

ENARTIS NEWS

როგორ შევინარჩუნოთ მჟავიანობა ღვინოში?

საშუალო ტემპერატურები იზრდება, და მათთან ერთად იზრდება ექსტრემალური ამინდის მოვლენების სიხშირე და ინტენსივობაც.

ღვინოში მჟავიანობის მნიშვნელობა

(მჟავიანობა არის ღვინის ფუნდამენტური შემადგენელი, რომელიც გადამწყვეტ როლს თამაშობს მის ბალანსში, სტრუქტურაში, სიგამხდრესა და დაძველების პოტენციალში.)



მაღალი ტემპერატურები აჩქარებს ყურძნის დამწიფებას, რაც იწვევს დისბალანსს მჟავიანობასა და pH-ს შორის. თუმცა, ნორმალური მჟავიანობის შენარჩუნება უმნიშვნელოვანესია ბევრ ასპექტში, რადგან ის ეხმარება ღვინოს შეინარჩუნოს სიგამხდრე და სიმკვეთრე. ღვინის მჟავა (ტანინებთან, სხვა მჟავებთან და პოლისაქარიდებთან ერთად) მნიშვნელოვანი კომპონენტია, რომელიც ხელს უწყობს საერთო ბალანსს.

ამიტომ მჟავიანობის არსებობა გადამწყვეტ მნიშვნელობას ატარებს ღვინის ორგანოლეპტიკური თვისებების შესანარჩუნებლად, თუნდაც დაძველების პროცესში.

ღვინის მჟავას დაკარგვის თავიდან აცილების შედეგად, pH სტაბილურად რჩება, რაც ირიბად ხელს უწყობს ღვინის საბოლოო მიკრობიოლოგიურ სტაბილურობაზე დადებით ზემოქმედებას.

დასასრულს შეიძლება ითქვას, რომ ღვინის მჟავა გადამწყვეტ როლს ასრულებს ღვინის ხარისხობრივი მახასიათებლების დროთა განმავლობაში შენარჩუნებაში, უზრუნველყოფს იმას, რომ საბოლოო პროდუქტი დარჩეს სუფთა და სტაბილური თუნდაც მრავალი წლის შენახვის შემდეგ.



Inspiring innovation.

კრისტალური სტაბილიზაცია მნიშვნელოვანია პროცესი, რომელიც უზრუნველყოფს ღვინის ხარისხს და სტაბილურობას დროთა განმავლობაში. იგი შეიძლება მიღწეულ იქნას სხვადასხვა მეთოდით. ერთ-ერთი ასეთი მეთოდია გაცივებით დამუშავება, თუმცა სტაბილიზაციას სჭირდება დიდი რაოდენობით ენერგია და წყალი, რადგან ღვინო უნდა გაცივდეს ძალიან დაბალ ტემპერატურამდე ხანგრძლივი დროით. ამავე დროს, სხვა მეთოდი – ელექტროდიალიზი – გარკვეულ შეზღუდვებს შეიცავს, რადგან მასაც სჭირდება დიდი რაოდენობით წყალი და შრომითი რესურსები.

განსხვავებით ზემოთ წარმოდგენილი მეთოდებისგან, **ZENITH-ის პროდუქციის ხაზი**, რომელიც დაფუძნებულია კალიუმის პოლიასპარტატზე, წარმოადგენს მდგრად ალტერნატივას, capaz მნიშვნელოვნად შეამციროს წყლისა და ენერგიის მოხმარება, ასევე CO₂-ის გამოყოფა ღვინის სტაბილიზაციის პროცესში.

