKA za Sektor vinarstva je Članak 12.

(1) Prihvatljiva ulaganja u sektoru vinarstva su:

- a) ulaganja u opremu za preradu grožđa, proizvodnju, čuvanje i trženje vina u vinarijama i ostala ulaganja kako je navedeno u Prilogu III ovoga Pravilnika
- b) ulaganja u opremu za obradu otpadnih voda, filtriranje zraka i rashladne sustave i ostala ulaganja kako je navedeno u Prilogu III ovoga Pravilnika
- c) ulaganje u opremu za preradu komine (pelete itd.)
- d) ulaganje u postrojenja za proizvodnju energije iz obnovljivih izvora (izgradnja i oprema)
- e) ulaganje u izgradnju i/ili rekonstrukciju postrojenja za obradu otpadnih voda i sprečavanje onečišćenja zraka i ostala ulaganja kako je navedeno u Prilogu III ovoga Pravilnika

(2) Specifični kriteriji za sektor vinarstva su:

- a) podnositelj mora biti upisan u Upisnik proizvođača grožđa, vina i voćnih vina, odnosno Vinogradarski registar



Svijet vina



b) u godini prije podnošenja prijave podnositelj mora imati godišnju proizvodnju u rasponu od 200 hl do 20.000 hl vina kategorije kvalitetno i/ili vrhunsko, u skladu sa Zakonom o vinu (»Narodne novine« broj 96/03 i 55/11)

Na ovo Vam ukazujemo jer se otvara mogućnost da povoljnije realizirate opremu poput E-FLOT ili STABYMATIC.

Naime, već smo Vas obavještavali o novostima u radu s moštovima i vinima, pripremom (čišćenjem i bistrenjem istih) uz pomoć flotatora.

Postupak flotiranja mošta uz pomoć uređaja E-FLOT:

- ubrzava čišćenje i pripremu mošta za vrenje
- smanjuje količinu taloga
- smanjuje kontaktno vrijeme mošta sa zrakom i povišenim temperaturama
- štedi energiju hlađenja mošta
- povećava sadržaj aromatskih prekursora kao i zelene tonove boje bijelih vina

Tvrtka AEB je pripremila proizvod E-FLOT u nekoliko verzija za svrhu bistrenja.

Bistrenjem moštova pomoću E-FLOT uređaja, iskorištava se način djelovanja plina koji se ugrađuje u topive čestice koje stvaraju mutnoću tekućine. Plin se veže s otopljenim česticama koje zatim plutaju prema površini tanka i ostavljaju donje dijelove mošta bistrima.

Ovaj proces moguće je provesti samo ako je mošt prethodno potpuno depektiniziran. U svrhu provođenja postupka E-FLOT, AEB preporuča uporabu specifičnog enzima ENDOZYM E-FLOT, koji kombinira brzinu djelovanja s potpunom degradacijom koloidnih komponenti.

U svrhu dobivanja izuzetnih rezultata flotacijom, bolja bistroća mošta i bolja razgraničenost između bistre tekućine i nakupine koloidnih čestica, vrlo je bitno znati točno doziranje pripravaka na bazi specifične životinjske želatine čime omogućujemo stvaranje velikih flokula dobre konzistencije te povezivanje istih i odstranjivanje svih krutih čestica iz mošta. Moguće je koristiti i druga bistrila poput bentonita ili silika soli.

E-FLOT se može koristiti za uklanjanje otopljenog ugljika prije samog početka fermentacije.



Svijet vina



Prednosti bistrenja sa E-FLOT su slijedeće:

- Skraćivanje vremena bistrenja
- Odgovarajuća uporaba sredstava
- Značajno manja količina taloga
- Znatna ušteda energije, u smislu hlađenja moštova
- Ograničena uporaba plina

Velika svestranost E-FLOT proizlazi iz mogućnosti uporabe uređaja. Naime E-FLOT nam dopušta da ubacujemo plin na ulazu saturacije kako bi ostvarili posebno bistar mošt i na izlazu kako bismo značajno povećali kapacitet bistrenja skraćujući vrijeme bistrenja.

