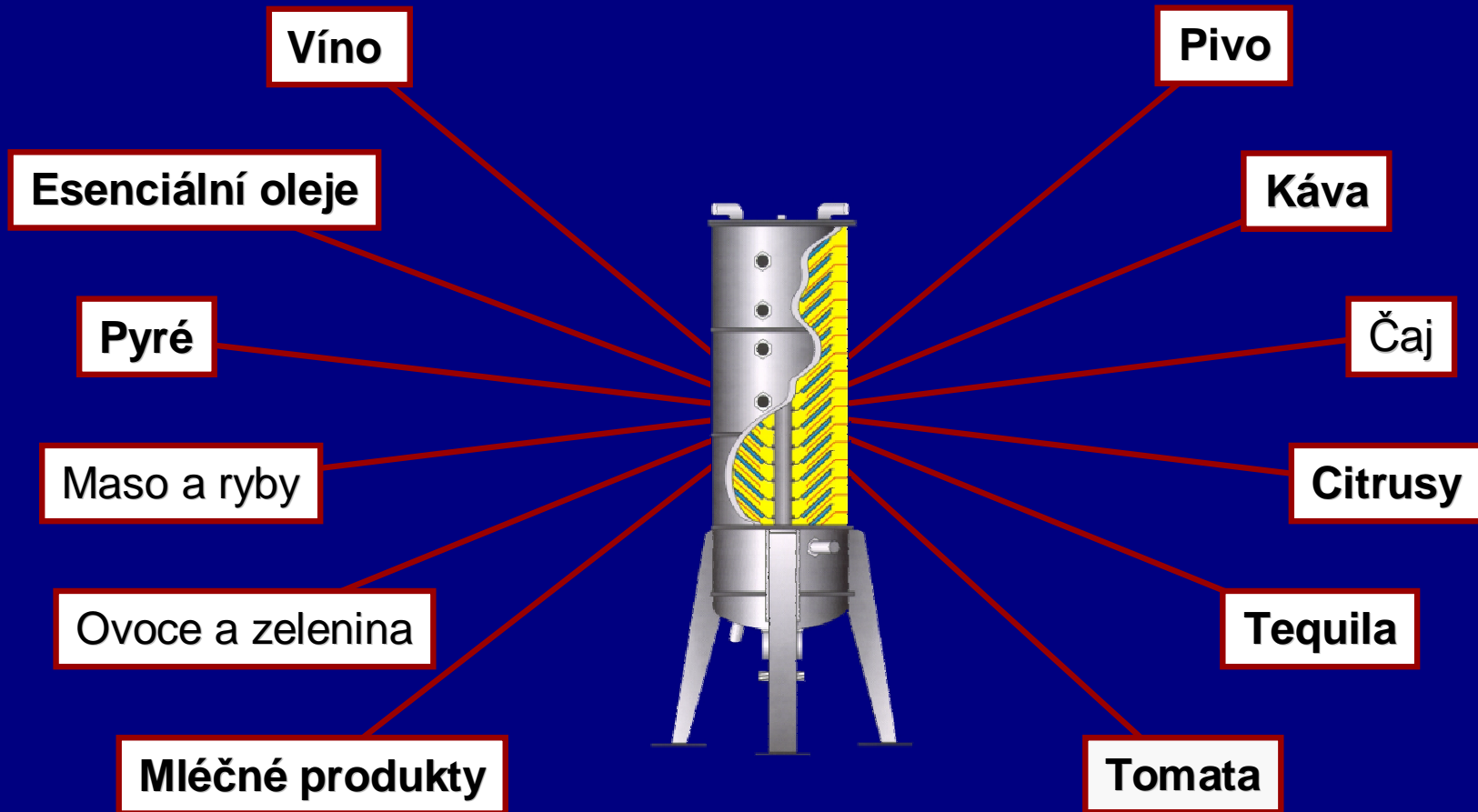


SCC aplikace

SCC aplikace



Vinařské aplikace

SCC ve vinařství



Chut' vína

Řízení obsahu alkoholu

Získ aromatu

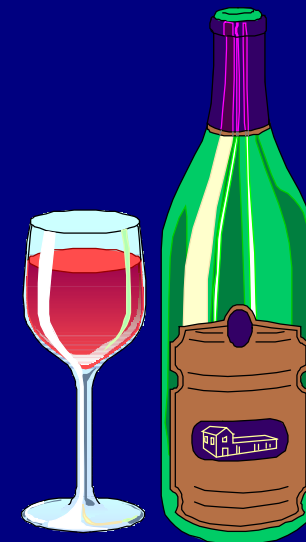
Odstranění síry



Chut' vína

Původ aromatických složek

Původ	Poznámky
Z vinných hroznů	Chuťové substance přecházejí nezměněny z hroznů do vína. (primární chuťové substance)
Během fermentace moštu (nebo dužiny) s vinnými kvasinkami.	Chuťové substance vznikající během kvašení. (sekundární chuťové substance)
Z mikroorganismů na vinných hroznech.	Například na hroznech s ušlechtilou plísní (noble rot). (<i>Botrytis cinera</i>)
Z chemických reakcí.	Například vznik kyselin (acetals).
Z dřevěných sudů.	Z extrakce aktivních vonných směsí během druhotného kvašení a uskladnění v dřevěných sudech.



Řízení obsahu alkoholu

Problém – šťáva s nízkým brixovým číslem.