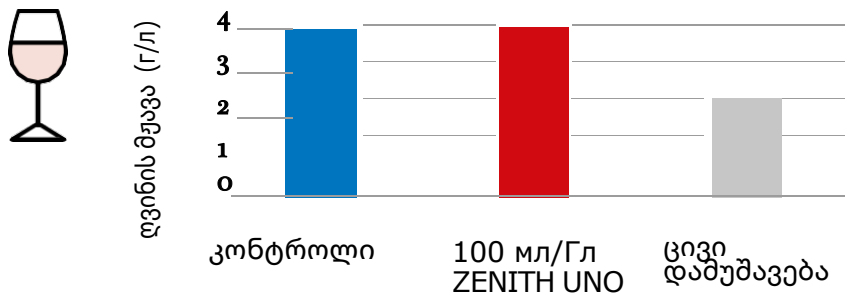
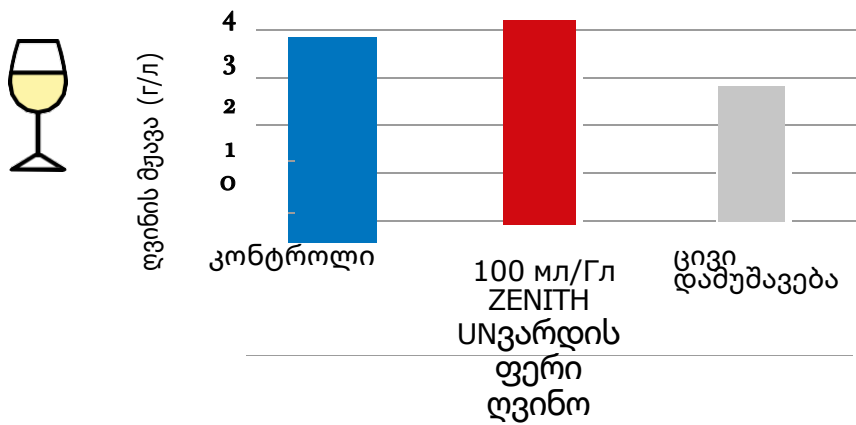
ZENITH-ის პროდუქციის გამოყენების შემთხვევაში უზრუნველყოფილია ღვინის ქვის სტაბილურობის გარანტირებული მიღწევა, რაც ხელს უშლის კალიუმის ბიტარტრატის კრისტალიზაციას და მისი ნალექის წარმოქმნას.

ევროპული Stabiwine პროექტის ფარგლებში ჩატარებული სტაბილიზაციის მეთოდების შეფასებამ შეადარა ქვის სტაბილიზაციის მეთოდები და აჩვენა, რომ ცივი დამუშავება და ელექტროდიალიზი ამ პროცესისთვის ცუდი არჩევანია, ვიდრე კალიუმის პოლიასპარტატი.

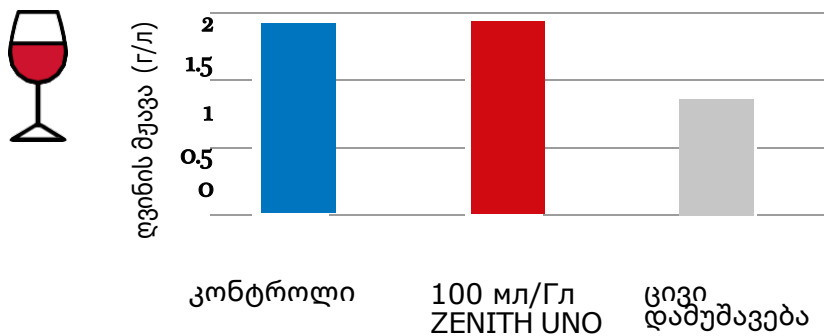
დამატებითი ინფორმაციისთვის: სტაბილურობის მიღწევის მდგრადი მიდგომა

Enartis-ის კვლევისა და განვითარების განყოფილებამ ჩაატარა კვლევები, რათა აჩვენოს, რამდენად ეფექტურად ინარჩუნებს ZENITH-ის დამატება ღვინის თავდაპირველ მჟავიანობას. (TK).

