

Szakmai publikáció

Budapest, 2004.08.31.

Bor és Piac, 2004/8-9, IV. évf., 16. o.

Jó borhoz is kell egy kis gáz!

Az élelmiszeripari gázok alkalmazása ma már a borászatban és a vendéglátóiparban is bevett gyakorlatnak számít. A szürettől a boros pohárig vezető út szinte minden fázisában sikerrel használják fel a nitrogént, a szén-dioxidot és annak szilárd megjelenési formáját, a szárazjeget, sőt a nemesgázokat is (pl. az argont és a héliumot).

Szőlőszüretkor előfordulhat, hogy az optimálisnál magasabb a külső hőmérséklet – ilyen volt a 2003 -as év –, vagy a termőhely túl messze található a feldolgozás helyétől. Ilyenkor a kívánatosnál korábban beindulhat az erjedés, magasabb a kockázata a vadélesztők elszaporodásának. Már a szőlő beszállításakor is érdemes szárazjég hóval hűteni a bogyókat. A szőlő beérkezése után, ha a feldolgozóhelyen nem áll rendelkezésre hűtőrendszer, vagy annak meglévő kapacitása nem elégséges, akkor szárazjég szemcsével (pellet) biztosítható a kívánt feldolgozási hőmérsékletet. A pellet közvetlenül adagolható már a zúzásnál, vagy akár a préselésnél, valamint hozzá keverhető a kész cefréhez is. Többféle hűtési módszer létezik, mondhatnánk azt is, hogy ahány ház annyi szokás. A tapasztalat szerint tíz mázsa cefre 1 °C fokkal való lehűtéséhez kb. 6 kg pellet szükséges. Azon túl, hogy a cefre hűtésével szabályozhatjuk az erjedés beindulását, hasznos lehet az ún. szénsav-macerációs eljárásnál, ahol a cél az illat és aromaanyagok kinyerése. Ehhez a szőlőt héjon áztatják alacsony hőmérsékleten (itt is alkalmazható a szárazjég pellet). A szárazjég elpárolgásával keletkező szén-dioxid kizárja a levegő oxigénjét, amellyel számos nemkívánt mikroorganizmus elszaporodása is megakadályozható.

A szén-dioxid és nitrogén, sőt újabban argon használatával oxigéntől elzárt környezet teremthető a pincei műveletek során, átfejtés, palackozásra való előkészítés, vagy a palackozás folyamán. A fehér boroknál és rozéknál inkább szén-dioxidot vagy nitrogént, vörös boroknál nitrogént és argont használnak az oxigén teljes kizárására.

Éttermekben, vinotékákban gyakori probléma, hogy a felbontott palackban maradó bor érintkezik a levegő oxigénjével, így néhány napos tárolás után a bor élvezeti értéke jelentősen csökken. Élelmiszeripari védőgázok alkalmazásával jobb eredménnyel őrizhető meg a bor eredeti karaktere, mint pl. vákuumos technikával.

A Messer Hungarogáz Kft. a fenti gázok szállítása mellett teljes körűen vállalja a szükséges technológiai háttér felmérését, kiépítését, szakemberi készséggel szolgáltatnak bővebb információt az ismertető eljárásokról, az élelmiszeripari gázok borászati alkalmazásának további előnyeiről.

Kontakt:

Kapás László

Élelmiszeripari mérnök - Messer Hungarogáz Kft.

Tel: 06 (1) 435 1144;

laszlo.kapas@messer.hu; www.messer.hu