საღვინე ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია

მინა, პლასმასი, უჟ. ფოლადი, ქვევრი

საფუძვლიანი რეცხვა

1. რეცხვა

<u>კაუსტიკური სოდა</u>

მოამზადეთ 1-5 % ხსნარი (100-500 გრ კაუსტიკური სოდა 10 ლ წყალში)

გამოავლეთ ჭურჭელს შენჟღევით. უმჯობესია თუ იხმართ მექანიკურ სარეცხ მოწყობილობებს (ჯაგრისი), თუ ეს მოხერხებადია და ჭურჭელი იძლევა ამის საშუალებას

დააყოვნეთ 15-20 წუთი და კვლავ შეანჯღრიეთ

გამოავლეთ წყალი რამდენჯერმე მის სრულ განეიტრალებამდე

2. განეიტრალება

<u>ლიმონმჟავა</u>

მოამზადეთ 1-3 % ხსნარი (100-300 გრ ლიმონმჟავა 10 ლ წყალში)

გამოავლეთ ჭურჭელს ენერგიულად - ეცადეთ რომ ლიმონჟავის ხსნარი შეეხოს ყველა იმ წერთილს ჭურჭელში სადაც გამოევლო კაუსტიკური სოდის ხსნარი,

ლიმონმჟავის მიზანი არის გაანეიტრალოს პოტენციურად დარჩენილი სოდა ჭურჭელში

რაც უფრო მაღალპროცენტიან კაუსიკური სოდის ხსნარს აკეთებთ მით უფრო მაღალი დოზით შეიტანეთ ლიმონჟავაც.

გამოავლეთ წყალი მის სრულ განეიტრალებამდე

ან:

ცხელი წყალი

შესაძლებელია ცხელი წყლის (70-75 C) გამოყენება სოდის გასანეიტრალებლად. გამოავლეთ რამდენჯერმე ენერგიულად, სანამ არ დარწმუნდებით, რომ სოდა სრულად მოსცილდა ჭურჭელს.

3. სტერილიზაცია

რეცხვის შემდეგ სასურველია ჭურჭლის სტერილიზაცია. ამისათვის გამოიყენება გოგირდოვანი პროდუქტები:

დასაწვავი აბები (ფითილები)

მოუკიდეთ აბებს ცეცხლი და ახრჩოლეთ საღვინე ჭურჭელში 1 აბი - 500-1000 ლ საღვინე ჭურჭელზე

ან:

"გოგირდის ფხვნილი" (კალიუმის მეტაბისულფატი -კადიფიტი)

მოამზადეთ 1-2 % ხსნარი (100 -200 გრ კადიფიტი - 10 ლიტრ ცივ წყალში) და მოავლეთ ჭურჭელს.

გოგირდით სტერილიზაციის მიზანია ჭურჭლის ზედაპირზე არსებული მიკროფლორის მოსპობა. ასევე, წყლის წვეთებში არსებული გოგირდის გადასვლა ღვინოში, რომელიც სასურველია (იხილეთ გოგირდის გამოყენება მეღვინეობაში)

დახურეთ ჭურჭელი გერმეტიულად მის ხმარებამდე

"ისე რა" რეცხვა

თუ ჭურჭელი არ არის ძალიან დაბინძურებული - თუ ჭურჭელს აქვს მინერალური ნალექი (ნაკიპი) ან უბრალოდ ახალდადებული მტვერი, თუ არ ახასიატებს სპეციფიკური უხეში სუნი და არის უხმარი ჭურჭელი-შესაძლებელია ჭურჭლის რეცხვა მხოლოდ ლიმონმჟავის ხსნარითაც,

1 რეცხვა

ლიმონმჟავა

მოამზადეთ 5-7 % ხსნარი (500-700 გრ - 10 ლ წყალში). გამოავლეთ ჭურჭელს ენერგიულად და დააყოვნეთ 10-15 წუთი.

გამოავლეთ წყალი მის სრულ განეიტრალებამდე

2. სტერილიზაცია -(იგივე, რაც საფუძვლიანი რეცხვის შემთხვევაში).

