

Proces výroby vína:

Možnost použití a účinky čistých plynů a směsí plynů

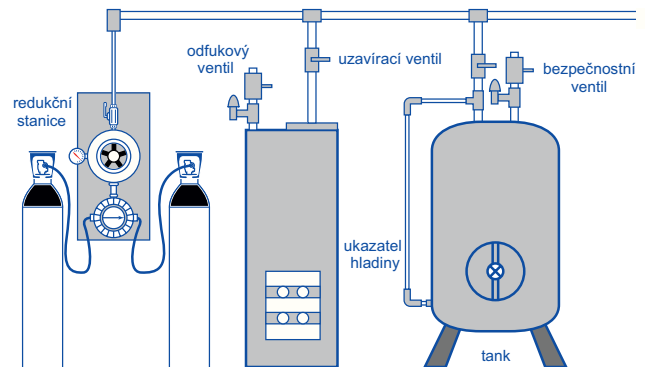
APLIKACE	TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ	NÁŠ PLYN
Suchý led	Pelety suchého ledu	Gourmet C (pelety)
„Blanketing“ Skladování v inertní atmosféře	Potrubí s tlakovým/vakuovým ventilem	Gourmet A80 (červené víno) Gourmet N80 (červené víno) Gourmet C (bílá/růžové víno)
Sycení a dekarbonizace	Regulátor tlaku plynu + multifunkční injektor nebo injektor v potrubí	Gourmet N (červené víno) Gourmet C (bílá/růžové víno)
Míchání, homogenizace a přečerpávání	Regulátor tlaku plynu + potrubí pro přečerpávání	Gourmet N
Makro - a mikro - oxidace	Různé systémy vstřikování	Gourmet O
Přetlakový transfer vína	Potrubí s tlakovým/vakuovým ventilem	Gourmet A80 Gourmet N80 Gourmet N
Vyplachování	Různé systémy vstřikování	Gourmet C
Stáčení do lahví	Proplachovací systém	Gourmet N (plynný nebo kapalný)

Suchý led – Váš pomocník při zpracování vína

Pro lepší zpracování hroznů a rmutu jsou Vám k dispozici pelety suchého ledu, které zpomalují oxidaci přivezených hroznů vytěsněním kyslíku. Dále pomáhají snížit počáteční teploty rmutu na začátku fermentace a zlepšují uvolňování aromatických látek ze slupek.

Blanketing

Dlouhodobý kontakt s kyslíkem způsobuje nežádoucí degradaci, jako je maderizace, předčasné stárnutí nebo ztráta chuti. Oxidaci v tancích nebo sudech můžete zabránit vytěsněním vrstvy vzduchu nad vínem inertním plynem, například oxidem uhličitým (CO₂) nebo směsí plynů argon/CO₂ nebo dusík/CO₂. Díky této metodě budete schopni zajistit kvalitu a zachovat jedinečnou chuť svého vína a zároveň využít velkou flexibilitu svého procesu.



