ღვინის კრისტალური სტაბილიზაცია

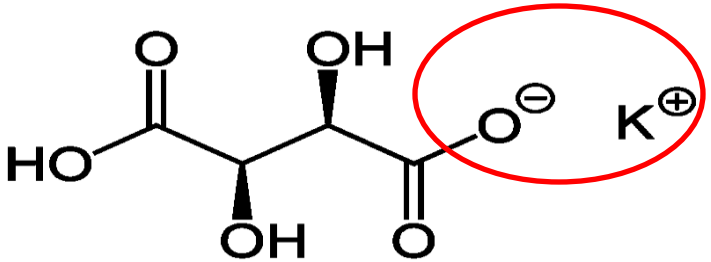
- სიცივით დამუშავება
- ელექტროდიალიზი
- პოლიმერული მემბრანები

მიშა მესხი 2012

ღვინის ქვა

(კალიუმის ბიტარტრატი, კალციუმის ტარტრატი)

ღვინის მჟავა + K = კალიუმის ბიტარტრატი



მიშა მესხი 2012

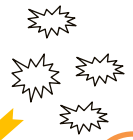
ღვინის სიცივით დამუშავება

- 5°C

+15°C

1

ღვინის ცირკულირება გამაცივებელი დანადგარების გავლით



+

2

ღვინის ქვის კრისტალები

ემატება ღვინოს გაცივების პროცესში < 0°C -ზე - პროვოცირებს ღვინოში არსებული ღვინის ქვის კრისტალების წარმოქმნას. დოზა 1-3 გ/ლ

3

დაყოვნება ცისტერნაში სიცივეზე 3-5 დღე

- 5°C

4

ფილტრაცია

რა ტემპერატურაზე უნდა გავაცივოთ ღვინო?

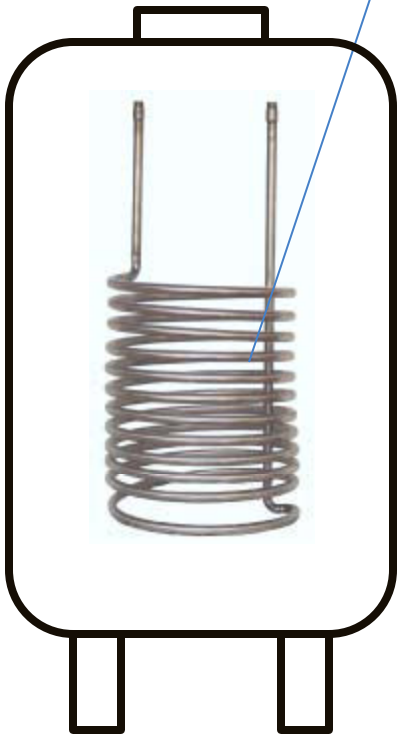
$$\text{ღვინის გაცივების ტემპერატურა} = -\left(\frac{\text{ღვინის სიმაგრე (\%)}}{2} - 1\right)$$

მიშა მესხი 2012

ღვინის დაყოვნება სიცივეზე ცისტერნებში

სამაცივრო
დანადგარი

გამაცივებელი აგრეგატი (გლიკოგენის ხსნარი)
ცირკულირებს ცისტერნის პერანგებში ან
გამაცივებელ მოწყობილობაბში



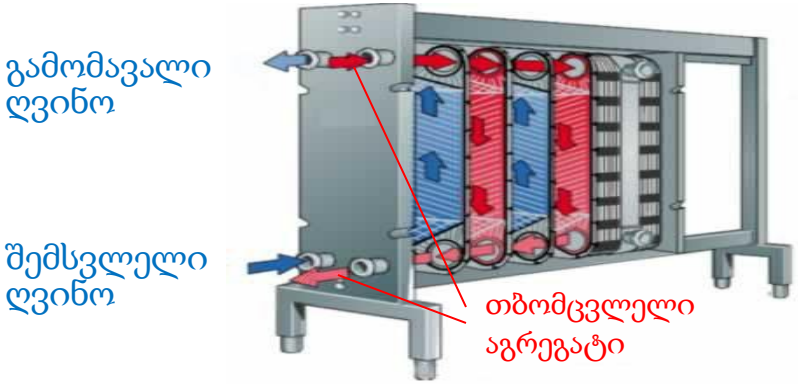
ღვინის პერანგიანი
ცისტერნები

მიშა მესხი 2012

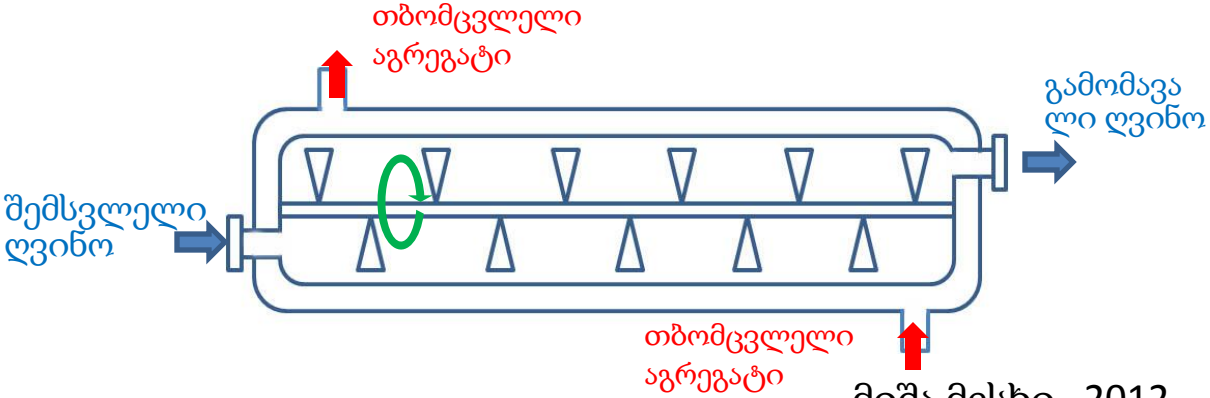
ღვინის თბომცვლელი დანადგარები

თბომცვლელი (“მილი მილში”)

ფირფიტებიანი თბომცვლელი



თბომცვლელი დამრევით



ღვინის კრისტალური სტაბილიზაციის ალტერნატიული საშუალებები

ღვინის კრისტალური სტაბილიზაციის უწყვეტი მოქმედების გამაცივებელი

ელექროდიალიზი

ღვინის კრისტალური სტაბილიზაციის დანადგარი პოლიმერული მემბრანებით

“იონცვლითი პრინციპის” ღვინის კრისტალური სტაბილიზაციის დანადგარი