MESSER
Gases for Life

Z poľa do pohára: Zabezpečte si kvalitu vína a dosiahnite špičkový výkon

Spoľahnite sa na inovatívne riešenia, čisté plyny a zmesi plynov od spoločnosti Messer pri vývoji udržateľného procesu výroby vína.

Vyťažte zo svojho hrozna maximum ešte dnes!

Pitie vína pri dobrom jedle alebo s priateľmi je v Európe mimoriadne obľúbené. Napríklad Francúzi vypijú ročne 30 až 45 litrov na obyvateľa.

Len vo Francúzsku je približne 115 000 súkromných vinárov. V Španielsku ich nájdete približne 280 000, ale medailu získalo Taliansko s približne 1 miliónom vinárov. V globalizovanom hospodárstve musia vinári čeliť domácej aj medzinárodnej konkurencii. Ak si chcete udržať náskok, musíte zabezpečiť kvalitu svojho vína a zachovať jeho organoleptické vlastnosti, aby ste svojim zákazníkom poskytli jedinečný produkt, či už si ho vychutnajú hneď, alebo až o niekoľko rokov. A to všetko samozrejme bez ohrozenia vášho rastu. Tu prichádzajú na rad čisté plyny a zmesi plynov spoločnosti Messer. Od zberu hrozna až po pohár vína zohrávajú vo vinárskom priemysle zásadnú úlohu plyny špecifické pre potraviny a konkurenčné riešenia. Objavte zmesi, možnosti a účinky na nasledujúcich stranách tejto brožúry a začnite využívať svoje hrozno ešte dnes.

Prístup spoločnosti Messer

VYNIKAJÚCI ODBORNÍCI NA DOSAH

Spoľahnite sa na špecializované regionálne predajné tímy a technických expertov spoločnosti Messer.

KOMPLEXNÝ PARTNER PRE PLYNY A ZARIADENIA

Spoločnosť Messer ponúka inovatívny prístup, ktorý vám pomôže nájsť najhospodárnejšie využívanie plynu prispôsobené vašim potrebám a existujúcemu dodávateľskému reťazcu.

CERTIFIKOVANÉ PLYNY

Sortiment plynov spoločnosti Messer je v súlade s európskou legislatívou týkajúcou sa potravinárskych plynov a spĺňa požiadavky systému HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Spoľahnite sa na odborné znalosti spoločnosti Messer v oblasti vinárstva

Spoločnosť Messer, špecialista na priemyselné plyny, má viac ako 120 rokov skúseností v oblasti priemyselných plynov a vždy hľadá inovatívne produkty a riešenia, aby mohla riešiť existujúce a nové výzvy, ktorým čelia jej zákazníci. Napríklad vo vinárskom sektore pomáha zabezpečiť kvalitu vášho vína v každej fáze procesu výroby.

Pod názvom **Gourmet** dodáva spoločnosť Messer potravinárske plyny ako čisté plyny alebo zmesi plynov, ktoré boli vyvinuté špeciálne pre potravinársky a vinársky priemysel. V závislosti od typu vína a fázy výroby spoločnosť Messer odporúča používať rôzne plyny, buď čisté, alebo ako zmes plynov: dusík, argón, oxid uhličitý a kyslík.

NAME	GAS	E-NO.
Gourmet C	Oxid uhličitý	E 290
Gourmet N	Dusík	E 941
Gourmet O	Kyslík	E 948
Gourmet A	Argón	E 938
Gourmet A80*	80% Argón 20% Oxid uhličitý	E 938/E 290
Gourmet N80	80% Dusík 20% Oxid uhličitý	E 941/E 290
Suchý ľad	Tuhý oxid uhličitý	E290

* preveriť dostupnosť porduktu mailom alebo telefonicky

Komplexné služby spoločnosti Messer

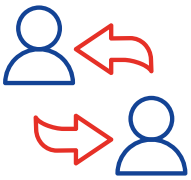
Ako zákazník potrebujete odborné poradenstvo, najmä pri prechode na novú zmes plynu alebo systém dodávky plynu. Spoločnosť Messer vás podporuje, aby zabezpečila bezproblémový prechod a integráciu plynových zariadení. Na všetky vaše otázky odpovieme rýchlo, osobne a individuálne, na želanie priamo na mieste. Náš tím predaja vína poskytuje dôkladné know-how, technické školenia a analýzu efektívnosti. Ponúkame rôzne spoľahlivé a flexibilné možnosti dodávok, aby ste mali istotu, že dostanete ten správny plyn v správnom čase presne tak, ako potrebujete.

