

Новая технология обработки напитков

Сорбционная фильтрация дистиллятов на фильтроэлементах патронного типа.

Научно-производственное предприятие «Технофильтр» более 25 лет занимается разработкой технологий и систем фильтрации для ликероводочного производства. Достижения компании способствовали значительному повышению качества крепкого алкоголя, производимого в России и за рубежом. На сегодняшний день «Технофильтру» доверяют производители крепкого алкоголя по всему миру – от Европы и Азии до Америки и Австралии. Технологии фильтрации, предлагаемые компанией доказали свою эффективность, некоторые из них не имеют аналогов в мире.

В конце 90-х годов, в период активного развития и роста, в компании «Технофильтр» выделилось отдельное направление производства для индустрии напитков. В то сложное для водочных заводов время НПП «Технофильтр» предложило новую, прорывную технологию сорбционной обработки водок – «Серебряная фильтрация». Технология позволила отказаться от классических угольных колонн и перейти к более современным установкам на основе

патронных фильтрующих элементов (марки ЭПСФ.УАgo.4 Серебряная фильтрация) с абсолютно новым активным сорбентом.

Вот что говорит директор и основатель НПП «Технофильтр», Александр Тарасов:

«На тот момент это было спасение для многих заводов отрасли, поскольку технология «Серебряной фильтрации» позволила значительно сократить количество неисправимого брака, снизить себестоимость продукции и одновременно поднять качество в условиях «рваного» режима работы, когда угольную колонну запускать было нецелесообразно.

Совместно со специалистами ВНИИПБТ была проведена большая практическая работа по изучению влияния предлагаемой технологии на качество конечного продукта. Результатом стало включение технологии Серебряной фильтрации в российский регламент на производство водок (ПТР) как способ обработки сортировки вместо угольных колонн и дополнительной обработки водок.

Новая технология очень быстро прижилась на производстве – причем как на небольших ликероводочных

заводах, так и на гигантах алкогольной отрасли. Кроме экономической целесообразности и удобства работы удалось получить инструмент для получения водок с отличными органолептическими характеристиками. В настоящее время «Серебряная фильтрация» используется на большинстве ликероводочных заводов



России и активно экспортируется более чем в 40 стран мира.»

Именно «Технофильтр», впервые в мире, предложил ликероводочному рынку технологию сорбционной обработки водок на основе патронных фильтрующих элементов и микрофильтрационного оборудования, имеющую модульный принцип.

Получив огромный опыт в фильтрации водок, компания «Технофильтр» продолжает разработки в данном направлении и уже следующим «ноу-хау» стала технология сорбционной обработки дистиллятов.

Основа новой технологии – фильтрующие элементы на основе специальных активированных углей различных миксов и ионообменных смол (технология фильтрации запатентована НПП «Технофильтр» в 2020 году, патент РФ № 2724373).

Технология обработки заключается в последовательном применении трех различных сорбентов. В основе новой технологии уже зарекомендовавший способ обработки водно-спиртовой смеси «Серебряная фильтрация»®), дополненная двумя блоками дополнительного умягчения. Данные блоки представляют собой каскады фильтров, с определенным объемом сорбента разной химической природы, предназначенные для последовательного прохождения сортировки с заданной скоростью. Благодаря возможности регулировать скорость обработки, технолог на производстве получает гибкий инструмент, благодаря которому может в реальном времени управлять органолептикой конкретного купажа.

Использование дополнительных сорбентов в сочетании с технологией «Серебряная фильтрация»® особенно актуально при обработке водок на основе фруктовых и зерновых дистиллятов – кальвадос, граппа, чача, сливовица, виски и других напитков, которые широко распространены по всему миру.

Скорость обработки дистиллятов, как правило, выше, чем при обработке классических водок и подбирается таким

образом, чтобы аромат, присущий спирту, был полным и характерным для данного зернового или фруктового сырья.

Последовательное применение сорбентов с разными свойствами позволяет получать лучшие результаты для сортировок со «сложной» ароматикой и вкусом. Особенно важно сохранение узнаваемости напитка и сохранение его индивидуальных особенностей. Использование новой системы сорбционной обработки придает напиткам особую мягкость, округляет вкус, убирает дефекты перекура, заметно исправляет резкую ароматику, при этом в напиток не добавляется ничего лишнего, все происходит благодаря окислительно-восстановительным реакциям и сорбционным процессам. Можно сказать, что фильтры не только очищают продукт, но и проявляют специфический вкусо-ароматический профиль, обусловленный исходным сырьем и технологией производства напитка, не «обдирая» его.

Новая технология также подходит для работы с классическими сортировками на основе спирта – ректификата. Благодаря дополнительным сорбционным блокам такая система может быть использована как для премиальных водок, так и для подготовки стабильной основы для всей линейки водочной продукции.

Технологии, оборудование и опыт НПП «Технофильтр» позволяют решать технологические вопросы, связанные с фильтрацией и сорбционной обработкой крепких алкогольных напитков. Благодаря модульной схеме, компания предлагает гибкие современные решения, как для небольших производств, так и для крупных ликероводочных заводов.

Специалисты компании проводят испытания (выездные пробные фильтрации) новых технологий на вашем сырье с предоставлением образцов для открытой или закрытой дегустации с целью выбора оптимальной схемы фильтрации.

ООО НПП «Технофильтр»

+7 4922 47-47-41

www.technofilter.ru