

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, КАКУЮ РОЛЬ ИГРАЕТ ФИЛЬТРАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА?

С давних времен для осветления вина применяют фильтрацию. После брожения вино представляет собой сложный и непрозрачный продукт, часто не приемлемый для потребителя. Фактически, когда вино мутное или когда покупатель обнаруживает отложения на дне бутылок, он сразу же думает о признаках порчи или неправильного производства. Прозрачность - первое визуальное качество, которое потребитель ожидает от вина. Оно должно быть неизменным на протяжении всего срока хранения, независимо от условий хранения. Таким образом, ключевыми функциями фильтрации являются обеспечение **ПРОЗРАЧНОСТИ** и **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ** вин.

- 1. ПРОЗРАЧНОСТЬ** вина оценивается путем измерения мутности, которая выражается нефелометрической единицей мутности (NTU). В приведенной ниже таблице суммируется корреляция между мутностью и внешним видом вин.

	Прозрачность	Мутность
Белое вино	< 1.1 NTU	> 4.4 NTU
Красное вино	< 2.0 NTU	> 8.0 NTU

Таким образом, мутность является показателем эффективности применяемого процесса фильтрации. После фильтрации мутность должна быть **менее 2 NTU**.

- 2. СТАБИЛИЗАЦИЯ** может быть физико-химической и микробиологической. Физико-химическая стабилизация предотвращает появление органических и неорганических вредных веществ и отложений после розлива. Микробиологическая стабилизация гарантируется микрофильтрацией, так как устраняются дрожжи и бактерии, которые могут изменить вино.

Еще несколько лет назад винодельни были оснащены фильтрами для кизельгура. Этот метод быстро показал свои ограничения с точки зрения качества, потерь продукции и высоких требований к рабочей силе. Сегодня тангенциальная фильтрация широко используется и ценится в винном секторе, потому что она позволяет без промедления получить два основных свойства: прозрачность и стабилизацию.

Компания Vared разрабатывает и производит тангенциальные фильтры с 2000-х годов, и благодаря более чем тридцатилетнему опыту ее основателя в области мембранных технологий сотни клиентов извлекают выгоду из преимуществ, предлагаемых фильтрацией с поперечным потоком.

DO YOU KNOW WHAT ARE THE FILTRATION' ROLES IN WINE APPLICATION?

Since ancient times filtration is being used for clarifying wine. After fermentation, wine is a complex and cloudy product often not accepted by the consumer. In fact, when the wine is cloudy, or when a customer finds deposits on the bottom of the bottles, he immediately thinks about a sign of deterioration or misproduction. Limpidity is the first visual quality that a consumer expects from wine. It must be a permanent quality throughout the storage period whatever the storage condition. The key roles of filtration are therefore to provide **BRILLIANCE and MICROBIOLOGICAL STABILIZATION** of wines.

1. **BRILLIANCE** in wine is evaluated by measuring turbidity which is expressed by the nephelometric turbidity unit (NTU). The table below summarizes the correlation between turbidity and the visual appearance of wines.

	Brillant	Cloudy
White wine	< 1.1 NTU	> 4.4 NTU
Red wine	< 2.0 NTU	> 8.0 NTU

Turbidity is therefore an indicator of the effectiveness of the filtration process implemented. After filtration, turbidity must be **less than at least 2 NTU**.

2. **STABILIZATION** can be physico-chemical and microbiological. Physico-chemical stabilization prevents organic, inorganic hazards and deposits after bottling. Microbiological stabilization is guaranteed by microfiltration because of the elimination of yeasts and bacteria that can alter wine.

Until few years ago, wineries were equipped with kieselgur filters. This technique quickly showed its limits in terms of quality, product loss and high labor requirements. Today, crossflow filtration is widely used and appreciated in the wine sector because it allows to obtain the two essential elements of brilliance and stabilization without delay.

Bared has been designing and manufacturing cross flow filters since the 2000s and thanks to over thirty years of experience of its founder in membrane technologies, hundreds of customers benefit from the advantages offered by cross flow filtration.