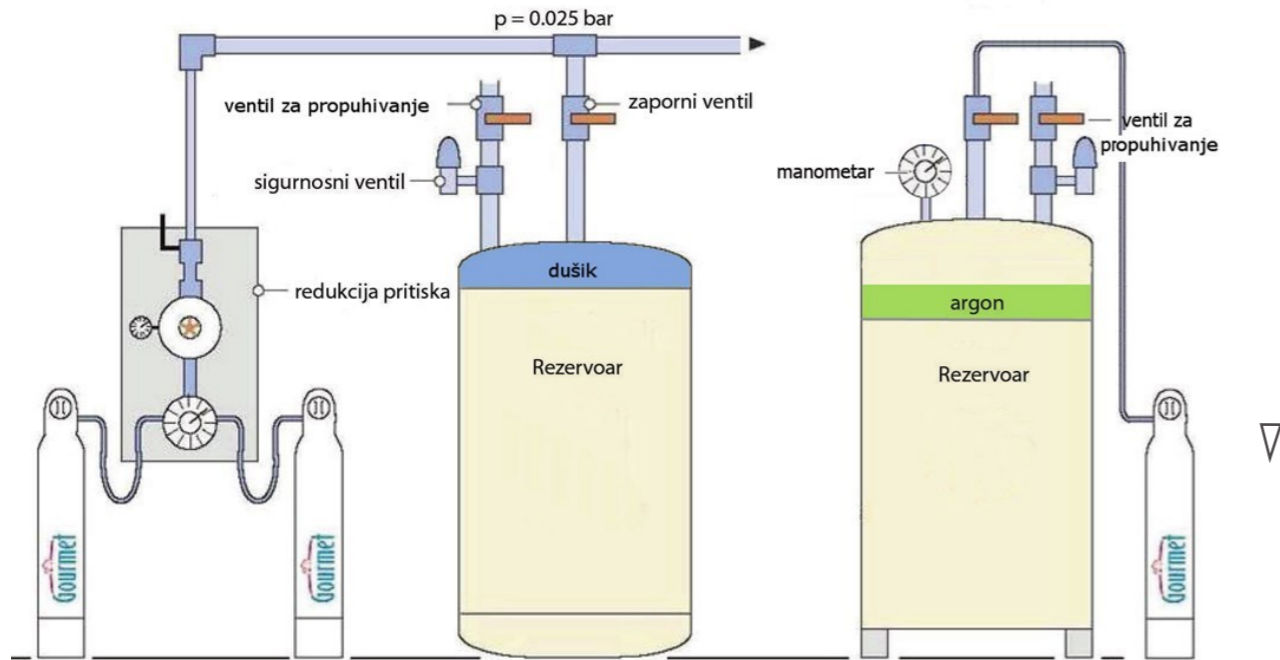


Inertiranje rezervoara sa vinom (dušik, argon, ugljičn-dioksid, plinske mješavine)

Stalni problem kontakta s kisikom iz zraka koji se javlja pri čuvanju vina u rezervoarima, bačvama, tijekom pražnjenja ili za vrijeme čuvanja vina pri pretakanju može se uspješno i jednostavno riješiti istiskivanjem zraka iz prostora koji je u kontaktu s vinom i formiranjem neutralne atmosfere u tom slobodnom prostoru posude ili cjevovoda.



Messer u BiH - Vaš partner za:

- Plinove i hlađenje pri proizvodnji vina
- Idealna rješenja prilagođena Vašim potrebama



Kontakt:

Messer Mostar Plin d.o.o.
Rodoč bb, Mostar
e-mail: pavo.saravanja@messer.ba

Messer Tehnoplina d.o.o.
Rajlovačka bb, Sarajevo
e-mail: admir.ibrahimovic@messer.ba

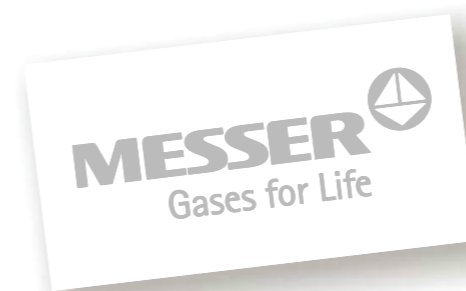
www.messer.ba



MESSER
Gases for Life

Part of the Messer World

MESSER
Gases for Life



Vrhunsko vino
uz plinove za prehranu

Osobine i prednosti plinova

Ljubiteljima vina potpuni užitek mogu pružiti samo zdrava i dobro odnjegovana vina. Racionalnim sumporisanjem, kontroliranom vinifikacijom i izbjegavanjem suvišnog kontakta vina sa kisikom iz zraka doprinosi se stabilnosti i kvalitetu vina. Plinovi za prehranu kao što su ugljen-dioksid, dušik i argon pomažu ispravno čuvanje vina.



