



Тонкое искусство виноделия

Применение декантерной центрифуги Foodes при производстве вина



Искусство, требующее особого отношения...

Сегодня виноделие стремительно развивается во всем мире, и все же изготовление лучших из лучших вин, как и раньше, требует определенного рода мастерства, владеют которым немногие. Поэтому виноделие можно назвать скорее искусством, чем наукой.

Ко всему прочему, виноделие носит сезонный характер. Производство может осуществляться лишь в течение определенного периода в зависимости от состояния винограда. Поэтому используемое в виноделии оборудование должно быть исключительно высокопроизводительным и очень надежным, способным обеспечить непрерывную переработку в течение этого ограниченного периода.

Хотя большую роль играют такие факторы, как температура, кислотность, содержание твердой фазы и продолжительность брожения, именно процесс окисления составляет одну из самых серьезных проблем в виноделии.



Компания Альфа Лаваль является мировым лидером в сфере технологий сепарации и имеет более чем столетний опыт в данной области. Новые достижения Альфа Лаваль в разработке сепарации позволили наконец найти эффективное решение проблемы окисления.

Декантерные центрифуги Foodес являются эффективным инструментом в руках мастеров виноделия, предоставляя им значительно большие возможности для реализации своего творческого потенциала и достижения еще больших успехов.

Технология

Для производства широкого разнообразия вин, представленных сегодня на рынке, виноделы разработали особые технологии для работы с различными сортами винограда и в различных географических зонах.

Несмотря на чрезвычайную сложность искусства виноделия, технология производства вина, в сущности, чрезвычайно проста. Полностью созревший виноград проходит отбор,



затем давится, после чего виноградное сусло, получаемое в результате теплового воздействия на массу продукта с использованием теплообменника, доводится до требуемого состояния, после чего продукт выдерживается в течение определенного времени для отстаивания или сбраживания перед подачей под пресс. Прежде чем перейти к заключительной стадии сбраживания, смесь подвергается осветлению. Впоследствии молодое вино подвергается дальнейшему осветлению и стабилизации, после чего оно выдерживается и разливается в бутылки.

Преимущества декантерных центрифуг Foodес применительно к производству вин:

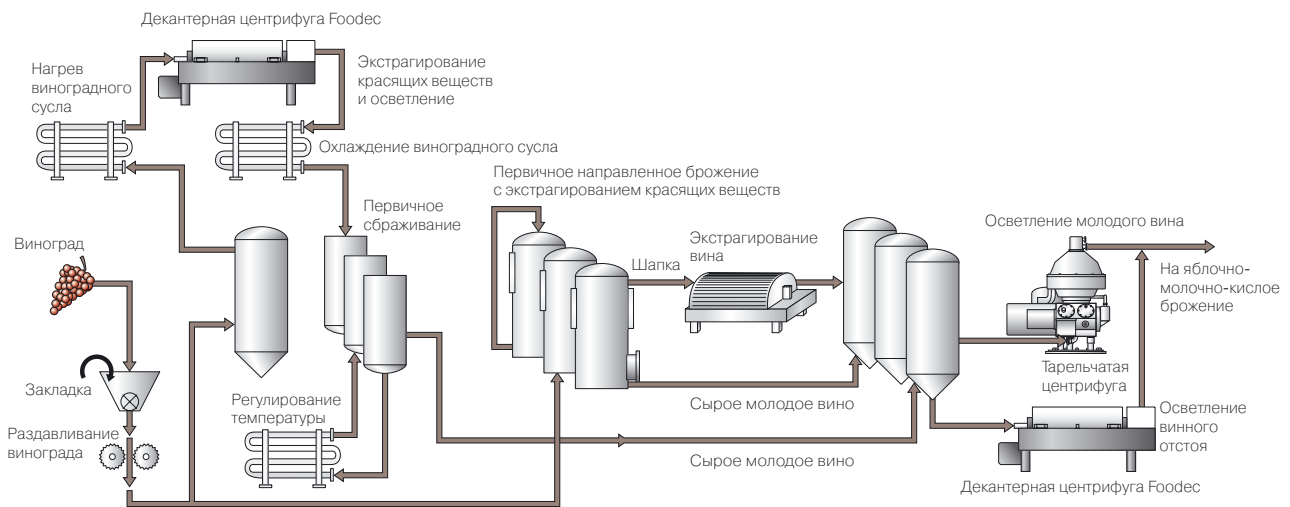
- исключительная эффективность герметизации для предотвращения всасывания кислорода, что сводит к минимуму окислительные процессы;
- исключительные санитарно-гигиенические характеристики на уровне самых высоких стандартов, что означает повышение стоимости продукции;
- высокая эффективность сепарации, что означает возможность более быстрой переработки;
- высокая управляемость процесса, что означает большую эффективность переработки и повышение качества.