Šťáva s nízkým
Brixovým číslem



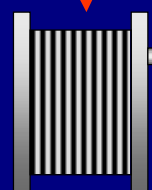
Zásobní
tank



Šťáva
bez
chutí

Různé
chutě

Odparka



Voda

Upravená šťáva



Mísicí
tank

Na fermentaci



Získávání aromatu

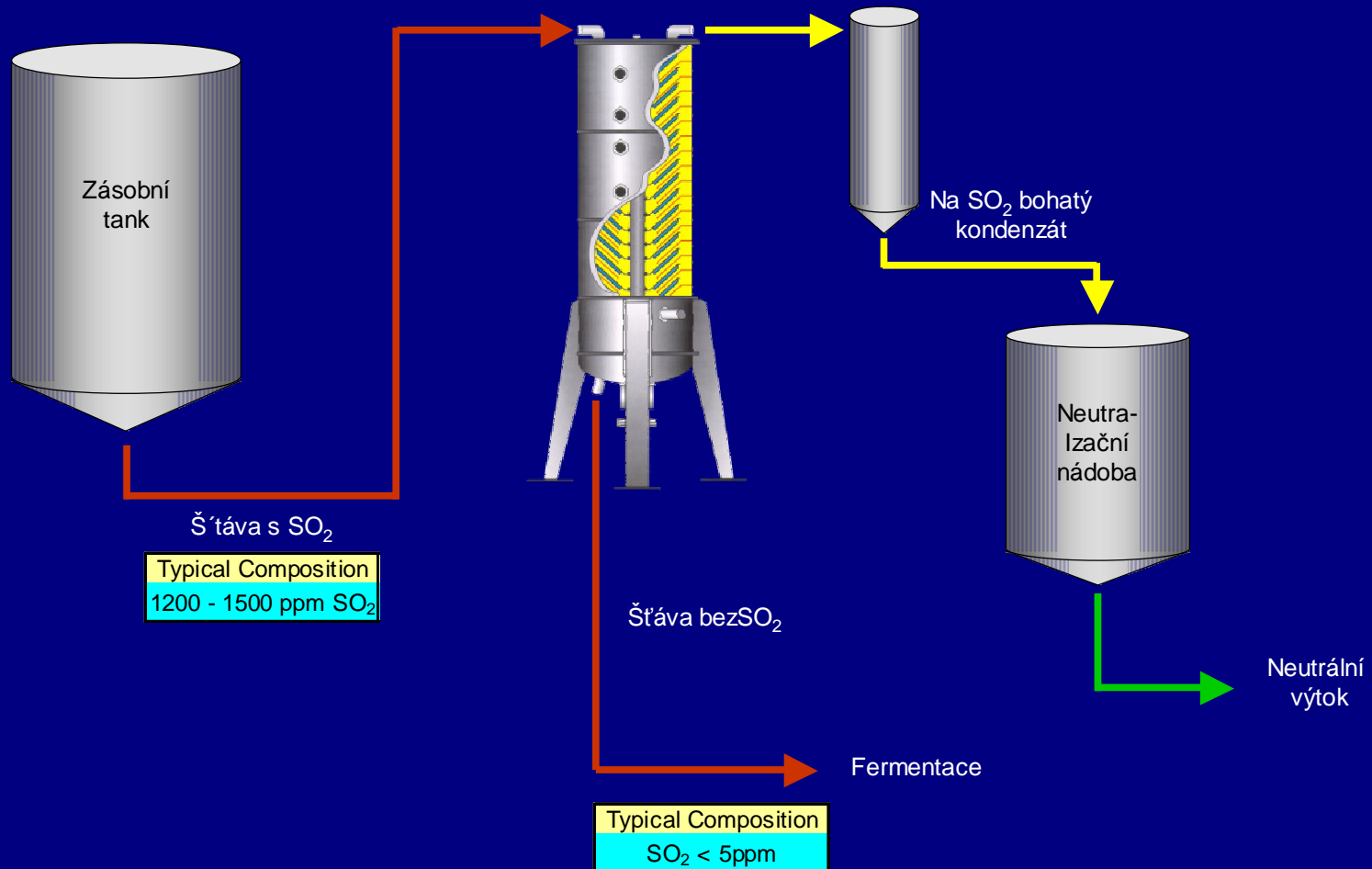
Aplikace pro získávání aromatu

- I Získání vinné chuti
 - přírodní vinná příchut' pro použití do omáček na těsta a těstoviny.
 - výroba odchuceného vína pro použití do základu alkoholizovaných nápojů.
- I Chuť z odpadu
 - získání chuti ze slupek po fermentaci.