- Ugljen-dioksid CO₂ - plin slabo kiselog ukusa, bez mirisa i boje, nezapaljiv; CO₂ je 1,5 puta teži od zraka. U podrumima ili loše provjetrenim prostorijama može istisnuti zrak. CO₂ ima bakteriostatičke efekte - zaštita od bakterija, gljivica i kvasaca. U kljuku, širi i vinu formira se ugljena kiselina - moguće su promjene ukusa.

Suhi led (ugljen-dioksid u čvrstom stanju) ima temperaturu od - 80° C i predstavlja veoma efikasno sredstvo za hlađenje.

- Dušik N₂ - plin bez ukusa, mirisa i boje, nije zapaljiv. Inertni plin - nije reaktivan, nema oksidativna svojstva. U zraku ga ima 78 %, slabo je rastvorljiv u vodi, malo je lakši od zraka.
- Argon Ar - plin bez ukusa, mirisa i boje, nije zapaljiv. Inertni gas - nije reaktivan, nema oksidativna svojstva. U zraku ga ima oko 1%, slabo je rastvorljiv u vodi i teži je od zraka.

Plin	Dušik N ₂	Ugljen-dioksid CO ₂	Argon Ar
Specifična težina (vzrak = 1)	0,97	1,52	1,38
Rastvorljivost u vodi (mg/L)	20	2000	61

Prisutnost dušika i argona u vinu ne daje nikakvu promjenu okusa, dok ugljen-dioksid u vinu stvara ugljenu kiselinu

Rashlađivanje grožđa i kljuka uz pomoć suhog leda

Visoke temperature grožđa i kljuka povećavaju rizik brze fermentacije. Suhi led isparava (sublimira) iz čvrste u plinovitu fazu, hladi grožđe i kljuk i stvara inertnu atmosferu iznad njih. Preporučeno: 6 kg /°C / 1000 kg grožđa



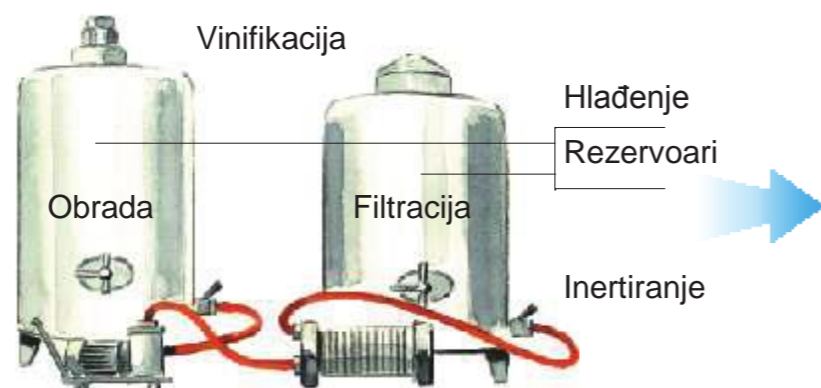
Rashlađivanje kljuka se može vršiti suhim snijegom dobijenim iz tečnog ugljen-dioksida na niskom pritisku ili suhim ledom, odnosno presovanim suhim snijegom (pelete), koji se skladišti u izoliranim kontejnerima.



Primjena plinova u raznim fazama proizvodnje vina



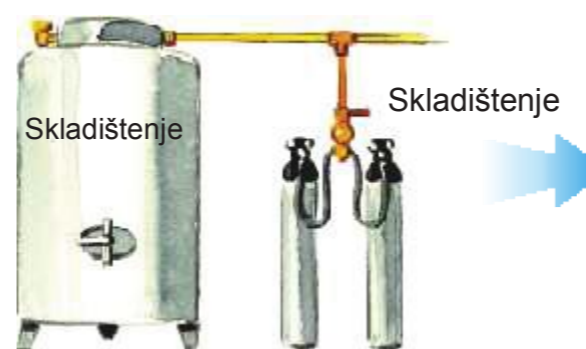
Skladištenje, hladna maceracija



Rashlađivanje kljuka uz pomoć suhog leda ili tečnog ugljen-dioksida. Može se spriječiti prijevremena fermentacija u tijeku obrađivanja grožđa.

Brzo rashlađivanje kljuka uz pomoć suhog leda ili tečnog ugljen-dioksida. Poboljšava se okus bijelog ili crnog vina. Inertiranje ugljen-dioksidom, štiti od kisika iz zraka.

Inertiranje rezervoara, osvježavanje



Zaštita od oksidacije kod vina dušikom, argonom i ugljen-dioksidom. Osvježavanje bijelog vina ugljen-dioksidom. Sadržaj ugljen-dioksida može biti povećan.

Potrebno: 0,8 - 1,5 g/l

Flaširanje vina



Plinovi za flaširanje - ugljen-dioksid, dušik