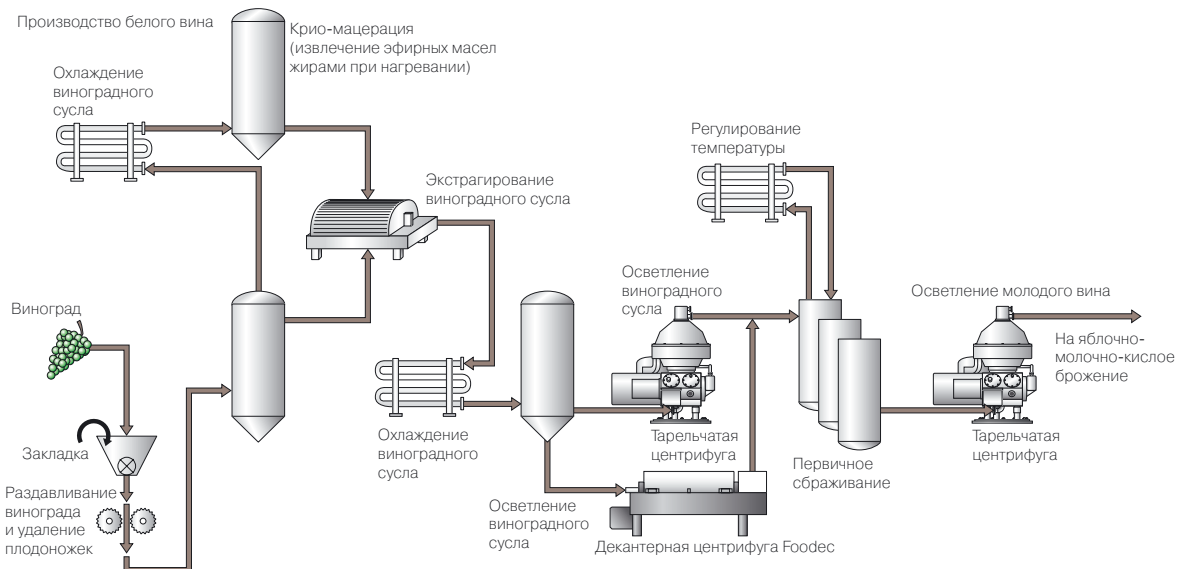


Блок-схема технологического процесса производства вина

Производство красного вина



Производство белого вина



Основное различие в производстве красного и белого вина состоит в переработке кожицы ягод винограда и в технологии осветления перед сбраживанием, в ходе брожения и по завершении брожения. Кожица ягод придает красному вину цвет и служит источником дубильной

кислоты, и поэтому брожение происходит перед подачей под пресс. Белое вино получается в результате ферментации очищенного виноградного сока без кожицы ягод, стебельков или косточек, которые должны быть удалены до начала брожения.

Механическая сепарация в процессе производства вина осуществляется на стадии осветления и восстановления. Путем удаления твердой фазы и пульпы и последующей кларификации сока производитель может регулировать цвет, вкус и конечный вкус вина.



