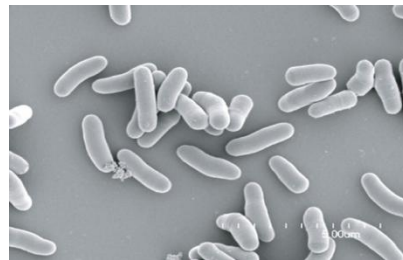


ღვინის პასტერიზაცია

- ❖ ბოთლური პასტერიზაცია
- ❖ ფლემ - პასტერიზაცია
- ❖ პასტერიზაცია თერმო გვირგვინით

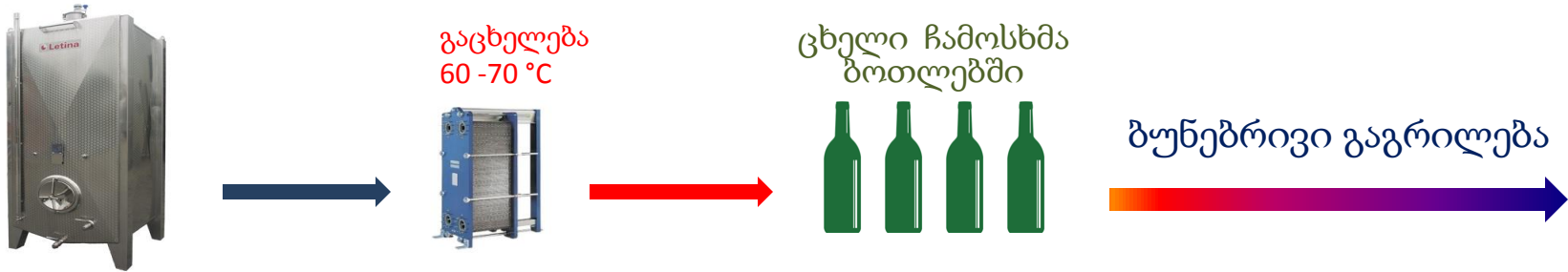


მიზანი: მიკრობიოლოგიური სტაბილიზაცია

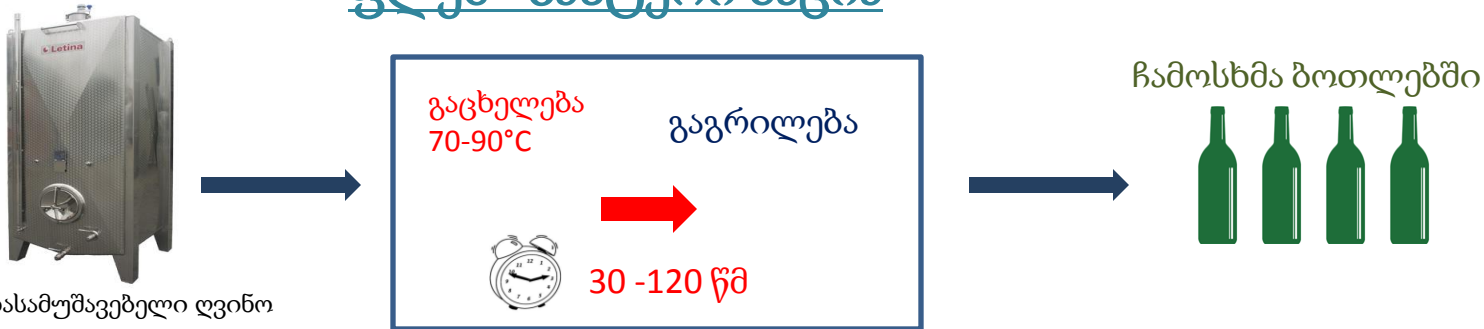
- მქროლავი მჟავიანობა
- ბრეტანომიცესი
- ღვინის გალორწოვნება
- თაგვის გემონაკრავი
- რეფერმენტაცია (ნ/ტკ ღვინოების)

ღვინის ჩამოსხმა პასტერიზაციით

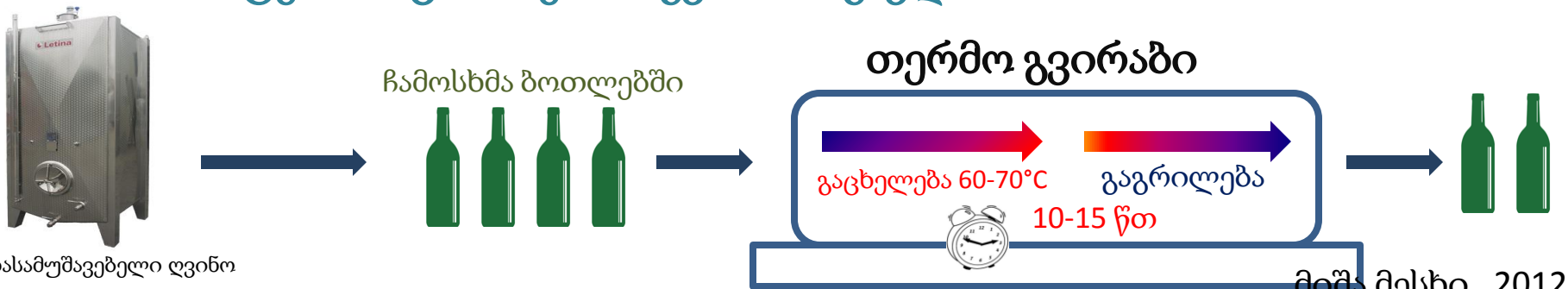
ცხელი ჩამოსხმა ბოთლებში (ბოთლური პასტერიზაცია)