Odborné poradenstvo

- Optimalizácia procesov s cieľom zvýšiť efektívnosť a zabezpečiť kvalitu
- Mapovanie procesov
- Pomoc pri hľadaní správneho plynu a nákladovo najefektívnejšej funkčnosti

Elektronické služby

- Online klientsky portál
- E-STOCK / CCTS (Customer Cylinder Tracking System) – Systém sledovania plynových fliaš zákazníka
- Aplikácia pre smartfóny na (opätovné) objednanie niekoľkými kliknutiami
- Elektronické potvrdenie, dodávka a faktúra



Technické školenia

- Používanie potravinárskych plynov v procese výroby vína
- Bezpečná manipulácia s plynmi a ich preprava
- Praktická pomoc na zabezpečenie najlepšieho možného využitia plynového zariadenia

Analýza ziskovosti

- Analýza existujúcich procesov
- Identifikácia možností zlepšenia
- Monitorovanie zmien v procese
- Porovnanie efektivity pred a po

Používateľsky prístupný systém sledovania plynových fliaš zákazníka spoločnosti Messer

Pri riadení malého alebo väčšieho vinárstva je udržiavanie všeobecného dohľadu nad prevádzkou časovo náročné. Ktorá plynová fľaša je kde uskladnená? Kedy musíme plynové fľaše vrátiť, aby sme sa vyhli dodatočným nákladom? Vďaka elektronickej službe e-Stock od spoločnosti Messer môžete jednoducho sledovať zásoby plynových fliaš v reálnom čase na svojom počítači alebo smartfóne a zefektívniť tak svoj pracovný postup. Máte možnosť nastaviť minimálnu a maximálnu úroveň zásob pre každý produkt, aby ste mohli efektívnejšie využívať fľaše/zväzky. Po dosiahnutí minimálneho množstva dostanete push-správu a môžete si znovu objednať.

Medzi ďalšie funkcie patrí:

- **Sledovateľnosť dodávok:** Úplné sledovanie plynových fliaš a zväzkoch plynových fliaš, ktoré sú označené čiarovým kódom.
- **Analýza zásob:** Môžete získať prehľad o pohybe fliaš/zväzkoch fliaš a dokonca môžete vytvárať delenie zásob s použitím skenovacieho zariadenia alebo bez neho.
- **Optimalizácia nájmu:** získate prehľad o prázdnych fľašiach/zväzkoch fliaš, ktoré je potrebné vrátiť, a o tom, ako dlho sa daná fľaša nachádzala na vašom pracovisku.
- **Kontrola životnosti:** môžete vidieť dátum exspirácie každej fľaše/zväzku fliaš a mať prístup k presným údajom.
- **Riadenie zásob a materiálu:** môžete na prvý pohľad vidieť, koľko fliaš/zväzkov fliaš ešte máte a koľko ich potrebujete objednať.

Spýtajte sa obchodného poradcu spoločnosti Messer, ako sa môžete prihásiť do elektronickej služby e-Stock.

Vyžiadajte si bezplatnú ukážku vína a začnite ťažiť zo svojho hrozna maximum ešte dnes!

Chcete dosiahnuť špičkový výkon a zároveň zabezpečiť kvalitu a zachovať organoleptické vlastnosti, ktoré robia vaše víno jedinečným? Chcete zjednodušiť dodávateľský reťazec svojho procesu výroby vína? Tím predajcov vína a naši technickí experti vám radi povedia všetko o inovatívnych plynových riešeniach spoločnosti Messer a osobne vám na mieste predvedú výhody radu Gourmet.

Súčasťou tejto ukážky bude:

- Dôkladná prezentácia našich plynov špecifických pre potraviny a ich vplyv na proces výroby vína priamo na mieste
- Jasný prehľad výhod produktov a prístupu spoločnosti Messer
- Strategický výpočet možností pre vašu vinársku spoločnosť a procesy
- Analýza každej fázy výroby, aby ste zistili, ako môžete využiť naše odborné znalosti na dosiahnutie vašich cieľov
- Prezentácia našich elektronických služieb
- Príjemné stretnutie s otázkami a odpoveďami

Potrebujete plyny na potravinárske účely? Alebo chcete zlepšiť proces výroby vína?

