



КАК ВЫБРАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ

Самый важный элемент, без которого невозможно произвести вино, — это виноград. На второе место с уверенностью можно поставить технологическое оборудование. Об основных его типах, которые могут быть задействованы в домашнем виноделии, пойдет речь в данной статье.

Дробление и гребнеотделение относятся к одним из первых операций, через которые проходит виноград. С ними отлично справляется дробилка-гребнеотделитель. На этой машине дробление ягод осуществляется за счет двух вращающихся валиков, а гребнеотделение — за счет попадания гроздей в перфорированный цилиндр. Внутри цилиндра ягоды отбиваются от гребня вращающимися лопатками и падают через отверстия в самом цилиндре, а гребень проходит по нему дальше на утилизацию. При необходимости у вас есть возможность произвести на дробилке-гребнеотделителе только одну из операций: для этого достаточно раздвинуть валики или убрать перфорированный цилиндр. Если вы никогда не планируете отделять гребень, достаточно приобрести только дробилку. Безусловно, дробление и гребнеотделение можно произвести вручную или при помощи подручных средств, но это займет гораздо больше времени и может отрицательно отразиться на качестве вина.

Дробилки-гребнеотделители бывают ручными или электрическими, разной производительности. При выборе модели исходите из ваших потребностей и возможностей. По опыту могу сказать, что электрические приоритетней. И дело не только в экономии ваших сил и времени — на ручных моделях сложно добиться равномерного и качественного гребнеотделения. Небольшой совет: выбирайте модели с бункером из нержавеющей стали. Объясню почему: у крашенных бункеров из черного металла с течением времени отходит краска из-за агрессивной среды, и вам придется восстанавливать покрытие. А найти и приобрести пищевую краску для оборудования в небольшом объеме бывает очень непросто. Это касается и других элементов дробилки-гребнеотделителя, соприкасающихся с виноградом.

Оборудование, без которого вам точно не обойтись, — емкости. Они отличаются по размеру, материалу и используются для различных целей. Размер и количество емкостей зависят, во-первых, от объема вашего производства, а во-вторых, от того, какой виноград вы собираетесь перерабатывать. Например, для переработки 1 тонны белого винограда достаточно емкостей на 600–700 литров, а для 1 тонны черного винограда будет необходимо емкостей уже на 1100–1200 литров. И не забывайте, что вам еще понадобятся свободные оборотные емкости. На количество емкостей повлияет и то, сколько у вас сортов винограда: каждый сорт перерабатывают в отдельную емкость. Материал емкости может быть самым разным, главное, чтобы он был безопасным для здоровья человека.

На начальных этапах технологического процесса обычно используют емкости из нейтральных материалов, самые популярные для малого виноделия — нержавеющая сталь, стекло и пластик. Если вы перерабатываете немного винограда, например до 200 кг, самыми легкодоступными для вас будут емкости из стекла. Но у них есть один явный минус — хрупкость. Довольно востребованы и пластиковые емкости, однако нельзя забывать, что пластик должен быть непременно пищевой. Кроме того, я бы не рекомендовал хранить вино в таких емкостях продолжительное время — возможно появление пластиковых тонов в аромате. Если вы ежегодно перерабатываете достаточно большое количество винограда, стоит задуматься о емкостях из нержавеющей стали. Они практичнее, удобнее в производстве и мойке. Особенно удобны емкости с плавающей крышкой, позволяющей хранить вино без контакта с кислородом даже в емкости, заполненной не до конца. Деревянные бочки обычно применяют уже на стадии выдержки — для улучшения органолептических свойств.



Прессование — важная процедура, от которой зависит не только выход жидкой фракции из 1 кг винограда, но и органолептические показатели вашего будущего вина. Для домашнего производства лучшим решением будет корзинчатый пресс. Принцип действия в следующем: на металлическую основу ставится корзина, в нее загружается виноград или мезга, а дальше, за счет физического воздействия на виноградную массу, выделяется жидкая фракция через перфорацию в корзине.

Основные отличия таких прессов друг от друга:

- в объеме корзины (чем больше корзина, тем выше производительность);
- в типе действия (пресс может быть ручным, электрическим, а также есть гидропрессы, работающие от давления воды);
- в материале корзины (деревянная или металлическая).

Среди такого разнообразия вы с легкостью подберете модель, которая в полной мере будет отвечать вашим потребностям. Как и в случае с дробилкой-гребнеотделителем, рекомендую вам брать пресс, основа и корзина которого изготовлены из нержавеющей стали.

Следующим важным оборудованием является фильтр. Он более актуален при производстве белых вин, так как для них важна визуальная чистота и прозрачность. Для фильтрации хорошим решением будет фильтр-пресс. Он состоит из насоса и установленных друг за другом пластин со специальными каналами на поверхности. Перед началом работы между этими пластинами зажимается фильтр-картон (служит фильтрующим элементом). Далее посредством насоса нефильтованное вино попадает в эти каналы и за счет давления проходит через фильтр-картон. Взвешенные частицы задерживаются на фильтр-картоне, а отфильтрованное вино отводится за счет каналов соседней пластины. Производительность такого фильтра зависит от размера пластин и их количества.

Помимо уже рассмотренного, вам может очень помочь и точно сэкономит ваше время следующее оборудование:

- насос, если у вас значительные объемы вина. Обратите внимание, он должен быть предназначен для использования в пищевом производстве;
- различные устройства для розлива вина, если вы разливаете вино в стеклянные бутылки. Это могут быть и ручные, и полуавтоматические устройства;
- укупор корковых пробок, если вы разливаете вино в стеклянные бутылки. Для малых объемов вполне достаточно ручного укупора.

Все представленное технологическое оборудование довольно простое в использовании и не требует специального обслуживания или ухода. Приобрести его можно в специализированных магазинах, которые легко найти через интернет, задав, например, в поиске «Оборудование для домашнего виноделия».

КИРИЛЛ БАРДАКОВ, главный винодел АО «Скалистый берег»