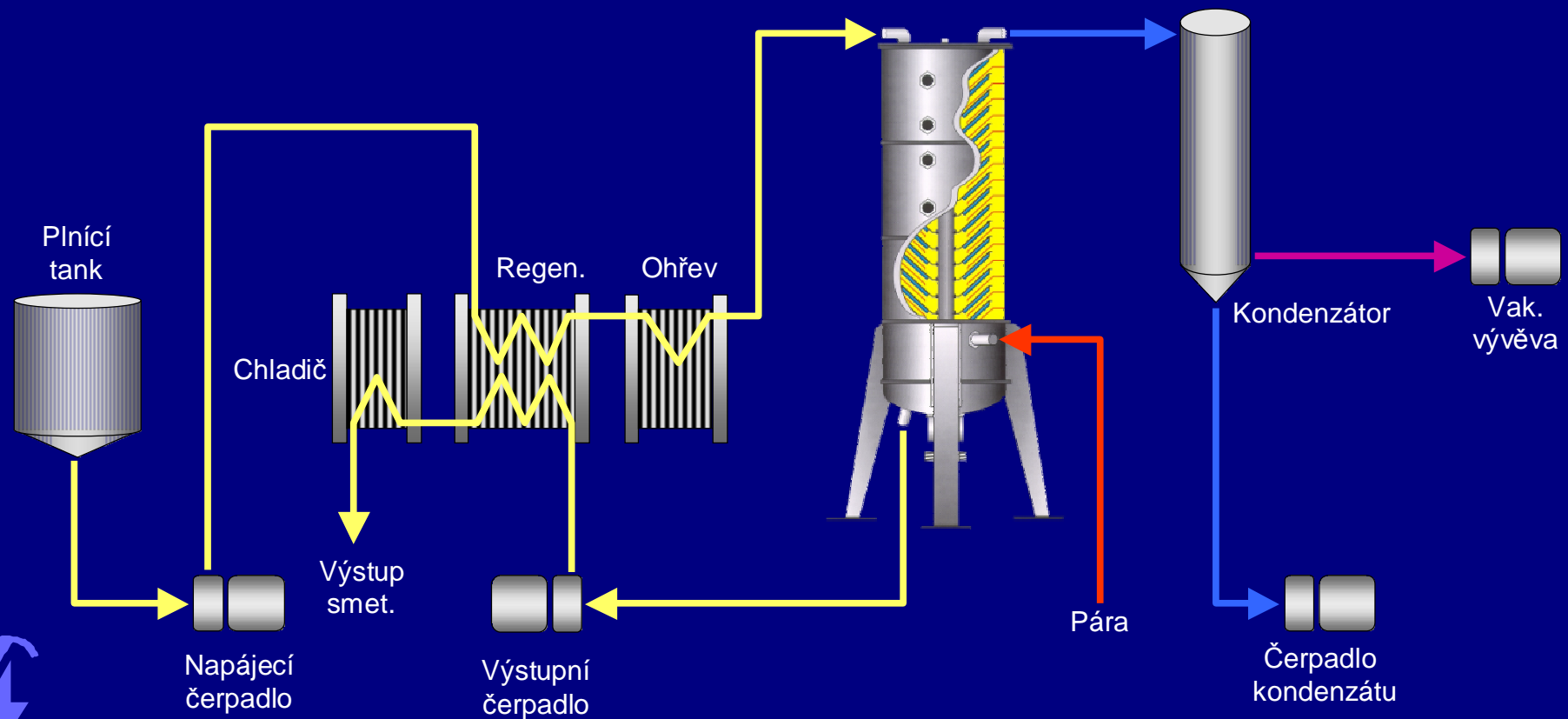
Odsíření

Odsiřovací proces



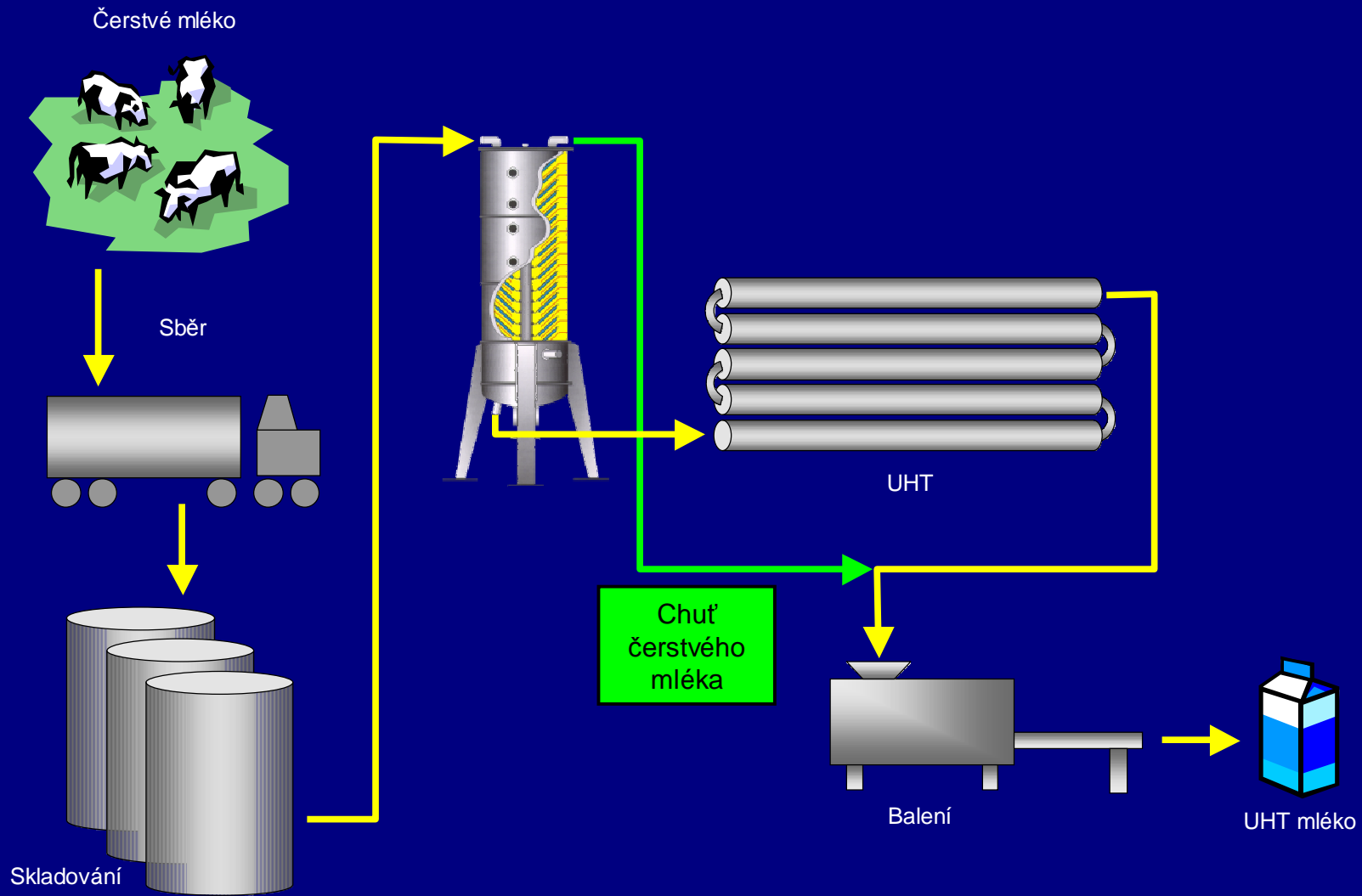
SCC systém

Mlékárenský provoz - deodorizace



