ღვინის დაწმენდა დამხმარე მასალებით (გაწებვა)

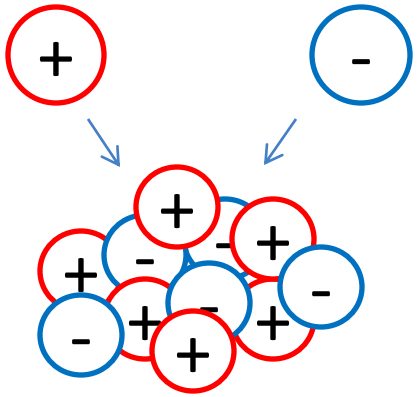
- ჟელატინი
- ბენტონიტი
- კაზეინი
- თევზის წებო
- ალბუმინი
- PVPP

მიშა მესხი 2012

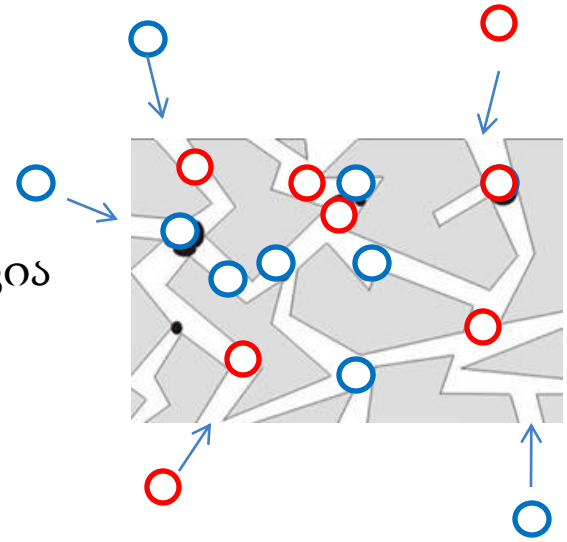
ღვინის გაწმენდის პრინციპი

1 ფაზა: ფ ლ ო კ უ ლ ა ც ი ა

A. განმუხტვა



B. ადსორბცია



ღვინოში არსებული ხსნადი ნაერთი რეაგირებს საპირისპირო მუხტის მქონე დამწმენდ პრეპარატთან. მათი შეერთება იწვევს განმუხტვას და უხსნადი ფანტელების წარმოქმნას

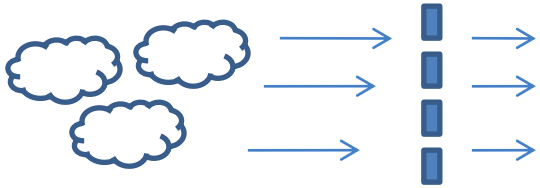
კოლოიდურ მდგომარეობაში მყოფი ნაერთები შეიწოვება უხსნადი ადსორბენტი პრეპარატის მიერ და მექანიკურად გამოიდევნება სითხიდან

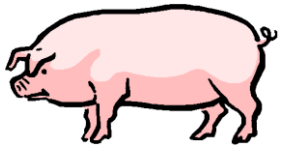
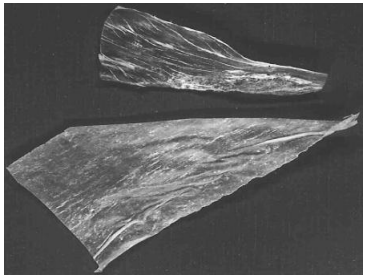
2 ფაზა: გ ა მ ო ლ ე ქ ვ ა

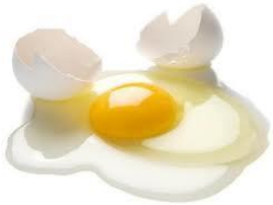
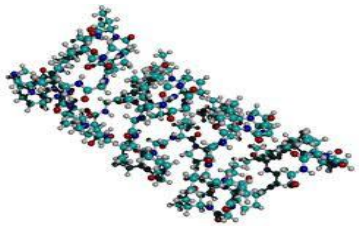
A. სედიმენტაცია(დალექვა)