ფლემ - პასტერიზაცია

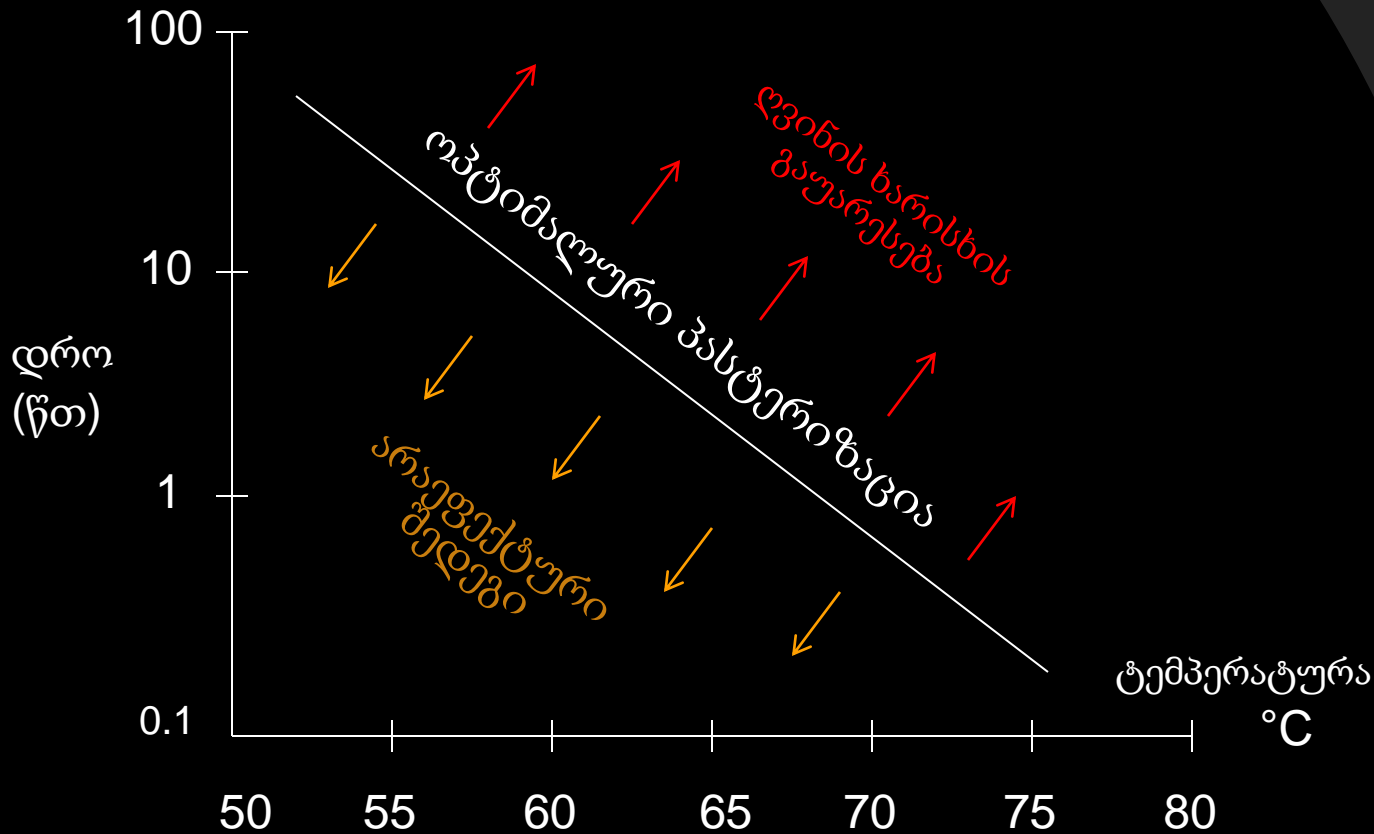


პასტერიზაცია თერმო გვირაბი გავლით



პასტერიზაციის ერთეული

(ტემპერატურა/დრო)



PU (Pasteurization Unit) -
პასტერიზაციის ერთეული

$$1 \text{ PU} = 1 \text{ წთ} / 60^{\circ}\text{C}$$

$$\text{PU} = t \times 1.393^{(T - 60)}$$

t - გაცხელების დრო (წთ)

T - გაცხელების ტემპერატურა (°C)



პასტერიზატორი-
თბომცვლელი გვირაბი

ორთქლის წარმომქმნელი დანადგარი



ღვინის პასტერიზაციისთვის გამოიყენება იგივე პრინციპის თბომცვლელი დანადგარები, რაც სიცივის დამუშავების დროს (გამაცხელებელი აგრეგატი-წყლის ორთქლი ან ცხელი წყალი)

ფლემ -
პასტერიზატორი



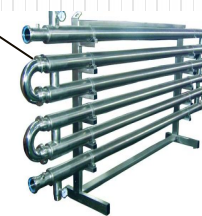
ფირფიტებიანი
თბომცვლელი



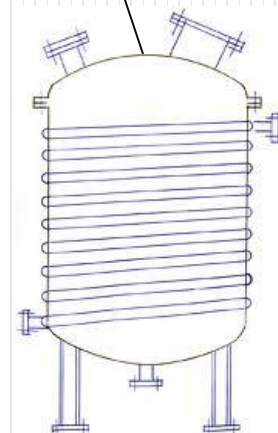
თბომცვლელი
სპირალი



თბომცვლელი
“მილი მილში”



პერანგიანი
ცისტერნა



თბომცვლელი
ფირფიტა