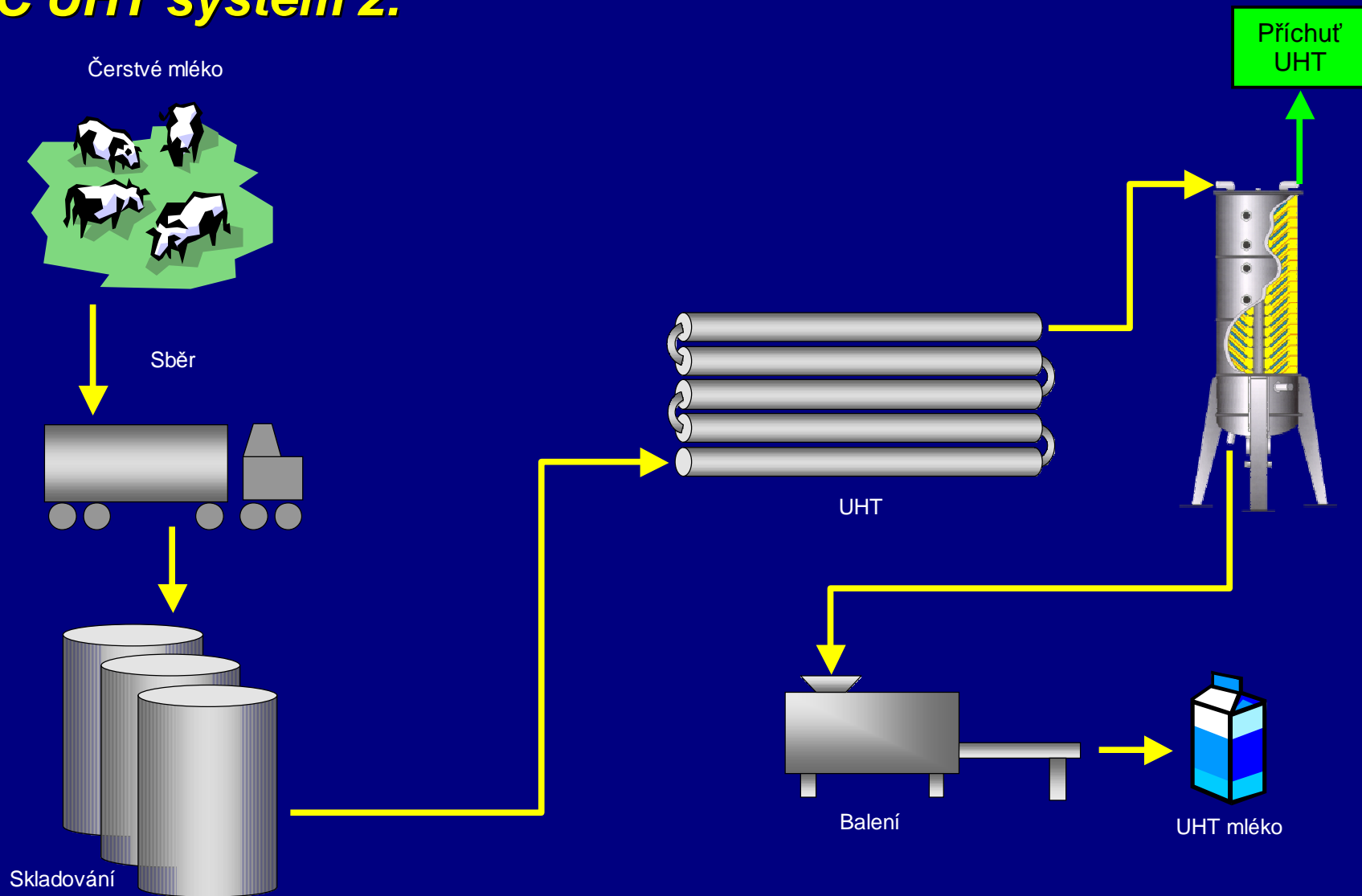
UHT mléko

SCC UHT Systém 1.



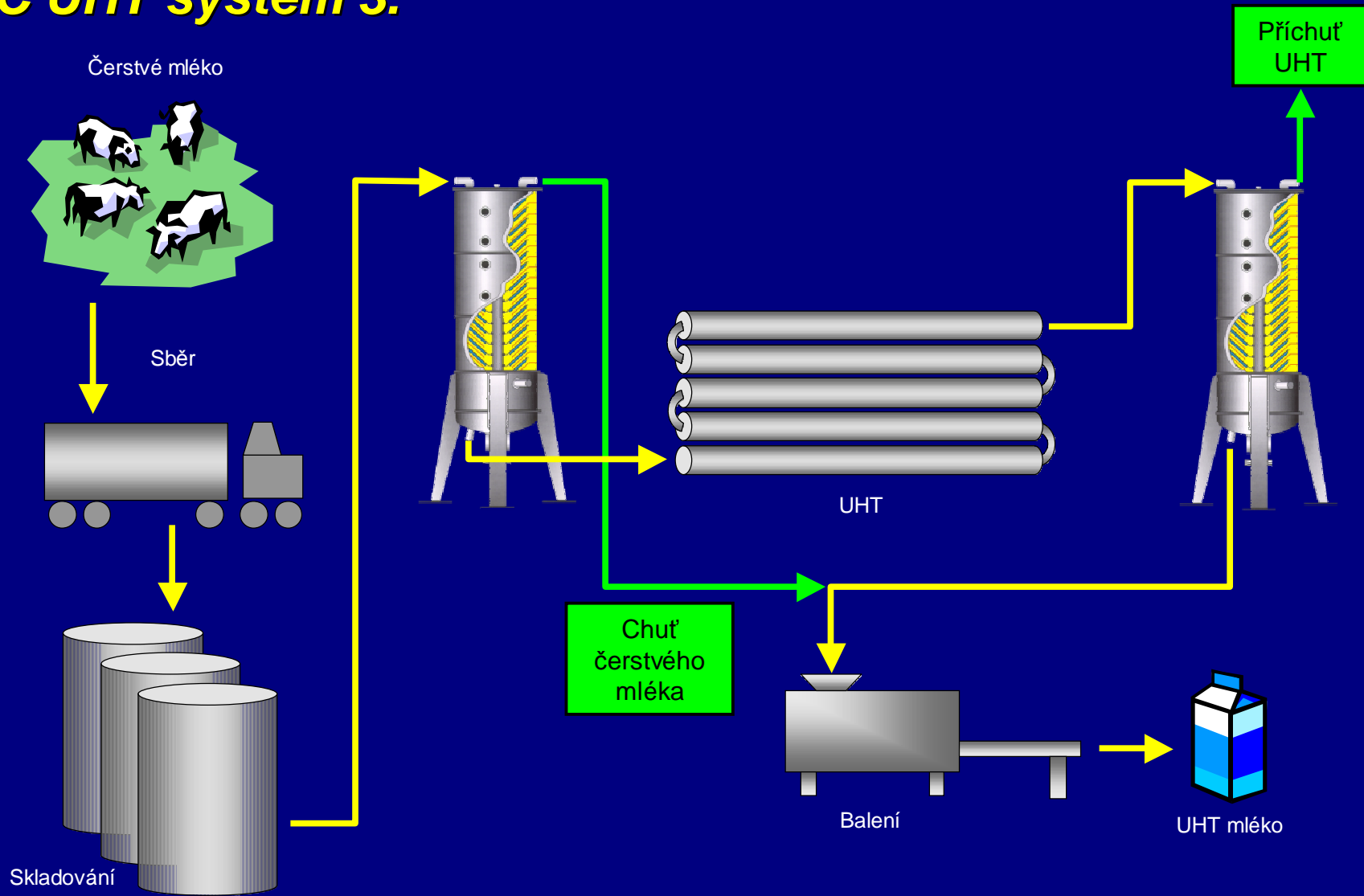
UHT mléko

SCC UHT systém 2.