B. ფლოტაცია

C. ფილტრაცია

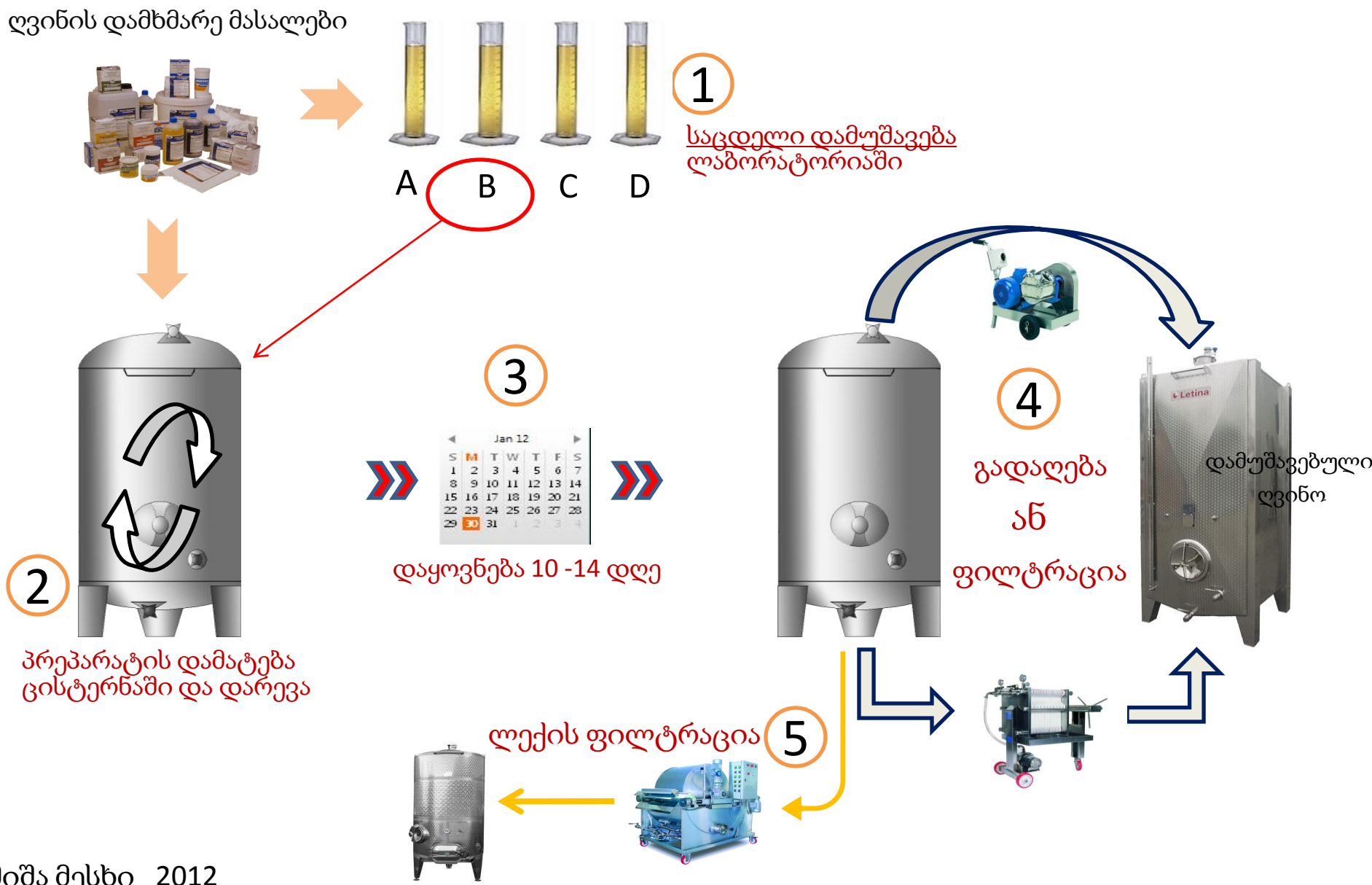


პრეპარატი:	წარმომავლობა:	დანიშნულება:
❑ ჟელატინი	ცხოველური წარმოშობის პროტეინი 	ფენოლური ნაერთებისა და სხვა მაკრომოლეკულების კოაგულაცია თეთრი, წითელი, ვარდისფერი ღვინოების დასამუშავებლად დოზირება: 30 -200 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): +
❑ კაზეინი	რძის პროტეინი	თეთრი და ვარდისფერი ღვინოების დაწმწნდა-სტაბილიზაცია , დაჟანგული ნაერთების მოცილება დოზირება: 100- 700 ელ. მუხტი (ღვინის ph): +
❑ თევზის წებო 	თევზის ორგანული პროტეინი	თეთრი ევროპული და ვარდისფერი ღვინოების დაწმენდა სტაბილიზაცია დოზირება: 10-50 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): +

