

Oprema za vinarije



Oprema za vinarije

U cilju dobivanja visokokvalitetnih vina tvrtka AEB je razvila nekoliko sofisticiranih uređaja kojima se korigiraju parametri mošta, poboljšavaju procesi fermentacije mošta, unapređuje kvaliteta vina i školuju vina.

1. Flotator E-FLOT poboljšava i ubrzava kvalitetu čišćenja i pripreme mošta bijelih i rosé vina radi poboljšanja buduće kvalitete i povećanja aromatskog profila vina.
2. REACTIVATEUR poboljšava kvalitetu pripreme i reaktivacije suhog aktivnog kvasca i pripremu istog radi fermentacije mošta.
3. STABYMATIC ionskom izmjenom inertnim smolama korigira pH mošta ili vina te time poboljšava kvalitetu i rok trajanja vina.
4. MICRO SAFE O² preciznim doziranjem kisika u vino omogućuje kvalitetnije i brže školovanje vina te dobivanje trajnijih, stabilnijih i kvalitetnijih vina.



E-FLOT

Novost u radu s moštom i vinima je priprema (čišćenje i bistrenje istih) uz pomoć flotatora.

Postupak flotiranja mošta uz pomoć uređaja E-FLOT:

- ubrzava čišćenje i pripremu mošta za vrenje
- smanjuje količinu taloga
- smanjuje kontaktno vrijeme mošta sa zrakom i povišenim temperaturama
- štedi energiju hlađenja mošta
- povećava sadržaj aromatskih prekursora
- povećava zelene tonove boje bijelih vina

Tvrtka AEB je u svrhu bistrenja razvila proizvod E-FLOT u nekoliko verzija.



STABYMATIC

Uređaji iz palete STABYMATIC koriste se za stabilizaciju tartarata obradom mošta ili vina.

Njihovo djelovanje se temelji na uporabi pH-Stab ionske smole, omogućavajući smanjenje K⁺ i Ca⁺⁺ soli u moštu ili vinima, čineći ih time stabilnima. Smanjivanjem sadržaja iona s pozitivnim nabojem smanjuju se pH vrijednosti tretiranih tekućina.

Ionska izmjena smolama provodi se polimerizacijskim procesom pri visokim temperaturama stirena i di-vinilbenzena s aktivnom sulfonskom grupom dajući visoku kemijsko-fizikalnu stabilnost i fizikalnu strukturu u obliku gela, sprječavajući pritom adsorpciju organskih tvari.

REACTIVATEUR



Uređaj REACTIVATEUR je automatski reaktivator za kvasce i malolaktične bakterije.

U želji da se unaprijedi i poboljšaju fermentativni procesi mošta kao i refermentacija te malolaktična fermentacija vina, selekcionirani kvasci i bakterije moraju brzo i snažno prevladati indogenu mikrofloru. Ukoliko ne dođe do prevalencije unesenih selekcioniranih mikroorganizama, sav trud i trošak je uzaludan jer nećemo postići željene rezultate.

AEB je izradio koncept prevalencije kao ključnu točku u svojim biotehnološkim istraživanjima.

Radi standardizacije procedure i smanjenja ljudske pogreške AEB je razvio uređaj REACTIVATEUR 60.

Prednosti uređaja REACTIVATEUR 60:

1. skraćuje vrijeme latencije kvasaca
2. stvara ekstremno regularne alkoholne fermentacije
3. poboljšava tijek fermentacije čak i kada mikrobiološki uvjeti mošta i higijena podruma nisu idealni
4. osigurava pravilno odvijanje reaktivacije i jamči da je inokulirana masa aktivna u najvećoj mogućoj mjeri
5. idealan je za reaktivaciju zastalih fermentacija i za proizvodnju starter kultura kvasaca za Charmat ili za šampanjizacijske metode refermentacije

