

## Flash detente tehnologija

Naslov originala: Flash Detente Technology

Izvor: <https://www.perapellenc.com/>

Prevod: Dragutin Mijatović



## PRILAGODITE VAŠE VINO POTROŠAČKIM ZAHTJEVIMA

Ovaj inovativni proces termovinifikacije značajno poboljšava kvalitet vina i prilagođava tip vina zahtjevima potrošača.



"Smatramo da je Flash detente proces veoma vrijedan pronalazak. Ova tehnika nam je omogućila da izmjenimo profile naših vina, čineći ih važnijim i najpogodnijim i savršeno pogodne za podmirenje svjetskog tržišta. Oduševljeni smo svim tehničkim karakteristikama koje ova tehnologija čini mogućim! Izjavio Gonzalo Carcamo podruma Viña La Rosa Chile.



### KVALITET

- Zaokružen, boljeg tijela, voćna vina
- Stabilna boja i arome
- Manje štetnih enzima (laccase, poliol i oksidaze)
- Vina dobijena su manje osjetljiva na pogoršane oksidacione procese
- Kompletan potencijal grožđa se otkriva

### EFIKASNOST TROŠKOVA

- Manje ispumpanja, ušteda radne snage
- Cjelokupna zapremina tanka se koristi
- Snažnija i brža alkoholna fermentacija
- Bolja temperaturna kontrola za vrijeme fermentacije
- Fermentacija se povećava do 25% sa istom količinom energije
- Lakša drenaža tanka (ako je vinifikacija u tečnoj fazi)
- Bolja izmjena rashladne tečnosti tokom fermentacije



<Vakum komora, 20 t/h, sa kondenzatorom:

#### **PERFORMANSE-UČINCI**

- Neprekidna operacija rada
- Kontuiran proces do alkoholne fermentacije
- Smanjeni troškovi grejanja zahvaljujući većoj fleksibilnosti u datumima berbe
- Unapređenim kapacitetima podruma za proizvodnju novih stilova vina ili soka
- Optimizovan podrum sa više mogućnosti za vinifikacije
- Kapacitet fermentacije povećan je za 25% za isti energetska ulaz



<Vakum komora, 7 t/h, sa kondenzatorom

#### **JEDNOSTAVNOST KORIŠĆENJA**

- PERA programmabile automat
- Jednostavni i intuitivni dodirni interfejs

## KAKO FUNKCIONIŠE

Proces termovinifikacije "Flash Detente" se sastoji od brzog termičkog tretmana, pri čemu se grožđe dovodi do visoke temperature, nakon čega slijedi trenutno hlađenje smanjenjem pritiska.

### 1-Zagrejavanje grožđa: dvije dostupne alatke

Dinamički koaksijalni izmjenjivač toplote (Dynamic coaxial heat exchanger)

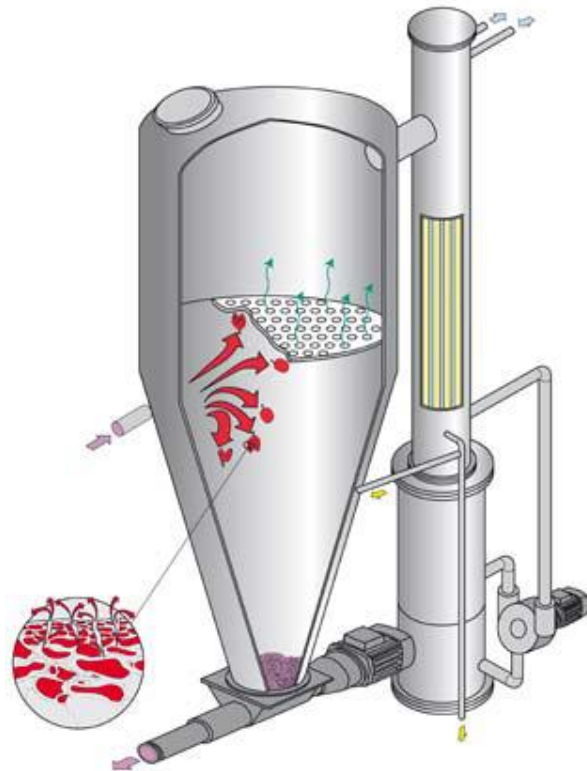


*Grožđe se greje na 85°C*

*Golfskom (Gulfstream)*

### 2-Redukcija pritiska

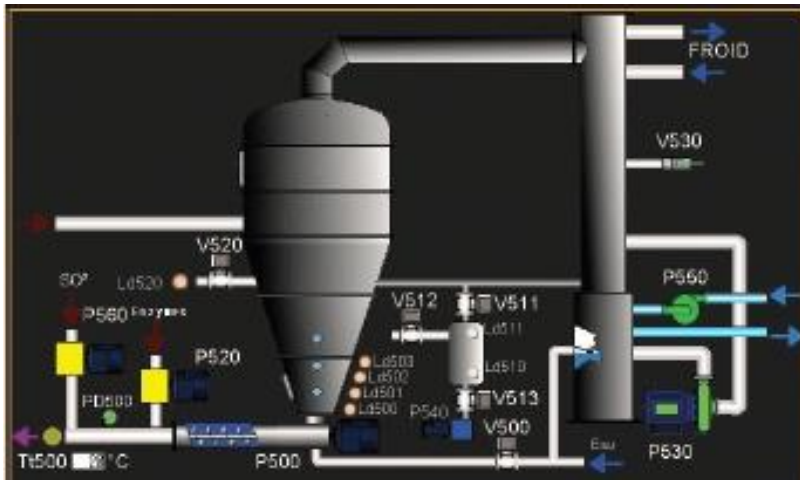
Termički obrađeno grožđe dovodi se u vakuumsku komoru. Ova visoka komora za vakuum izaziva gotovo trenutno hlađenje grožđa. Nastala para se kondenzuje. Kondenzati i tečni sok odvođi se nazad u pumpu.



