

NITRON₂

NITRON
AZOT
JENERATÖRLERİ

Şarabın
Tadı doğadan,
Kalitesi
NITRON'dan

KALİTELİ ŞARAP ÜRETİMİ VE KORUNMASI...

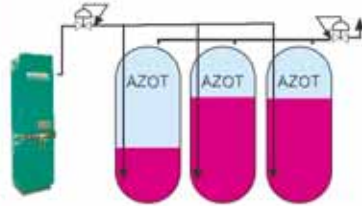
Şarap hiçbir zaman sıradan bir içecek olmamıştır. Kaliteli şarap üretimi emek ister. Şarabın üzüm bağlarından başlayan ve tüketiciye ulaşana kadar devam eden volcülüğünde dikkat edilmesi gereken en önemli özellik, bozulmadan korunmasıdır. Bunun için en sağlıklı yöntem, koruyucu niteliğe sahip azot gazı kullanılmasıdır.

Şarap üretiminde üzüm türü, üzümün toplanması, sıkılması, kullanılan tankların malzemesi, proses sıcaklıkları ve saklama atmosferi gibi bir çok unsur etkilidir. Bütün bu aşamalarda yapılan işlemlere gösterilen özen, şarabın saklanmasıyla gösterilmezse, yaşanan üretim sürecinin karşılığı alınmaz.



ŞARAP ÜRETİMİNDE NEDEN AZOT GAZI KULLANILMALIDIR?

Azot gazının şarap tanklarında kullanılmasıdaki amaç, şarabın oksijenle temasını kesilerek oksitlenmesi sonucu bozulmasını önlemektir. Ortam sıcaklığının 5°C değişmesiyle tank içindeki boş hacim yaklaşık % 8 oranında değişir. Hava 5°C soğuduğunda atmosferden tank içine oksijenle zengin olan % 8 oranında taze hava girer. Hava ısındığında ise tank içinden dışarıya hava çıkışı olur. Bunun sonucunda şarap oksitlenerek bozulur, kalitesini kaybeder. Oksitlenmeyi önlemek için şarap tanklarında oksijen oranının % 0.5 – 1'e kadar düşürülmesi gereklidir. Bunun için en etkili yöntem, tank içinde bulunan havayı itmek ve aynı hacimde azot gazı ile doldurmaktır. Oksijen oranını % 0.5 – 1'e düşürmek için, tankta bulunan boş hacmin, 3-7 misli azot gazı ile süpürülmesi gereklidir. Şarap içinde bulunduğu tankta azot gazı ile sabit pozitif basınç altında tutulur. Dolayısıyla sadece azot ile temas edeceğinden istenmeyen mikroorganizma gelişimi engellenmiş olur.



Azot gazı ile yastıklama, kullanımının ekonomik olması ve şarap içerisinde çözünmemesi nedeni ile tankta oksijensiz ortam yaratmanın en doğru yöntemidir. Şarap karıştırılmasında azot gazı kullanımı en mükemmel uygulamadır.

Şarap şişelendiğinde şişe boynunda kalan kısımdaki hava şarabın özelliklerini kaybetmesine neden olur. Ancak şişe kapatılmadan azot gazı ile doldurulduğu takdirde şarap kalitesini uzun süre bozulmadan muhafaza edebilir.

AZOT GAZI KULLANIMININ EN EKONOMİK YÖNTEMİ NEDİR?

Gıda üretim proseslerinde koruyucu gaz olarak kullanılan azot, soluduğumuz havada % 78 oranında bulunan doğal bir maddedir.

İşletmeler azot gazının kullanımı aşamasında muhtelif zorluklarla karşılaşmaktadırlar. Azot gazının basınçlı tüplerle kullanımı pahalı, riskli ve lojistik olarak da zor bir yöntemdir. Nakliye ve tüp kiralari ek maliyetler getirmektedir. Ayrıca tüplerin takibi, siparişlerin zamanında verilememesi, sevkiyatlardaki gecikmeler karşılaşılan başlıca zorluklardır.

Azot gazının verimli, pratik ve ekonomik şekilde uygulanması NITRON Azot Jeneratörleri ile mümkündür. NITRON Azot Jeneratörleri gereken miktar ve özelliklerdeki azot gazının işletme içinde kolay ve güvenli olarak üretilmesini sağlar. Azot üretiminde kullandığı tek hammadde ise basınçlı havadır. Sistem otomatik olarak çalışır.

NITRON Azot Jeneratörleri ile üretilen azot gazı, tank içindeki şarabın üzerini örtecek şekilde yastıklanır. Şarabın seviyesi düştüğünde tank içerisine otomatik olarak azot dolar. Sürekli azot ihtiyacını kesintisiz olarak en ekonomik şekilde NITRON Azot Jeneratörleri sağlar.