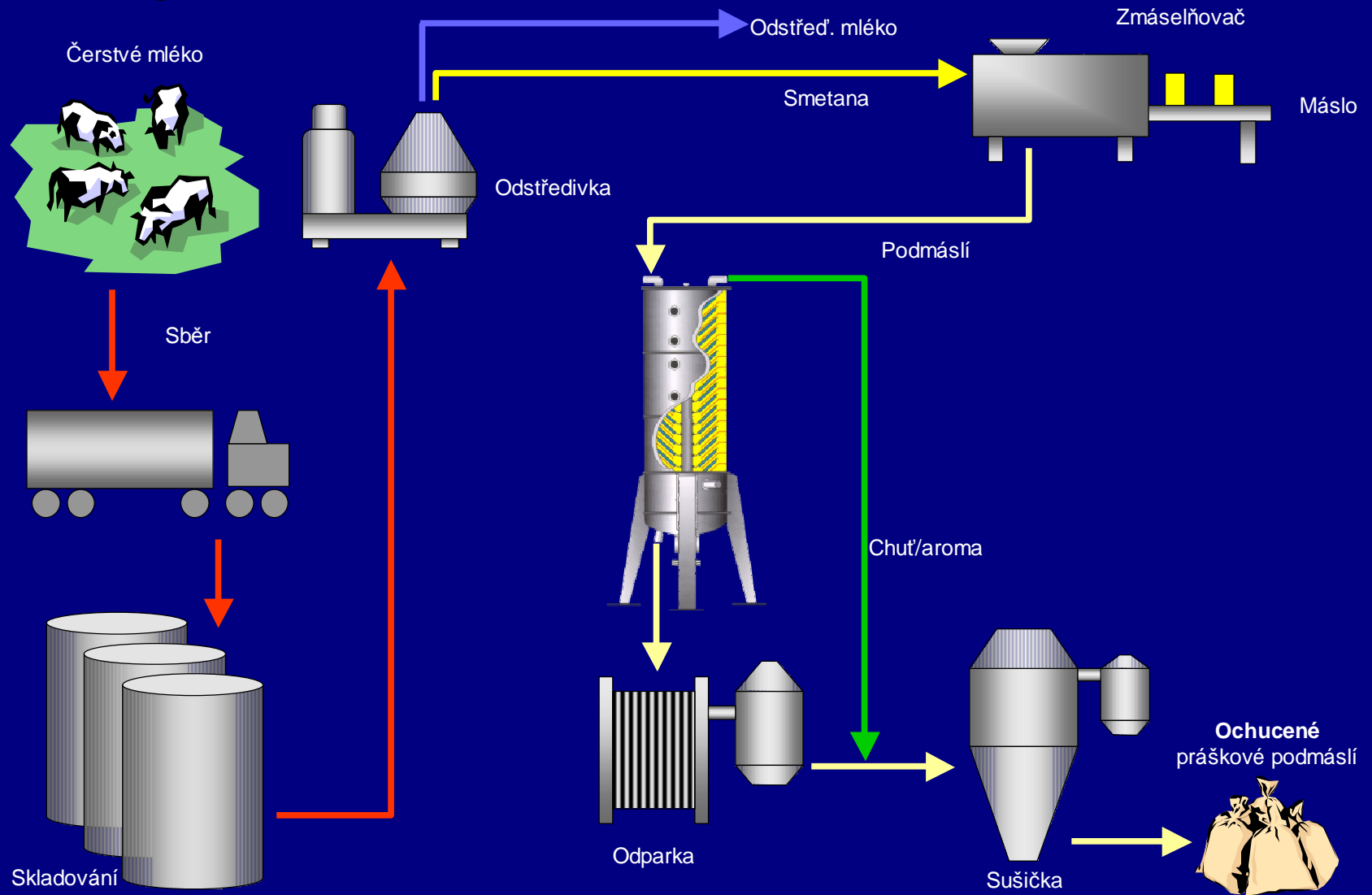
UHT mléko

SCC UHT systém 3.



