1000 ლ ღვინის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემები

(ჟელატინი + ბენტონიტი)

1. 1000 გრამი **ბენტონიტი** გახსენით 20 ლიტრ ნელთბილ წყალში და დააყოვნეთ ხსნარი 24 სთ

<u>მე-2 დღეს:</u>

2. 100 გრ **კოლფინი (ჟელატ)** გახსენით 1 წყალში, ურიეთ 30 წუთის განმავლობაში პერიოდულად

3. მიღებული კოლფინის ხსნარი შეიტანეთ _1000__ლიტრ ღვინოში და ურიეთ 30 წუთის განმავლობაში.

4. შეიტანეთ **ბენტონიტის ხსნარი** (წინა დღეს მომზადებული)იმავე ღვინოში ნელ-ნელა და თან ურიეთ მის სრულ გახსნამდე (10-15 წთ).

5. გადაავსეთ ჭურჭელი და დაახურედ გერმეტიულად

6. გადაიღეთ ან გაფილტრეთ ღვინო 10-12 დღის შემდეგ

შენიშვნა:

_მოცემული სქემა პირობითია და სასურველია ჩატარდეს ცდა ღვინის მცირე რაოდენობებზე, შემდეგ გაკეთდეს იგი დასამუშავებელი ღვინის მთლიან მასაზე

_ყველა ღვინო ინდივიდუალურად ითხოვს სხვადასხვა დასამუშავებელ მასალებს და განსხვავდება ჯიშის, მოსავლის წელის, ტექნოლოგიის მიხედვით

_ასევე, დასამუშავებელი ღვინის ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 10 º C

_არაკონდიციური, დაავადებული ან "არანატურალური" ღვინის შემთხვევაში პრეპარატების მუშაობა სათუოა - შესაძლოა არ დაექვემდებაროს ღვინო სტანდარტულ დამუშავებას და საჭიროებდეს განსაკუთრებული პროცესების ჩატარებას

(**თხევადი ჟელატინი + ბენტონიტი**)

2. 500 გრამი **ბენტონიტი** გახსენით 5 ლიტრ ნელთბილ წყალში და დააყოვნეთ ხსნარი 24 სთ

<u>მე-2 დღეს:</u>

2. 500 მლ **ჟელატინის ხსნარი** (ინოკოლი) შეიტანეთ 1000 ლიტრ ღვინოში, ურიეთ 30 წუთის განმავლობაში პერიოდულად

3. შეიტანეთ **ბენტონიტის ხსნარი** (წინა დღეს მომზადებული)იმავე ღვინოში ნელ-ნელა და თან ურიეთ მის სრულ გახსნამდე (10-15 წთ).

4. გადაავსეთ ჭურჭელი და დაახურედ გერმეტიულად

5. გადაიღეთ ან გაფილტრეთ ღვინო 10-12 დღის შემდეგ

შენიშვნა:

_მოცემული სქემა პირობითია და სასურველია ჩატარდეს ცდა ღვინის მცირე რაოდენობებზე, შემდეგ გაკეთდეს იგი დასამუშავებელი ღვინის მთლიან მასაზე

_ყველა ღვინო ინდივიდუალურად ითხოვს სხვადასხვა დასამუშავებელ მასალებს და განსხვავდება ჯიშის, მოსავლის წელის, ტექნოლოგიის მიხედვით

_ასევე, დასამუშავებელი ღვინის ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 10 º C

_არაკონდიციური, დაავადებული ან "არანატურალური" ღვინის შემთხვევაში პრეპარატების მუშაობა სათუოა - შესაძლოა არ დაექვემდებაროს ღვინო სტანდარტულ დამუშავებას და საჭიროებდეს განსაკუთრებული პროცესების ჩატარებას

(კაზეინი + ბენტონიტი)

3. 500 გრამი **ბენტონიტი** გახსენით 5 ლიტრ თბილ წყალში და დააყოვნეთ ხსნარი 24 სთ

<u>მე-2 დღეს:</u>

2. 200 გრამი **კაზეინი** გახსენით 2 ლიტრ ცივ წყალში <u>ძალიან ნელა</u> დარევით, დააყოვნეთ ხსნარი 2 სთ.