თეთრი ღვინო



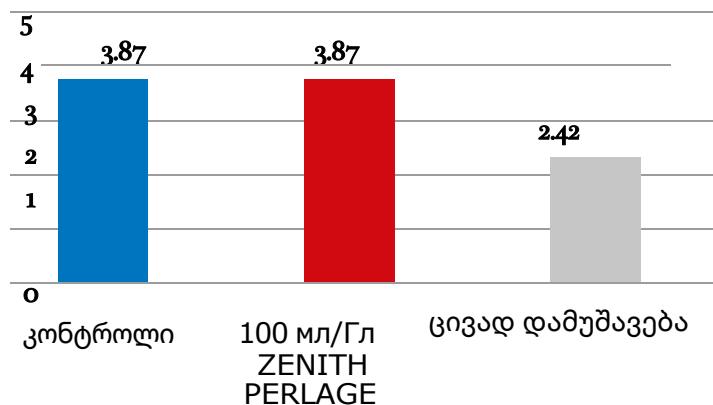
Красное вино



ცივით სტაბილიზაციისა და ZENITH UNO-ს გავლენის შედარება ღვინის მჟავას (გ/ლ) დაკარგვაზე სხვადასხვა ტიპის ღვინოში: თეთრ, წითელ და ვარდისფერ. შენიშვნა, რომ ZENITH UNO-ის გამოყენების შემდეგ ყველა ღვინო არ ცვლის თავის მჟავიანობას. სტაბილიზაცია ZENITH-ის საშუალებით ინარჩუნებს 45%-ით მეტ მჟავიანობას თეთრ ღვინოში, 42%-ით ვარდისფერ ღვინოში და დაახლოებით 24%-ით წითელ ღვინოში.

სპირტიანი ბაზის ღვინო და სტაბილიზაცია: მუავიანობის შენარჩუნების საგულდაგულო კონტროლის მნიშვნელობა,

მუავიანობა არის უმნიშვნელოვანესი ელემენტი, განსაკუთრებით სპირტიანი ბაზის ღვინოებისთვის, რომელთათვის მუავიანობა აუცილებელია მათი დამახასიათებელი თვისებებისა და ხარისხის დროთა განმავლობაში შენარჩუნებისთვის, ასევე სიგამხდრისა და სიმკვეთრის გაცდის უზრუნველსაყოფად, რასაც ხელს უწყობს კარგი ბალანსი.



შამპანური ბაზა (შაქრის გარეშე) აკრატოფორული სპირტიანი ღვინისთვის, საწყისი pH 3,3-ით და ელექტრონინალმდეგობის ვარდნით 182 ΔS, ინარჩუნებს თავის მუავიანობას ZENITH PERLAGE-ის დახმარებით სტაბილიზაციის შედეგად, რაც ხელს უშლის ღვინის მუავას დაახლოებით 40%-ით დაკარგვას.

ZENITH-ის პროდუქციის ხაზით შესაძლებელია მიღება ხარისხიანი პროდუქტი, რომელიც ერთდროულად ეკოლოგიურია და პრაქტიკული ღვინის მწარმოებლისთვის. მისი უნარი ინარჩუნოს მუავიანობა და ყურძნის თვისებები განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ფლობს არა მხოლოდ ახალგაზრდა ღვინოების დაცვისთვის ბოთლში ჩამოსხმისას, არამედ ღვინოებისთვისაც, რომლებიც განკუთვნილია ხანგრძლივი დაძველებისთვის.

In-line Stabilization: საიმედოება და უსაფრთხოება



ZENITH-ის პროდუქციის ხაზის გამოყენება უკვე მარტივი პროცესია, რომელსაც შეიძლება კიდევ უფრო მარტივად გახდეს Inline სტაბილიზაციის დახმარებით.

კომპანია ENARTIS ENGINEERING-მა შექმნა EE CDS01, ჩამოსხმის ხაზში ინტეგრირებული დოზირების სისტემა, რომელიც უზრუნველყოფს სტაბილიზაციის უწყვეტ, უსაფრთხო და ზუსტ პროცესს, ეს სისტემა ზრდის ეფექტურობას, ამცირებს შრომის და წარმოების ხარჯებს, ასევე უზრუნველყოფს ზუსტ და შემოწმებადი დოზირებას. EE CDS01 დოზირებს ერთდროულად სამ პროდუქტს, ახორციელებს შესაბამისობის შემოწმებას და თვითკალიბრირებას, ასევე უზრუნველყოფს მიკრობიოლოგიურ უსაფრთხოებას, ზედამხედველობითი სამრეცხაო ციკლებით. გარდა ამისა, არსებობს დოზირების მონიტორინგის სისტემა, რაც საკვების უსაფრთხოებისათვის კრიტიკულად მნიშვნელოვანია.

ჩვენი მიზანი – უზრუნველყოს ზუსტი და მოქნილი ღვინის წარმოების პროცესი, რომელიც ზუსტად პასუხობს თანამედროვე ბაზრის მოთხოვნებს.