



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Почему виноделы – не шеф-повары?

Системы отбора проб и станции
анализа Maselli Misure S.p.a
(Италия).



info@enogrup.com - www.enogrup.com



Однажды шеф-повар Томас Келлер, один из обладателей трех звезд Мишлен, сказал: «Давайте посмотрим правде в глаза: если у Вас и меня будут равные возможности, энергия, одинаковый персонал, единственное, что нас будет различать – продукты, из которых мы намерены готовить. Выберите лучшие продукты – будете лучшим шефом.»

Перефразируя эту цитату на язык виноделов, можем заключить, что крайне сложно создать шедевр виноделия из материала годного, разве что, на перегонку в сырец. Эта боль индустрии взрастила тысячи специалистов, которые стоят на страже качества в лабораториях винзаводов всего СНГ. Сахар, титруемая кислотность, PH, цветность – список длинный и незначительных пунктов в нем нет.

Ускорить и повысить качество исследования виноматериала взялся итальянский инженер Марио Маселли, основавший в далеком 1948 году компанию Maselli Misure S.p.a., ключевой компетенцией которой стали технологии оптического исследования пищевых жидкостей. Инженер Маселли был не только успешным промышленником, но и талантливым изобретателем, на его счету 16 патентов (в том числе на рефрактометр с системой оптической компенсации дисперсии), а также улица в Парме, названная в его честь.

Спустя более, чем 70 лет развития, его детище, компания Maselli Misure S.p.a, управляемая уже его детьми, с гордостью несет ответственность за развитие мировой индустрии анализа виноградных проб. Линейка оборудования, включающая в себя роботизированные станции отбора проб, анализа образцов и, разумеется, теперь уже цифровые, рефрактометры – стала незаменимым инструментом в руках виноделов и технологов всего мира:

Dec. 30, 1969 M. MASELLI 3,487,069
REFRACTOMETER WITH COMPENSATING PHOTOCELLS
Filed Dec. 20, 1965

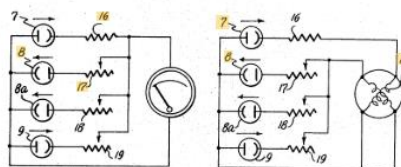
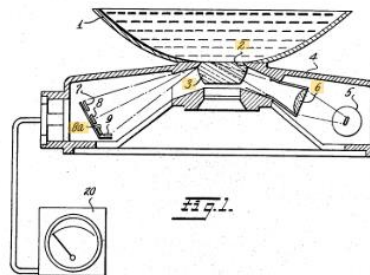


Fig. 2.

Fig. 3.

INVENTOR

MARIO MASELLI

BY *Hyland, Wetzel & Brindone*
ATTORNEYS



«Круто, но не про нас» - скажут специалисты и владельцы малых предприятий, и будут неправы, кроме промышленных систем, Maselli Misure производит установки ручного отбора проб, а также настольные системы анализа содержания сахара по Brix.

Вишенками на торте дополняют линейку системы анализа созревания винограда MT01 и контроля брожения IF01. Последняя разработана для контроля брожения в реальном времени и, оснащенная авторским программным обеспечением, способна не только сообщать об отклонениях в процессе ферментации красных и белых вин, но и строить графики изменения крепости продукта, его проводимости и содержания сахара.

Блажен тот винодел, что годами лелеет виноградники, наполняющие нектаром ягоды в стабильно идеальных климатических условиях. Однако, давайте еще раз взглянем правде в глаза: далеко не всегда у нас с вами есть возможность выбирать продукт, с которым нам работать.

Так что, виноделы, действительно – не шеф-повары... и пусть. Пусть не столько материал, но наши знания, опыт и подбор методик по праву приближают нас к Decanter WWA и хвалебным одам Роберта Паркера!



Будем рады ответить на вопросы по стоимости оборудования -

в офисах Энोगруп в Вашей стране:

www.enogrup.com