Práškové produkty

Práškové podmáslí



Získávání aromatu

Aplikace SCC pro získávání aromatu



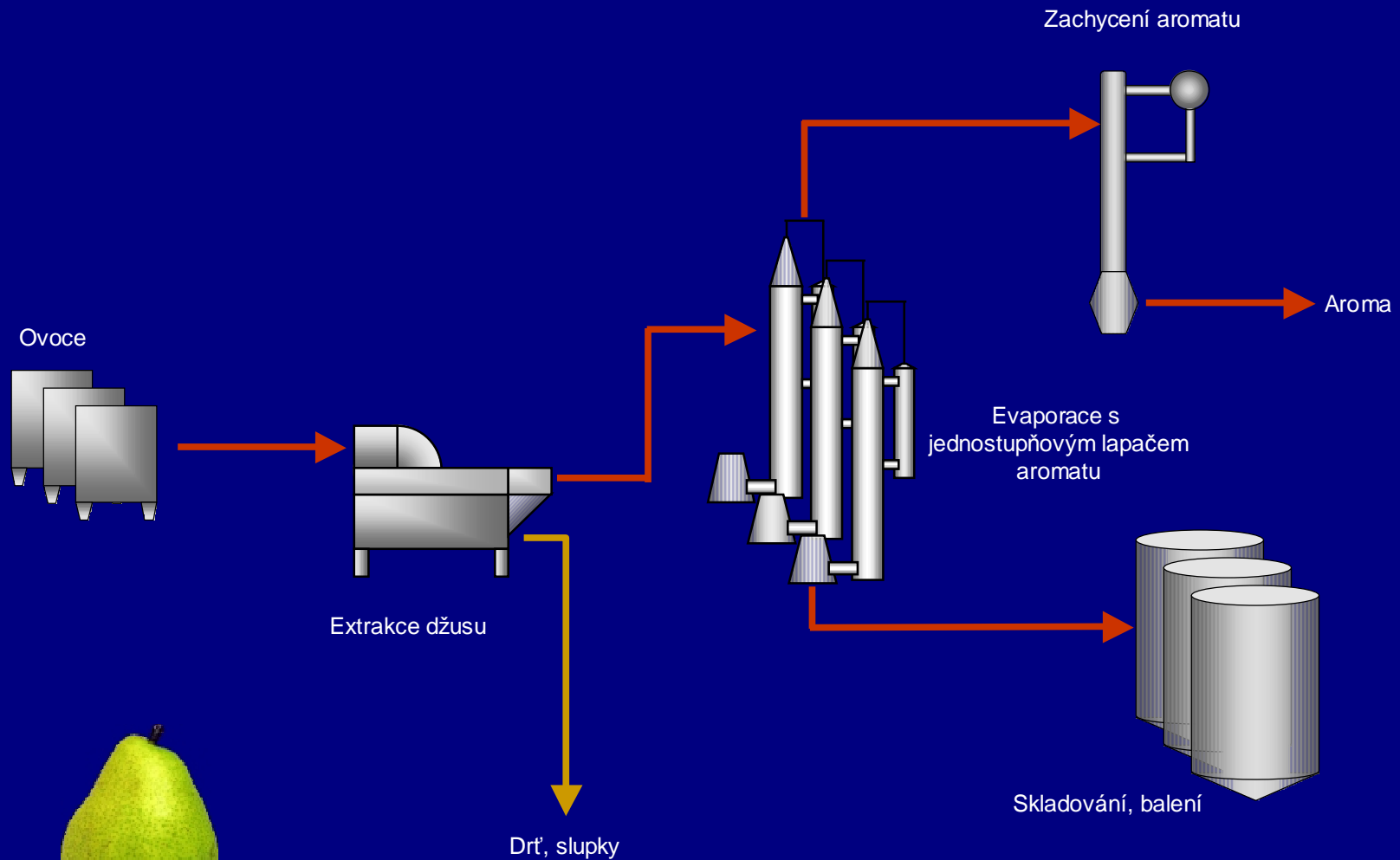
**Jednostupňové
systemy**

**Vícestupňové
systemy**



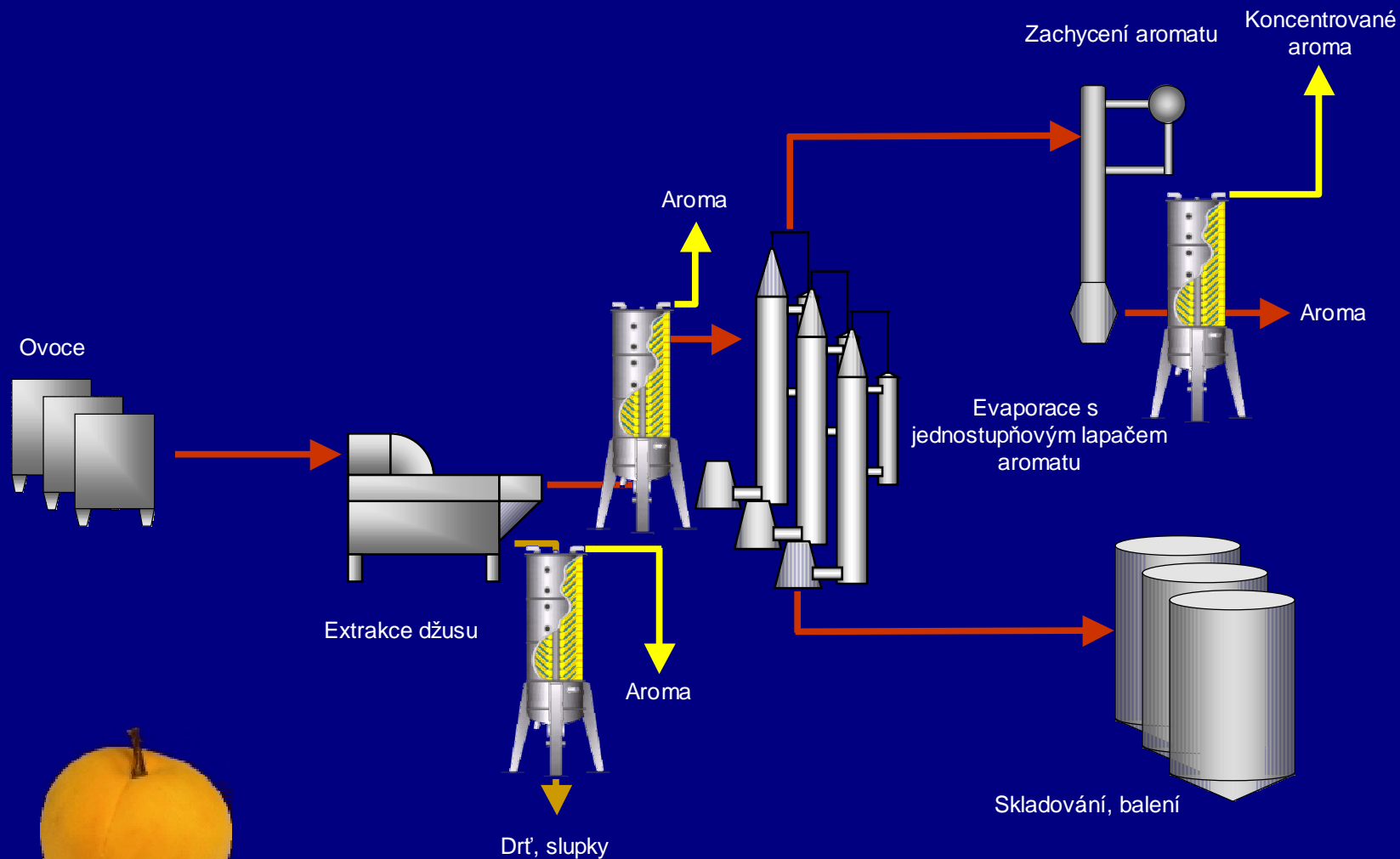
Získávání aromatu

Získ aromatu ze standardního džusu



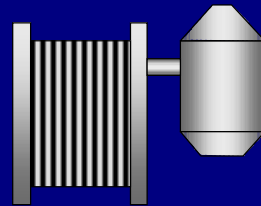
Získávání aromatu

Doporučené uspořádání

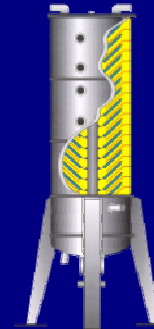


Získávání aromatu

Stupeň odpaření nutný pro získání aromatu



Jednostupňová
odparka



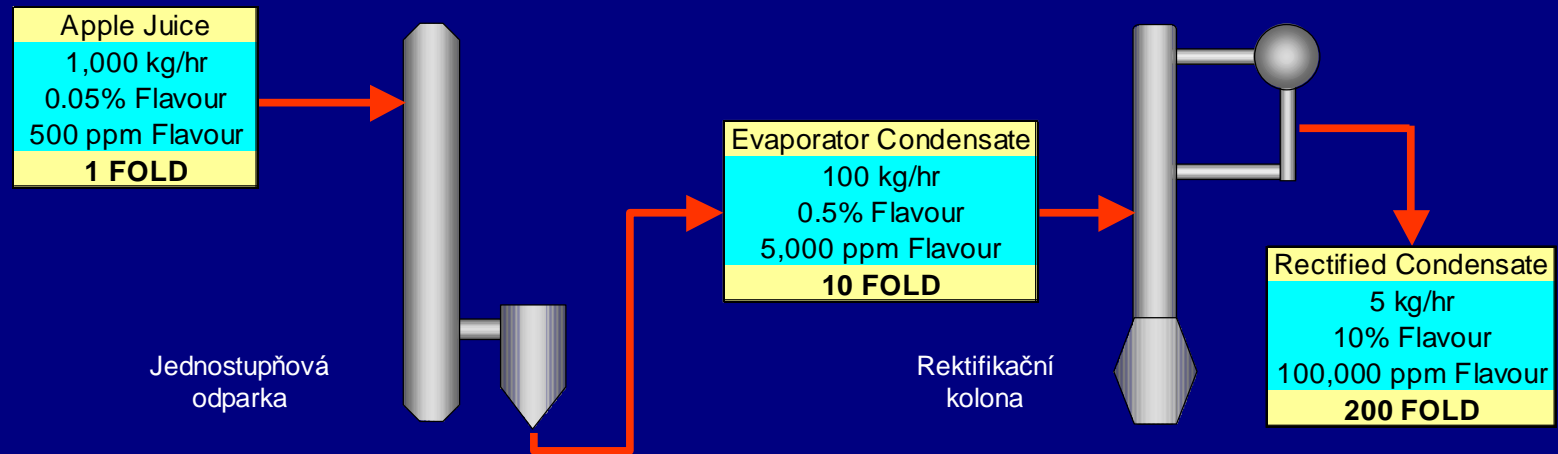
SCC (vícestupňová)

Jablko	10 %	0.5 - 1 %
Pomeranč	20 %	1 - 2 %
Grapefruit	42 %	2 - 3 %
Broskev	55 %	3 - 4 %
Meruňka	65 %	4 - 5 %
Jahoda	82 %	5 - 6 %