*<Bljesak Opuštajuća 30 t/h*

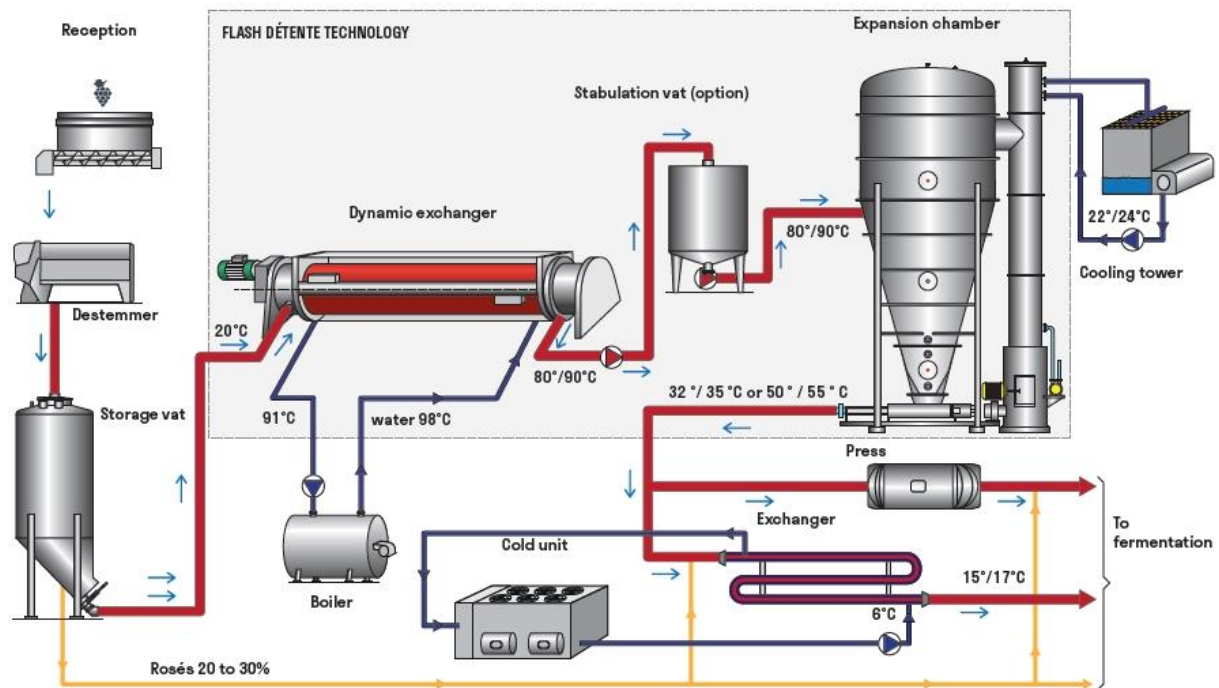
## RAD OPREME

Proces je u potpunosti kontrolisan programabilnim automatom kojim se reguliše temperatura kada grožđe napušta komoru za grejanje u zavisnosti od tipa odabrane



vinifikacije (topla-pred-fermentativna maceracija: 70°C, Flash détente termovinifikacija: 85°C). Jednostavan i intuitivni interfejs sa tačnim pločicama omogućava operateru da kontroliše različite operative parametre (temperaturu i vrijeme za maceraciju) i informiše operatera o svim operacijskim greškama.

*Intuitivni interfejs osjetljiv na dodir*



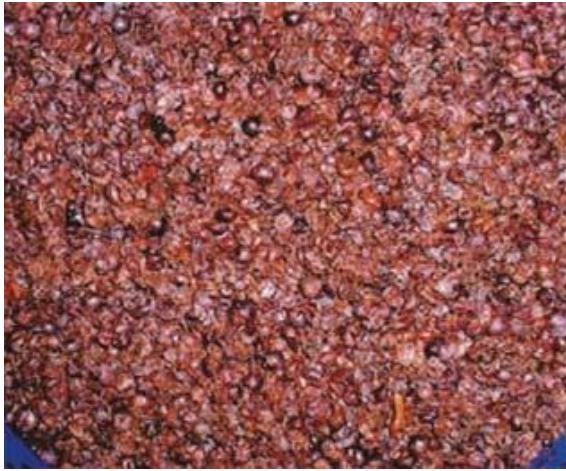
*Flash detente termovinifikacija glavni operacioni proces*

MODELI	KAPACITET
FDT - 10	10 t/h
FDT- 20	20 t/h
FDT - 35	30 t/h



## REZULTATI

U poređenju sa tradicionalnim tehnikama, Flash détente proces značajno povećava količinu izdvojenih boja, polifenola i polisaharida. Vino ima više boje, voćnije i zaokruženo, ali sa istom taninskom strukturom.



*STANDARDNI PROCES*  
*Tradicionalna vinifikacija*



*FLASH PROCES*  
*Grožđa poslije flash*