



Br. 42 – 22.07.2013.

Poštovani partneri,

ulaskom u EU pred vinarskom proizvodnjom u Hrvatskoj pružaju se kako mogućnosti tako i prepreke i izazovi. Premda je napredak u proizvodnji vina u Hrvatskoj izuzetan, kako u pogledu kvalitete tako i ekonomičnosti proizvodnje, ipak konkurencija i razvoj tehnologije traže od proizvođača stalni napredak.

Podsjetio bih Vas na uspjehe u primjeni flotatora firme AEB koji su polučili izvanredne rezultate i procjenjujemo da će se u ovoj berbi više od 60% moštava u Hrvatskoj izbistriti uz njihovu primjenu, čime je bistenje statičkom sedimentacijom smanjeno na približno 30%.

Novu metodu i postupak s ciljem snižavanja troškova proizvodnje, otklanjanjem problema i grešaka u vinifikaciji te podizanjem kvalitete prikazati ćemo Vam u ovome broju. Firma AEB je razvila postupak obrade mošta, bijelog i crnog vina te osnovnog vina za proizvodnju pjenušaca primjenom metode ionske izmjene. U tu svrhu konstruirala je i proizvodi aparate pod imenom "Stabymatic" koji omogućavaju ovaj postupak.

Od veljače ove godine izveli smo brojne obrade bijelog i crnog vina te vina kao osnove za pjenušac s izvanrednim rezultatima. Vjerujemo da će Vas dobiveni rezultati potaknuti na primjenu ovog postupka. Na to su se već odlučili neki proizvođači nabavom aparata "Stabymatic".

Nadamo se da će Vam i ova saznanja omogućiti lakši rad, a za sva eventualna pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav,
Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik:

Zvonko Petrović, dipl. ing.
Tel.: 091 6040 119
zvonko.petrovic@ireks-aroma.hr

Stručni urednik:

Hrvoje August, dipl. ing.
Tel.: 091 3040 103
hrvoje.august@ireks-aroma.hr

Stručni savjetnik:

Vedran Plichta, dipl.ing.
Tel.: 091 6040 172
vedran.plichta@ireks-aroma.hr

Tehnička urednica:

mr. Mirna Cippico, dipl. oec.
Tel.: 091 6040 149
mirna.cippico@ireks-aroma.hr





STABYMATIC – ionska stabilizacija moštova i vina

Ionska izmjena poznata nam je u obradi vode i do sada nije imala značajniju primjenu u obradi moštova i vina jer nije postojalo takvo rješenje kojim bi se uklanjale samo određene čestice i time maksimalno očuvala tekućina koja se obrađivala.

AEB je unazad nekoliko godina pronašao tehnološko rješenje u vidu ionske smole „pH Stab“. Ionska smola dobiva se polimerizacijskim procesom pri visokim temperaturama stirena i di-vinilbenzena s aktivnom sulfonskom grupom dajući visoku kemijsko-fizikalnu stabilnost i fizikalnu strukturu u obliku gela, pri tome sprječavajući adsorpciju organskih tvari. Površina te smole je izrazito jakog negativnog naboja čime privlači čestice pozitivnog naboja. Poglavitno se radi o K^+ i Ca^{++} ionima koji se nalaze u moštovima ili vinima, čineći ih time nestabilnima. Kada se K^+ ion „nalijepi“ na smolu otpušta se u medij H^+ ion, čime se djeluje u pravcu regulacije pH. Uklanjanjem K^+ i Ca^+ iona u suvišku snižava se i stvara povoljniji pH mošta ili vina te se paralelno stabilizira tekućina na pojavnost soli ovih iona s vinskom kiselinom. Na taj se način sprječava gubitak prirodne vinske kiseline.

Da bi se cijeli mehanizam uklanjanja iona pomoću pH Stab ionske smole mogao jednostavno koristiti, tvrtka AEB proizvela je uređaje „STABYMATIC“, kapaciteta rada od 300 L tekućine na sat, pa sve do 6500 L na sat.

PRINCIP RADA PH-STAB UNUTAR UREĐAJA „STABYMATIC“

Stabilizacija tartarata uporabom smola obavlja se uklanjanjem mineralnih soli s pozitivnim nabojem. Tekućina (mošt ili vino) prolazi kroz cijevčice koje sadrži pH-Stab (smolu), izmjenjujući pritom ione i smanjujući njihovu vodljivost s posljedičnim snižavanjem pH vrijednosti. pH-Stab zadržava katione zamjenjujuću H^+ ione.

STABYMATIC DOLAZI U NEKOLIKO VERZIJA

- STABYMATIC 25 - sadrži 25 ionske smole i obrađuje 300 L tekućine na sat
- STABYMATIC 200 ECO - sadrži 200 kg ionske smole i obrađuje 1500-1900 L na sat
- STABYMATIC 500 - sadrži 500 kg smole i obrađuje do 6400 L na sat





RADOM S UREĐAJEM „STABYMATIC“ NA MOŠTEVIMA BIJELIH, ROSE I CRNIH VINA POSTIŽE SE SLIJEDEĆE:

- Korekcijom pH stvaraju se idealni uvjeti za provedbu fermentacije i preduvjeti za izvrsna vina
- Korekcijom pH stvaraju se nepovoljniji uvjeti za neželjenu mikrofloru (Brettanomyces)
- Smanjuje se i/ili potpuno uklanja pojavnost tartarata te nestabilnost budućeg vina na iste
- Sprječava se gubitak prirodne vinske kiseline te time smanjuju troškovi dokiseljavanja
- Stvara se stabilniji, svježiji, bojom ugodniji i trajniji proizvod

RADOM S UREĐAJEM „STABYMATIC“ NA BIJELIM, ROSE I CRNIM VINIMA POSTIŽE SE SLIJEDEĆE:

- Korekcijom pH stvaraju se nepovoljniji uvjeti za neželjenu mikrofloru (Brettanomyces)
- Smanjuje se i/ili potpuno uklanja pojavnost tartarata te nestabilnost vina na iste
- Sprječava se gubitak prirodne vinske kiseline te time smanjuju troškovi dokiseljavanja
- Stvara se stabilniji, svježiji, bojom ugodniji i trajniji proizvod
- Stara vina se vraćaju u kondiciju

Za sva daljnja pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!

Hrvoje August, dipl. ing.