პრეპარატი:	წარმომავლობა:	დანიშნულება:
❑ ბენტონიტი	მინერალური თიხამიწა (ალუმინის სილიკატი)	ცილოვანი ნაერთების ადსორბცია თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებში, დაწმენდა-სტაბილიზაცია დოზირება: 100 -1000 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): -
❑ ალბუმინი	კვერცხის ცილა 	წითელი საძველო ღვინოების დამუშავება (გემოვნური "დარბილება" ფენოლური სიმწკლარტის მოცილება) დოზირება: 50-250 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): +
❑ PVPP	სინთეტიკური ნაერთი (პოლივინილპოლიპიროლი დონი) 	თეთრი და ვარდისფერი ღვინოების ფენოლური ნაერთების ადსორბცია, დაწმენდა-სტაბილიზაცია დოზირება: 100 -700 მგ/ლ

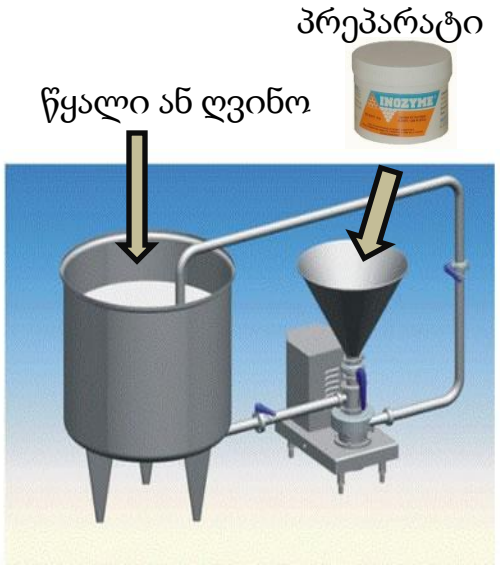
პრეპარატი:	წარმომავლობა:	დანიშნულება:
❑ <u>სილიციუმის დიოქსიდი</u> SIO_2	მინერალური ქვიშა (კვარცი)	პროტეინული გამწებავი საშუალებების დამხმარე აგენტი დოზირება: 50-100 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): -
❑ <u>ტანინი</u>	მცენარეული (წაბლი)	პროტეინული გამწებავი საშუალებების დამხმარე აგენტი დოზირება: 50-100 მგ/ლ ელ. მუხტი (ღვინის ph): -

ღვინის დამუშავების ზოგადი სქემა



მიშა მესხი 2012

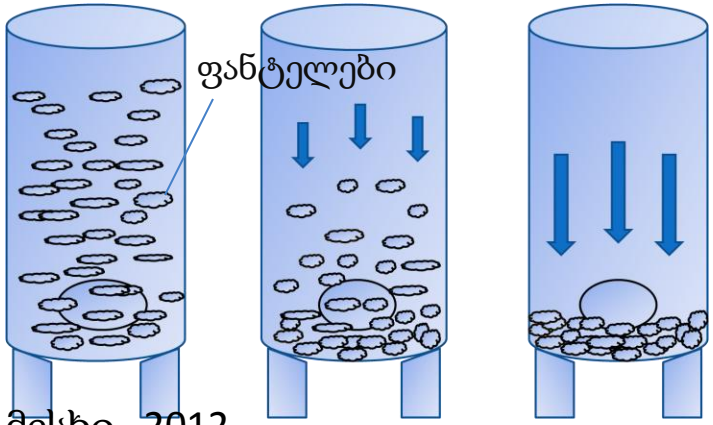
პრეპარატის შეტანა ღვინოში



ხსნარების დასამზადებელი მოწყობილობა

ღვინის დარევა ცირკულაციით (ტუმბოს გამოყენებით)

ღვინის დარევა სპეციალური დამრევებით



ღვინის დაწმენდის დინამიკა

მიშა მესხი 2012