Оборудование Альфа Лаваль для производства вин

Для всех виноделов наиболее важными параметрами являются качество и масса конечного продукта. Технологические процессы на основе сепарации играют важную роль в достижении желаемого сочетания качеств вина. Декантерные центрифуги Foodec компании Альфа Лаваль идеально подходят для применения в таких процессах.

Осветление виноградного сусла

Наличие кожицы ягод, стебельков или косточек непосредственно влияют на цвет, вкус и другие качества белого вина. Поэтому для получения хороших результатов в его производстве важно обеспечить эффективное удаление таких включений.

Присутствие кислорода также оказывает влияние на общее качество любого вина, как красного, так и белого. Поэтому необходимо обеспечить жесткий контроль и регулирование количества кислорода в рабочей среде любого оборудования, используемого в производстве вина.

Декантерные центрифуги Foodec компании Альфа Лаваль рассчитаны на удаление большой массы твердой фазы, а их уникальные конструктивные особенности позволяют практически исключить попадание кислорода

в рабочую среду в процессе сепарации. Это позволяет виноделам осуществлять максимальный возможный контроль за окислительными процессами, которые происходят в вине.

Восстановление вина

Процесс брожения вина осуществляется в больших бродильных чанах. Через определенное время весь материал присутствующей твердой фазы осаждается на дно. После этого производится отбор чистого вина из верхней части чана, в котором остается смесь вина и твердых включений. Этот остаток представляет проблему как в отношении объема выхода готового продукта, так и в отношении переработки отходов.

Декантерные центрифуги Foodec Альфа Лаваль обеспечивают эффективное удаление твердой фазы и увеличение выхода готового продукта,



гарантируя получение требуемого качества восстанавливаемого вина. Извлечение большого количества жидкости из остатка в основании резервуара подразумевает получение на выходе исключительно сухих отходов, в силу чего процесс переработки отходов оказывается относительно простым.

Преимущества декантерных центрифуг Foodec для производства вин

Уникальная конструкция изделий Alfa Laval Foodec позволяет фактически исключить проблемы с окислением и пенообразованием, а также обеспечивает поддержание высоких санитарно-гигиенических норм и значительно сокращает продолжительность переработки.