3. მიღებული **კაზეინის ხსნარი** შეიტანეთ 1000 ლიტრ ღვინოში და თან ურიეთ. დააყოვნეთ ღვინო 30 წუთის განმავლობაში. მოურიეთ პერიოდულად

4. შეიტანეთ **ბენტონიტის ხსნარი** (წინა დღეს მომზადებული) იმავე ღვინოში ნელ-ნელა და თან ურიეთ მის სრულ გახსნამდე (10-15 წთ).

5. გადაავსეთ ჭურჭელი და დაახურედ გერმეტიულად

6. გადაიღეთ ან გაფილტრეთ ღვინო 10-12 დღის შემდეგ

შენიშვნა:

_მოცემული სქემა პირობითია და სასურველია ჩატარდეს ცდა ღვინის მცირე რაოდენობებზე, შემდეგ გაკეთდეს იგი დასამუშავებელი ღვინის მთლიან მასაზე

_ყველა ღვინო ინდივიდუალურად ითხოვს სხვადასხვა დასამუშავებელ მასალებს და განსხვავდება ჯიშის, მოსავლის წელის, ტექნოლოგიის მიხედვით

_ასევე, დასამუშავებელი ღვინის ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 10 º C

_არაკონდიციური, დაავადებული ან "არანატურალური" ღვინის შემთხვევაში პრეპარატების მუშაობა სათუოა - შესაძლოა არ დაექვემდებაროს ღვინო სტანდარტულ დამუშავებას და საჭიროებდეს განსაკუთრებული პროცესების ჩატარებას

(PVPP + ბენტონიტი)

4. 500 გრამი **ბენტონიტი** გახსენით 5 ლიტრ თბილ წყალში და დააყოვნეთ ხსნარი 24 სთ

<u>მე-2 დღეს:</u>

2. 200 გრამი **PVPP** გახსენით 2 ლიტრ ცივ წყალში <u>ძალიან ნელა</u> დარევით, დააყოვნეთ ხსნარი 2 სთ.

3. მიღებული **PVPP -ს ხსნარი** შეიტანეთ 1000 ლიტრ ღვინოში და თან ურიეთ. დააყოვნეთ ღვინო 30 წუთის განმავლობაში. მოურიეთ პერიოდულად

4. შეიტანეთ **ბენტონიტის ხსნარი** (წინა დღეს მომზადებული) იმავე ღვინოში ნელ-ნელა და თან ურიეთ მის სრულ გახსნამდე (10-15 წთ).

5. გადაავსეთ ჭურჭელი და დაახურედ გერმეტიულად

6. გადაიღეთ ან გაფილტრეთ ღვინო 10-12 დღის შემდეგ

შენიშვნა:

_მოცემული სქემა პირობითია და სასურველია ჩატარდეს ცდა ღვინის მცირე რაოდენობებზე, შემდეგ გაკეთდეს იგი დასამუშავებელი ღვინის მთლიან მასაზე

_ყველა ღვინო ინდივიდუალურად ითხოვს სხვადასხვა დასამუშავებელ მასალებს და განსხვავდება ჯიშის, მოსავლის წელის, ტექნოლოგიის მიხედვით

_ასევე, დასამუშავებელი ღვინის ტემპერატურა უნდა იყოს არანაკლებ 10 º C

_არაკონდიციური, დაავადებული ან "არანატურალური" ღვინის შემთხვევაში პრეპარატების მუშაობა სათუოა - შესაძლოა არ დაექვემდებაროს ღვინო სტანდარტულ დამუშავებას და საჭიროებდეს განსაკუთრებული პროცესების ჩატარებას