MICRO SAFE O²

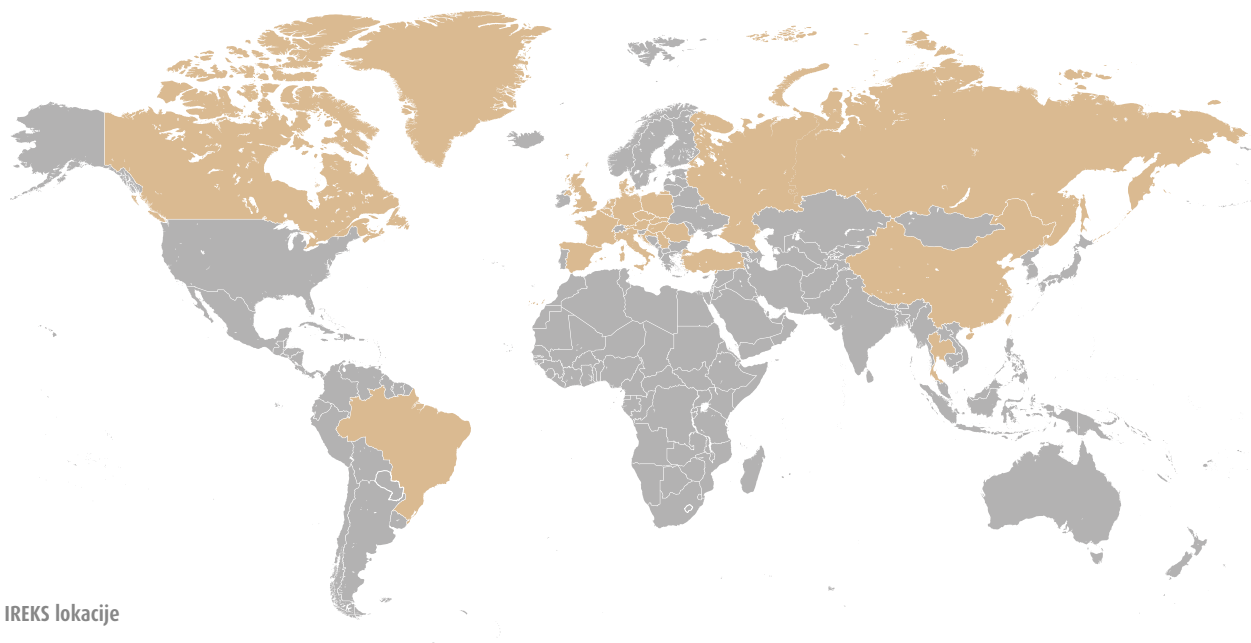
MICRO SAFE O² je AEB-ov mikrooksigenator koji je u ovom trenutku najnaprednija elektronička oprema za doziranje kisika u vino i mošt.

Sistem za doziranje, koji je razvio AEB, je jedinstven po tome što osigurava točno doziranje željene količine kisika. Najmodernija elektronika i mehanički sistem za doziranje jamče precizno mjerenje tražene količine. MICRO SAFE O² sistem izvodi mikrooksigenaciju postepenim i konzistentnim oslobađanjem kisika, izbjegavajući brzo dodavanje koje može uzrokovati oksidaciju.

Značajne prednosti proizlaze iz činjenice da je sistem opremljen dvjema ekspanzivnim komorama:

1. Konstantno mjerenje programom praćenja temperature, tlaka i volumena plina garantira da količine kisika uvijek odgovaraju programiranim količinama.
2. Jedinstveni sistemi injektiranog kisika omogućavaju da plin ne ide direktno iz boce s kisikom u spremnik, što bi moglo izazvati nenadoknadivu štetu vinu.
3. Ovaj sistem za doziranje automatski kompenzira tlak koji nastaje iz tekuće mase u spremniku, omogućujući da se željena količina kisika precizno dozira. Štoviše, sistem upozorava rukovoditelja o mogućim kvarovima patrone, greškama ili pogrešnom djelovanju.
4. Doziranje u miligramima omogućuje praćenje dodanog kisika (doziranje na osnovi volumena je često netočno).





IREKS lokacije

IREKS Grupa



IREKS sjedište, Kulmbach

IREKS AROMA d.o.o.



Jastrebarsko

1856

Naša povijest

Više od 160 godina, obiteljsko poduzeće odiše tradicijom. Pekarstvo i pivarstvo uvijek su međusobno povezani u IREKS-u.



Naša područja poslovanja

Pekarstvo i slastičarstvo | Slad | Arome | Proizvodi za proizvodnju sladoleda | Poljoprivredna trgovina



Naša usluga

Više od 2.900 zaposlenika za individualnu podršku. Više od 500 terenskih radnika iz 30 zemalja. IREKS-ovi pekarski centri širom svijeta.



Naš međunarodni karakter

Lokacije u 23 zemlje širom svijeta. Kupci u više od 90 zemalja. Razvoj proizvoda za određene države.



Naša kvaliteta

Korištenje najmodernijih proizvodnih postupaka. Certificiranje u skladu s najvišim standardima kvalitete. IREKS IQ centar: Doživjeti istraživanje i razvoj izbliza.



Naša raznolikost proizvoda

Inovativne i moderne ideje za proizvode i recepture. Sveobuhvatna marketinška podrška.



Naš timski duh

Kao dio IREKS obitelji, želimo zajedno unaprijediti stvari i održavati dugogodišnje poslovne odnose.



Naša podružnica IREKS AROMA d.o.o.

IREKS AROMA je specijalizirani proizvođač prehrambenih dodataka, aroma i mirisa s 50 godina proizvodnog iskustva.

Do godine 1993. IREKS AROMA je bila u sastavu CHROMOSA, a nakon privatizacije postaje tvrtka kćer IREKSA iz Kulmbacha.

IREKS AROMA u svom asortimanu nudi proizvode za pekarstvo, slastičarstvo, mesnu industriju, mirisne kompozicije, vinarstvo, pivarstvo, arome, eterična ulja, stočnu hranu, te proizvodnju sladoleda.

Svi proizvodi razvijeni su i proizvode se uz maksimalno očuvanje okoliša, a temelje se na prirodnim sirovinama najviše kvalitete.

IREKS AROMA nudi svojim partnerima stalan napredak, nove ideje i mogućnosti.