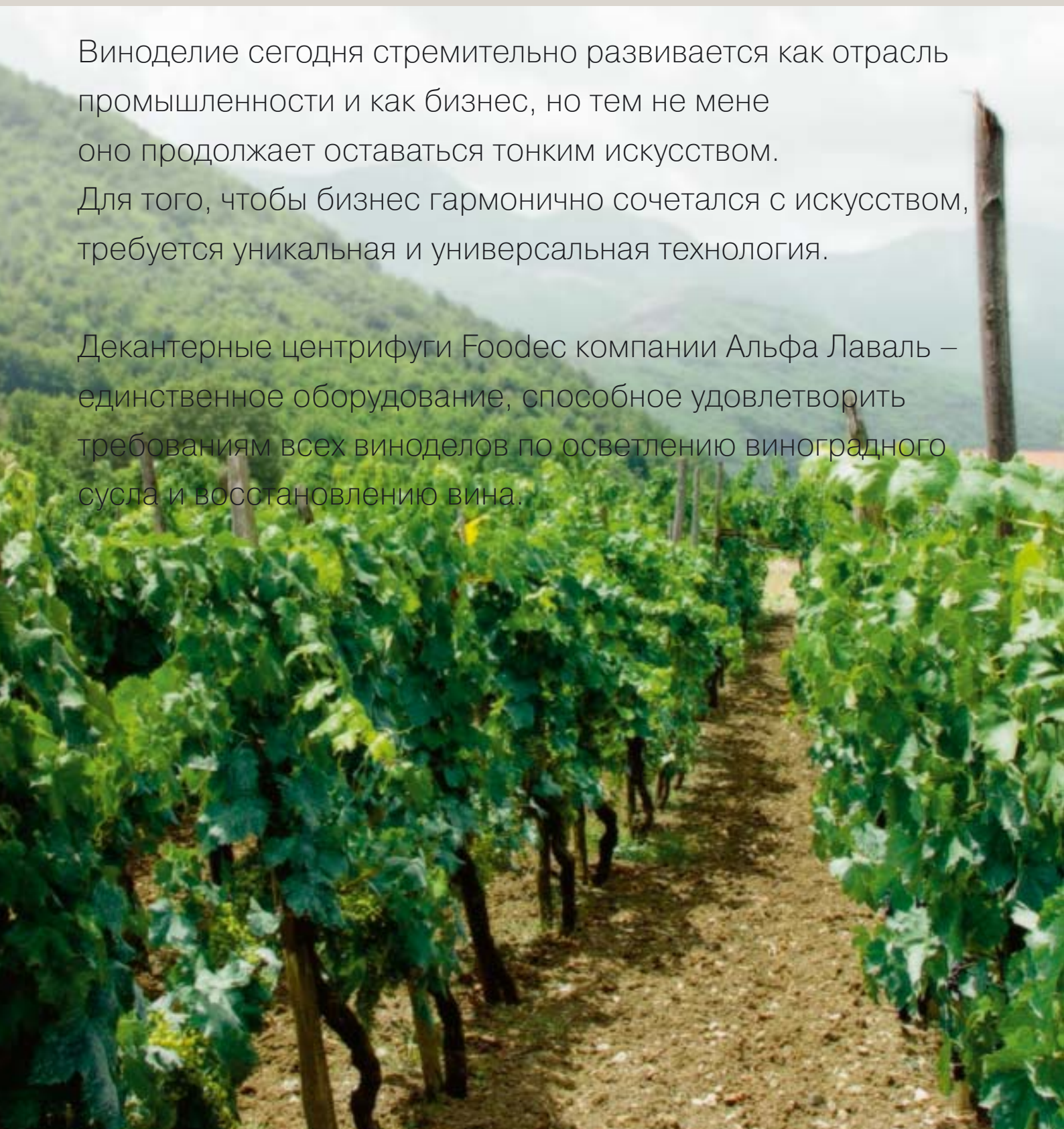
К числу преимуществ декантерных центрифуг Foodec относятся:

- улучшенная герметизация системы, что значительно ограничивает возможность подсоса воздуха, и, таким образом, значительно снижает уровень окисления;
- усовершенствованные системы продувки и безразборной мойки (CIP), что значительно облегчает процедуру очистки, делает ее более быстрой и дешевой;
- усовершенствованный механизм транспортировки твердой фазы из продукта, что значительно сокращает продолжительность переработки;
- новый привод и система управления, что делает управление процессом сепарации более эффективным и способствует повышению качества готового продукта.



Виноделие сегодня стремительно развивается как отрасль промышленности и как бизнес, но тем не менее оно продолжает оставаться тонким искусством. Для того, чтобы бизнес гармонично сочетался с искусством, требуется уникальная и универсальная технология.

Декантерные центрифуги Foodес компании Альфа Лаваль – единственное оборудование, способное удовлетворить требованиям всех виноделов по осветлению виноградного сусла и восстановлению вина.



Компания Альфа Лаваль – это...

Компания Альфа Лаваль является ведущим мировым поставщиком специализированного промышленного оборудования, технологий и решений, призванных помочь заказчикам в достижении максимальной эффективности производственных процессов.

Как прежде, так и сегодня...

Мы оказываем нашим заказчикам помощь в эффективной организации процессов теплоснабжения, сепарации, фильтрации для пищевых производств, нефтехимии и фармацевтики.

Альфа Лаваль работает в тесном взаимодействии с заказчиками почти в 100 странах, содействуя повышению их производительности и конкурентоспособности.

Как найти Альфа Лаваль

Постоянно обновляемую информацию о деятельности компании Альфа Лаваль в мире вы найдете на нашем веб-сайте. Приглашаем вас посетить www.alfalaval.com

ОАО «Альфа Лаваль Поток»

Россия, Московская обл.,
141070, г. Королев, ул. Советская, 73
Телефон: (495) 232 1250.
Факс: (495) 232 2573.
www.alfalaval.ru