შენიშვნები:

- **მუხის კასრის** რეცხვის შემთხვევაში უმჯობესია გამოიყენოთ **კალცინირებული სოდა** კაუსტიკური სოდის მაგივრად იგივე პირობებით. ხსანარი უნდა გააკეთოთ ჭურ.დანარჩენი თანმიმდევრბა იგივეა, რაც ზოგადი რეცხვის შემთხვევაში.
- შესაძლებელია ჭურჭლის რეცხვა მხოლოდ **ლიმონმჟავის ხსნარითაც,** თუ ჭურჭელი არ არის ძალიან დაბინძურებული - თუ ჭურჭელს აქვს მინერალური ნალექი (ნაკიპი) ან უბრალოდ ახალდადებული მტვერი, თუ არ ახასიატებს სპეციფიკური უხეში სუნი და არის უხმარი ჭურჭელი. ამ შემთხვევაში მოამზადეთ ლიმონმჟავის შედარებით მაღალი - 5 -7 % იანი ხსნარი (500-700 გრ - 10 ლ წყალში). გამოავლეთ ჭურჭელს და დააყოვნეთ 10-15 წუთი. დანარჩენი თანმიმდევრბა იგივეა, რაც ზოგადი რეცხვის შემთხვევაში.
- **ქვევრების რეცხვის** შემთხვევაში იყენებთ იგივე სქემას, მხოლოდ აუცილებელია მექანიკური საშუალებების გამოყენება: ჯაგრისი, სახეხი. ძირითადად 1 ეტაპის - კაუსტიკური სოდით რეცხვის დროს. შემდგომი ეტაპის დროს (ლიმონმჟავით ნეიტრალიზაცია, გოგირგით სტერილიზაცია) მექანიკური ჯაგრისების გამოყება აუცილებლობა არ არის.
- **ბოცების რეცხვის** დროს - გამოიყენება იგივე პრინციპი - უნდა დამზადდეს ხსნარები მცირე რაოდენობით ანუ 2-4 ლიტრი - 20 ლიტრიან ბოცაზე, რათა გამოსავლებად იყოს კომფორტული. სასურველია მექანიკური სარეცხი ჯაგრისების (იხ. კატალოგი)

გამოყენება. ერთი და იგივე ხსნარები შეგიძლიათ გამოიყენოთ რამდენიმე ბოცაზე. სტერილიზაციაც გოგირდის თხევადი ხსნარით კეთდება იმავე პრინციპით, თუ იყენებთ დასაწვავ აბებს (ფითილებს)- ჩაუყავით ანთებული ფითილი 10-15 წამის განმავლობაში 20 ლ ბოცას, შესაბამისი პროპორციით მოზრდილ ჭურჭელზე

- ჭურჭლის რეცხვა სტერილიზაცია სასურველია გაკეთდეს უშალოდ ღვინის/წვენის ჩასხმამდე. დროის ინტერვალი რეცხვიდან მის გამოყენებამდე არ უნდა გადაცდეს 1 კვირას. წინააღმდეგ შემთხვევაში სასურველი გახდება ბოლო ეტაპის- სტერილიზაციის თავიდან ჩატარება.
- მსგავსი ტიპის რეცხვა/სტერილიზაცია საჭიროა არა მარტო საჭვინე ჭურჭლისთვის, არამედ ყველა ინვენტარისთვის, რომელიც შეხებაშია ყურძენთან/წვენთან/ღვინოსთან: საჭყლეტი/კლერტსაცლელი, წნეხი, ტუმბო, მილები, გამრევი მოწყობილობები და ა.შ.

შუალედური რეცხვა
(ყველა ტიპის ჭურჭელი ინვენტარი)

როცა ჭურჭელი/ინვენტარი ერთხელ არის გარეცხილი საფუძვლიანად და ხდება მისი ინტენსიური ხმარება. მაგალითად:

- დაიცალა ჭურჭელი ღვინისგან და მალევე ვავსებთ ახალით.
- ინვენტარს ვხმარობთ პერიოდულად, მიმდინარეობს ინტენსიური მუშაობა.
- წინა დღეს ნამუშევარ ინვენტარს ვრეცხავთ მეორე დღეს მისი ხმარების წინ.
- მსუბუქი დასვრის შემთხვევაში

ასეთ შემთხვევებისთვის ვიყენებთ ხსნარს **შუალედური რეცხვისთვის.** და ვამზადებთ შედარებით მსუბუქ სარეცხ- სადეზინფექციო **მჟავა/გოგირდის ხსნარს:** 1 % კადიფიტი, 0,5% ლიმონმჟავა (100 გრ კადიფიტი, 50 გრ ლიმონმჟავა - 10 ლ წყალში) და შესაძლებელია ამ ხსნარის გამოყენება მოსავლებად.

ამ ხსნარის შემდებ დაყოვნება ან წყლის მოვლება სავალდებულო არ არის. ინვენტარი მზად არის გამოსაყენებლად