E-FLOT dolazi u više tipova ovisno o kapacitetu rada i stupnju bistrine mošta.

Kapacitet rada obrade u hL mošta na sat:

- **E-FLOT 80** do 1000 hL/sat
- **E-FLOT 40** do 650 hL/sat
- **E-FLOT 20** do 340 hL/sat
- **E-FLOT 10** do 200 hL/sat
- **E-FLOT 5** do 70 hL/sat

Novost u opremanju je uređaj STABYMATIC - uređaj za stabilizaciju tartarata obradom mošta ili vina.

Njegovo djelovanje je temeljeno na uporabi ph-Stab ionske smole, omogućavajući smanjenje K^+ i Ca^{++} soli u moštovima ili vinima, čineći ih time stabilnima. Smanjivane sadržaja iona sa pozitivnim nabojem omogućava smanjivanje pH vrijednosti tretiranih tekućina. Ionska izmjena smolama obavlja se polimerizacijskim procesom pri visokim temperaturama stirena i di-vinilbenzena, s aktivnom sulfonskom grupom dajući visoko kemijsko-fizikalnu stabilnost i fizikalnu strukturu u obliku gela pri tome sprječavajući adsorpciju organskih tvari.

PRINCIP RADA PH-STAB

Stabilizacija tartarata uporabom smola obavlja se uklanjanjem mineralnih soli s pozitivnim nabojem. Tekućina prolazi kroz cijevčice koje sadrži ph-Stab, izmjenjujući pritom ione i smanjujući njihovu vodljivost, sa posljedičnim snižavanjem pH vrijednosti. pH-Stab zadržava katione zamjenjujuću H^+ ione, te je obnova u korelaciji s kiselinskim ionima, aktivatorom baziranim na sulforastoj kiselini koja smole vraća u kiselu formu.



Svijet vina



STABYMATIC dolazi u nekoliko verzija:

- STABYMATIC 25
- STABYMATIC ECO
- STABYMATIC 500.

STABYMATIC 25 se sastoji od:

- Cijevastog okvira (oko 1 m visine)
- 1x25 kg kolone od fibreglassa ph-Stab, opremljen odgovarajućim filterima koji sadrže smole
- 1 pneumatska pumpa
- 4 ručna ventila
- 2 pipice za dovod zraka/dušika
- 1 mjerač protoka
- 2 manometra
- 1 regulator tlaka zraka
- PVC cijevi
- Gumene cijevi (za aspiraciju, raspršivanje smole, uklanjanje vina/regeneraciju agensa)

STABYMATIC 25 je potpuno ručno upravljani i reguliran. Za svoj rad ne treba struju. Sve operacije: regeneracija, ispiranje, tretiranje vina, pražnjenje dušikom, mogu se obavljati jednostavno otvaranjem i zatvaranjem 4 ručna ventila i uporabom zraka ili dušika. Brzina rada je određena željenim protokom koji se isto ručno podešava.

STABYMATIC 25 je pripremljen za manje vinarije i može obrađivati do 300 L/sat.

KARAKTERISTIKE I PREDNOSTI STABYMATIC 25:

- Ispiranje u kontra smjeru
- Regeneracija i tretiranje mošta ili vina u toku rada
- Pražnjenje kolone pomoću dušika
- Smole se lako nadomještaju
- Difuzor kolone je lako održavati
- Uporaba proizvoda baziranih na sulfurnoj kiselini za regeneraciju
- Mogućnost uporabe iste kolone zamošteve, bijela i crna vina
- Mogućnost promjene u skladu sa željenim NTU vrijednostima



Svijet vina



STABYMATIC ECO ima kapacitet obrade 1500 L/sat mošta ili vina.

STABYMATIC 500 je potpuno automatiziran i može obraditi do 6000 L/sat mošta ili vina.

U želji da smo Vam ovim informacijama pomogli ukoliko se odlučite na opremanje Vašeg podruma da to učinite pomoću povratnih sredstava iz programa koji je objavilo Ministarstvo poljoprivrede.

Za sve daljnje upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