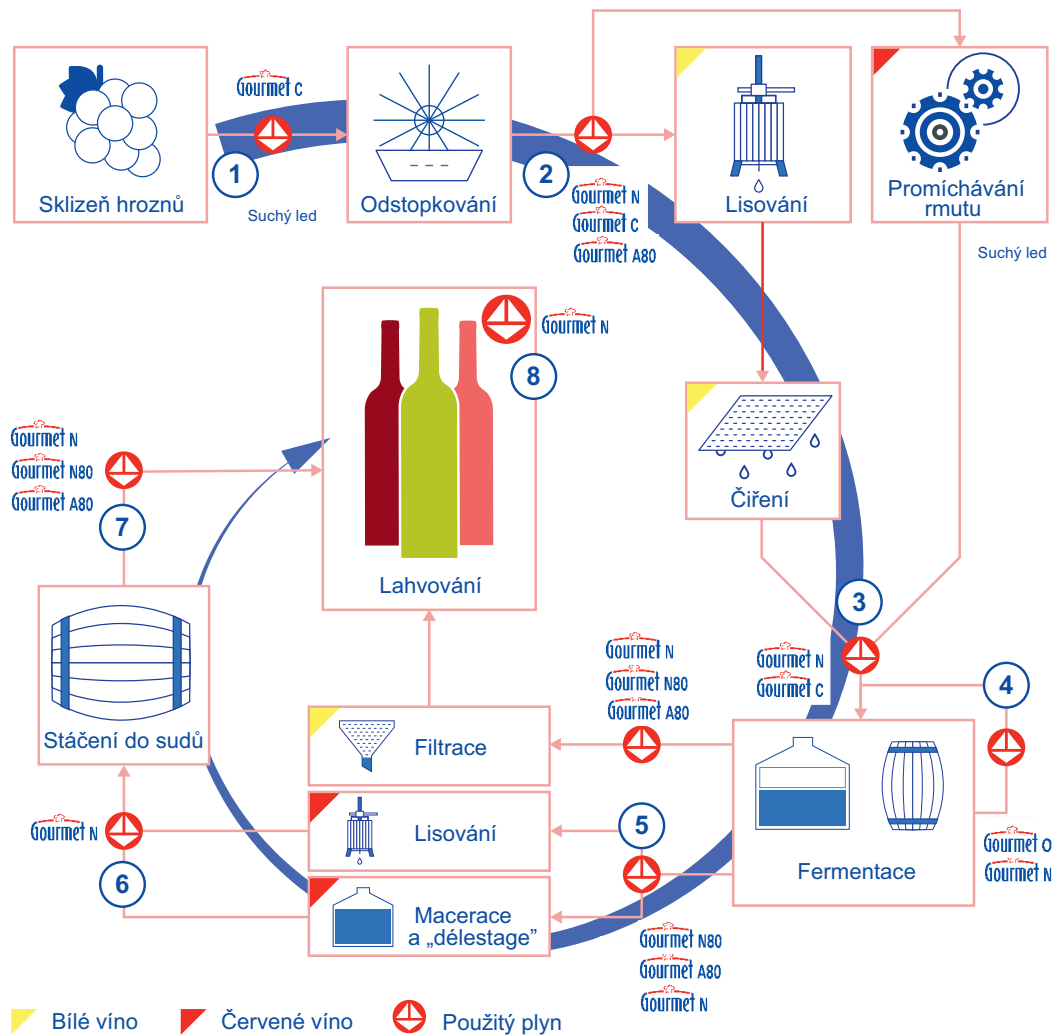
Sycení a dekarbonizace

Hladina rozpuštěného CO₂ ve víně je klíčová pro určení jeho sensorických vlastností. K dosažení optimální hladiny rozpuštěného CO₂ a získání chuťového profilu vína lze použít oxid uhličitý a dusík. Bílá/růžová vína mají tendenci postrádat kyselost: CO₂ se přidává pro zvýšení svěžesti a kyselosti (sycení oxidem uhličitým). Červená vína mají tendenci mít příliš vysokou hladinu rozpuštěného CO₂: dusík se přidává, aby se tato hladina snížila a vyrovnala chuť (dekarbonizace).

Přečerpávání

Použití dusíku namísto čerpadla při míchání a přečerpávání má mnoho výhod. Zabraňuje kontaktu vína se vzdušným kyslíkem, čímž zachovává jeho organoleptické vlastnosti a minimalizuje ztráty produktu. V neposlední řadě tato metoda vyžaduje méně vybavení, méně práce a méně času, čímž zvyšuje efektivitu a produktivitu.

Proces výroby vína:



- 1 Suchý led chladí hrozny a zároveň je chrání před oxidací a zabraňuje nežádoucí degradaci.
- 2 Čisté plyny (CO_2 , N_2 a Ar) nebo jejich směsi se používají k proplachování potrubních sítí a proplachování tanků, aby se zabránilo kontaktu se vzduchem při převádění vína.
- 3 Sycení **oxidem uhličitým** se zvyšuje svěžest bílých a růžových vín. Probublávání **dusíkem** se u červených vín vyvažují sensorické vlastnosti a snižuje se kyselá chuť.
- 4 Přidáváním **kyslíku** se navozuje řízené stárnutí vína.
- 5 Inertní plyny, jako je N_2 , Ar/CO_2 a N_2/CO_2 , se používají, aby vytlačily kyslík z tanku a ochránily víno před oxidací.
- 6 Použití **dusíku** při přečerpávání a míchání pomáhá šetřit čas a chrání (červené) víno před oxidací.
- 7 Čistý CO_2 , N_2 a Ar nebo jejich směsi se používají k proplachování potrubních sítí, aby se zabránilo kontaktu se vzduchem při přečerpávání vína.
- 8 **Dusík** lze použít k vyplachování nádob, aby se zabránilo kontaktu s kyslíkem těsně před plněním lahví.



Odborné dotazy:
 Ing. Miroslav Dragoun, Ph.D.
 tel.: +420 602 339 215
 miroslav.dragoun@messenger.com

Messer Technogas s.r.o.
 Zelený pruh 1560/99
 140 00 Praha 4
 Tel.: 241 008 100
 info.cz@messenger.com
 www.messer.cz