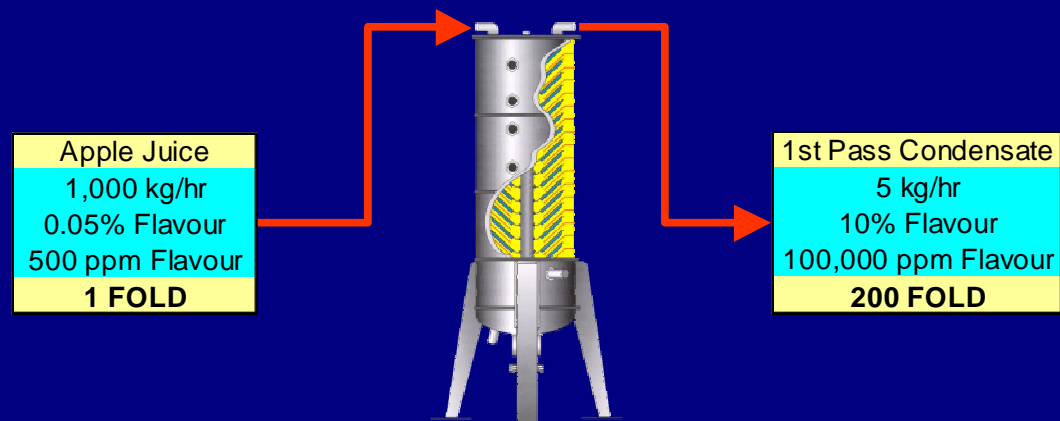


Získávání aromatu

Odparka - 10% Strip

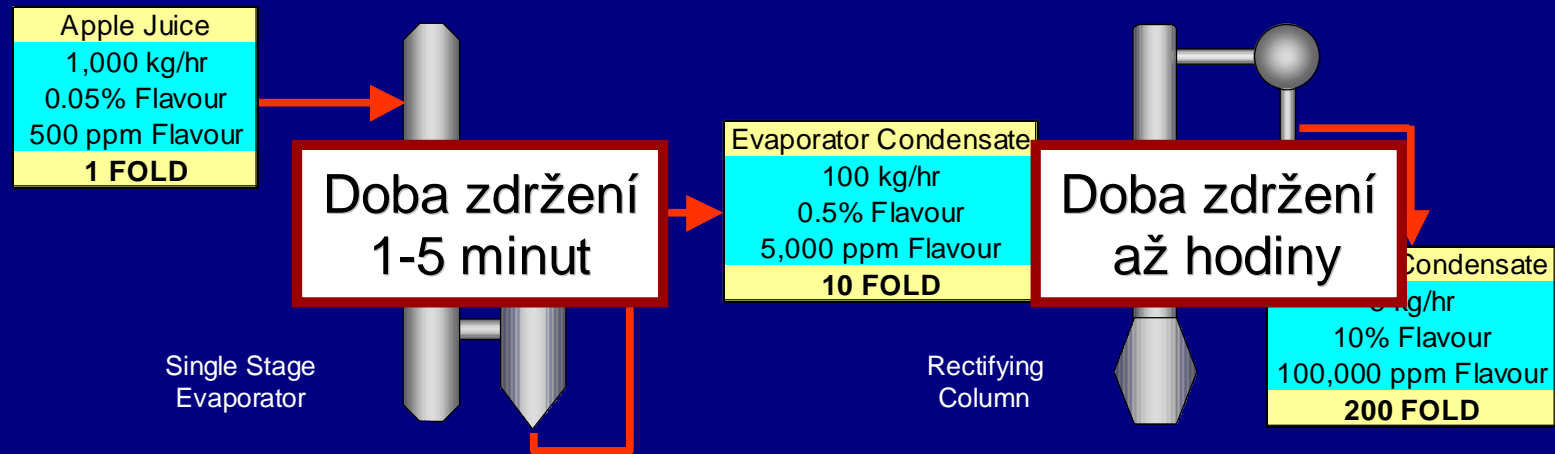


SCC - 0.5% Strip

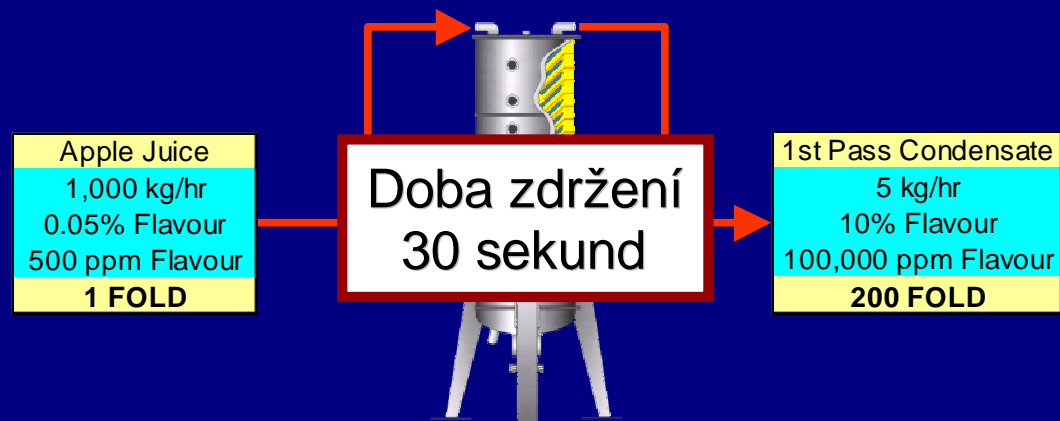


Získávání aromatu

Odparka - 10% Strip



SCC - 0.5% Strip



Vliv stripovacího poměru

Definice – stripovací poměr

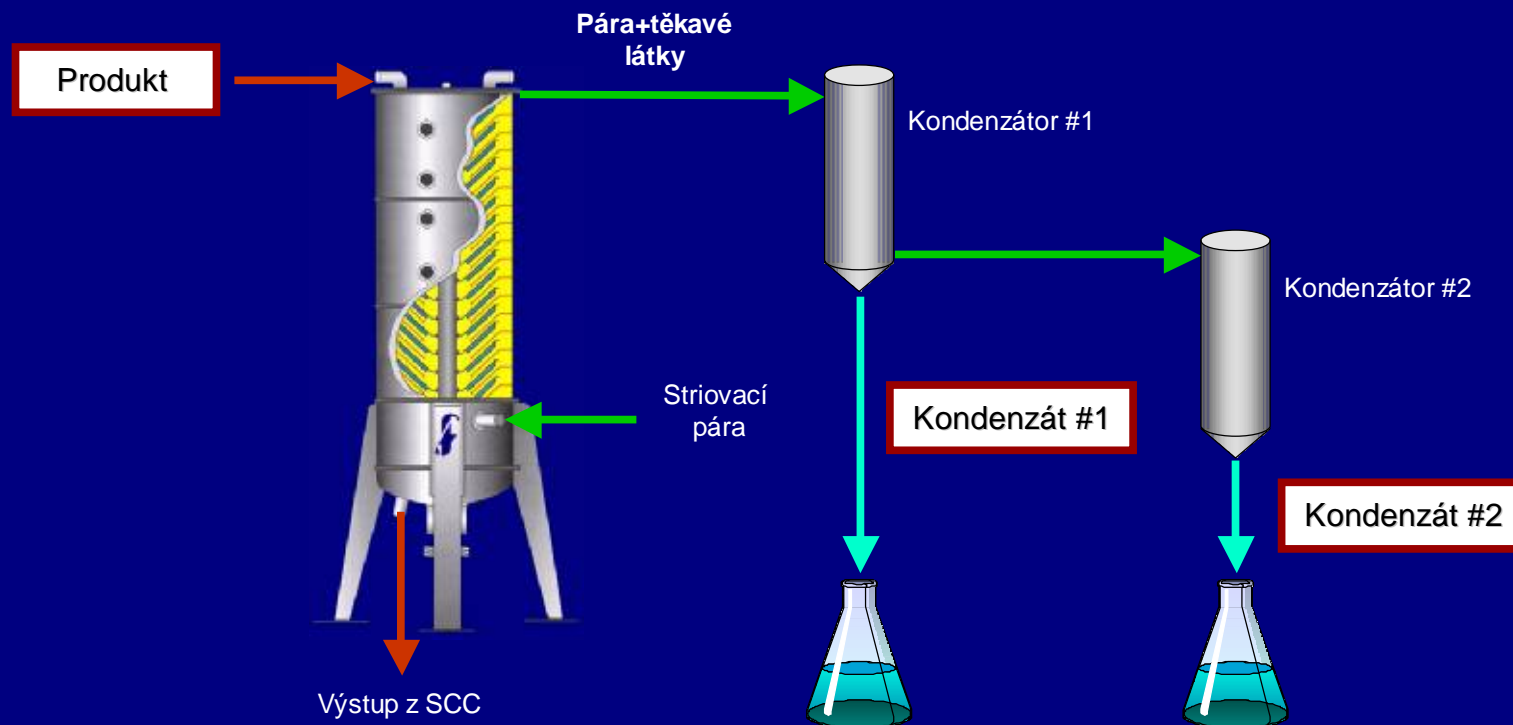
- I Různé profily vůní a chutí lze získat díky přesnému řízení **stripovacího poměru**.
- I Stripovací poměr je součtem průtoků všech kondenzátů vyjádřený v procentech průtoku produktu (nátoku).

$$\text{Strip Rate (\%)} = \frac{\text{S Condensate Flows (L/hr)}}{\text{Product Flow (L/hr)}}$$



Vliv stripovacího poměru

Definice – stripovací poměr



$$\text{Strip Rate (\%)} = \frac{S \text{ Condensate Flows (L/hr)}}{\text{Product Flow (L/hr)}}$$

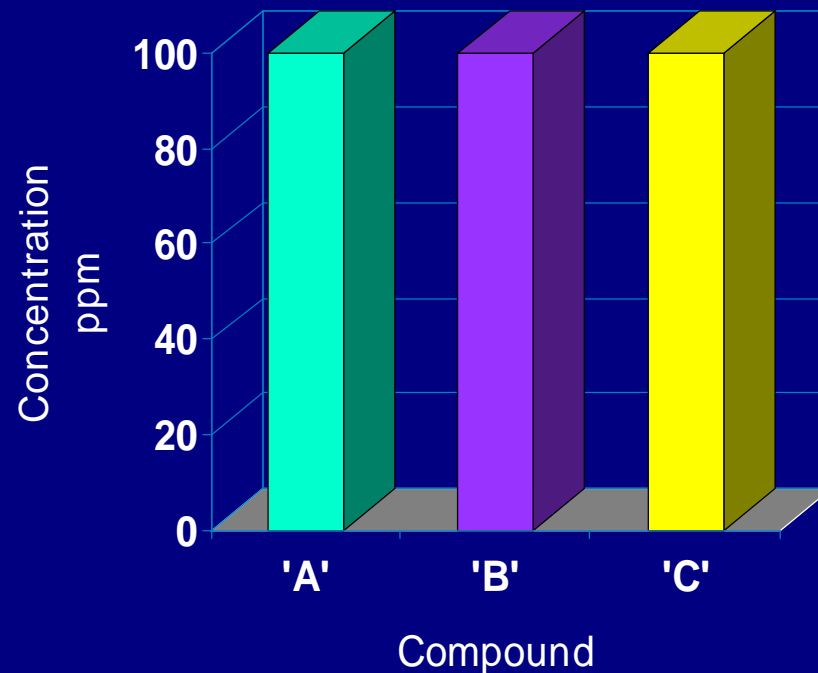


Vliv stripovacího poměru

Stripovací poměr - příklad

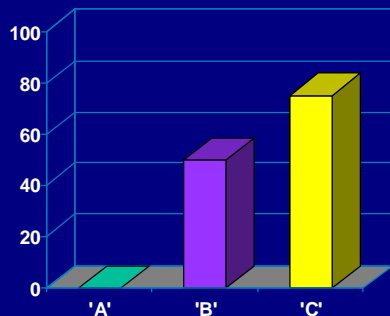
Hypotetický produkt s 3 těkavými komponenty:

- | SMĚS A - vysoká relativní těkavost
- | SMĚS B - střední relativní těkavost
- | SMĚS C - nízká relativní těkavost



Vliv stripovacího poměru

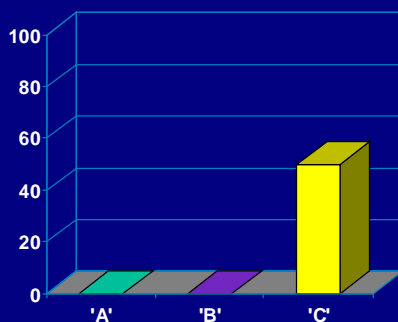
Složení výstupu



1% strip

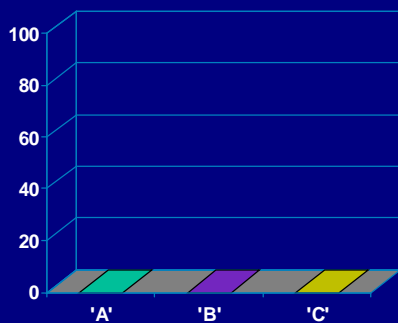
- Směs 'B' a 'C' ve výstupu
- Směs 'A' chybí ve výstupu

2% strip



- Směs 'C' ve výstupu
- Směsi 'A' a 'B' ve výstupu neobsaženy
- Snížení koncentrace 'A' v aromatu

4% strip



- Výstup bez směsí
- Snížení koncentrace 'A' a 'B' v aromatu

Složení aromatu