Objavte svoje možnosti na nasledujúcich stránkach.

Produkty

Proces výroby vína: Možnosti použitia a účinky čistých plynov a zmesí plynov

POUŽITIE	TECHNOLOGICKÉ RIEŠENIE	PLYN MESSER
Blanketing (skladovanie a nádrže)	• Sieť s tlakovým/vákuovým ventilom • Zariadenie CO_2 na výrobu snehu zo suchého ľadu	Gourmet A80* (červené víno) Gourmet N80 (červené víno) Gourmet C (biele víno/rosé)
Karbonizácia a dekarbonizácia	Regulátor tlaku plynu + multifunkčný vstrekovač alebo vstrekovacie potrubie	Gourmet N (červené víno) Gourmet C (biele víno/rosé)
Miešanie, homogenizácia a prečerpávanie	Regulátor tlaku plynu + rúrka na prečerpávanie	Gourmet N
Makro- a mikrooxygenácia	Rôzne systémy vstrekovania. (Kontaktujte prosím tím obchodných predajcov spoločnosti Messer)	Gourmet O
Prenos	• Sieť s tlakovým/vákuovým ventilom	Gourmet A80* Gourmet N80 Gourmet N
Preplachovanie	Rôzne systémy vstrekovania. (Kontaktujte prosím tím obchodných predajcov spoločnosti Messer)	Gourmet C

* preveriť dostupnosť porduktu mailom alebo telefonicky

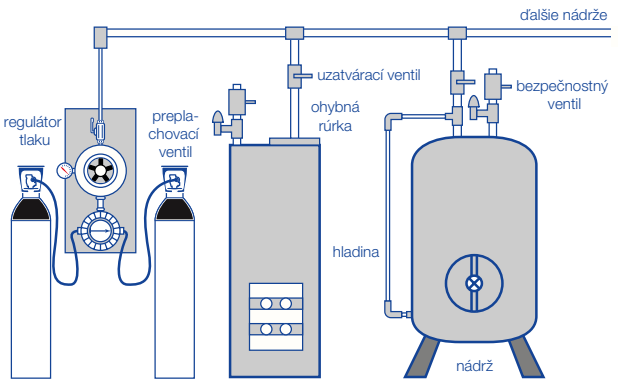
Príklady:
Naše plyny vám môžu pomôcť pri...

BLANKETING

Ak chcete zachovať organoleptické vlastnosti vína a zabezpečiť jeho kvalitu, musíte zabrániť kontaktu vína s kyslíkom vo vzduchu. Dlhodobý kontakt s kyslíkom totiž spôsobuje nežiaduce degradácie, ako je maderizácia, predčasné starnutie alebo strata chuti. Oxidácii v nádržiach alebo sudoch môžete zabrániť vytlačením vrstvy vzduchu nad vínom a jej nahradením inertným plynom, ako je oxid uhličitý (CO2) alebo zmesou plynov argón/CO_2 alebo dusík/CO_2. Spoľahnite sa na skúsenosti spoločnosti Messer a vytvorte plynové zariadenie prispôsobené potrebám vášho vinárstva. Vďaka tejto metóde dokážete zabezpečiť kvalitu a zachovať jedinečnú chuť vášho vína a zároveň využiť veľkú flexibilitu vášho procesu.

Široká škála hardvérových riešení na efektívne pokrytie (blanketing)

Spoločnosť Messer ponúka širokú škálu technických riešení, ktoré umožňujú účinné pokrytie a zabraňujú oxidácii. Spočíva vo vstrekovaní inertného plynu do nádrží počas stáčania, prepravy alebo skladovania vína. Tieto regulačné systémy sú určené na inertné potravinárske plyny, sú k dispozícii pre 1 alebo 2 fľaše a umožňujú účinnú reguláciu pri nízkych tlakoch. Tieto riešenia sa ľahko mplementujú a poskytujú veľkú flexibilitu použitia s možnosťou automatického prepínania: keď je jedna fľaša prázdna, prepne sa na druhú.
To zabezpečuje nepretržitú dodávku inertného plynu a umožňuje vám to pokračovať v práci pri riadení zásob, čím sa šetrí čas.

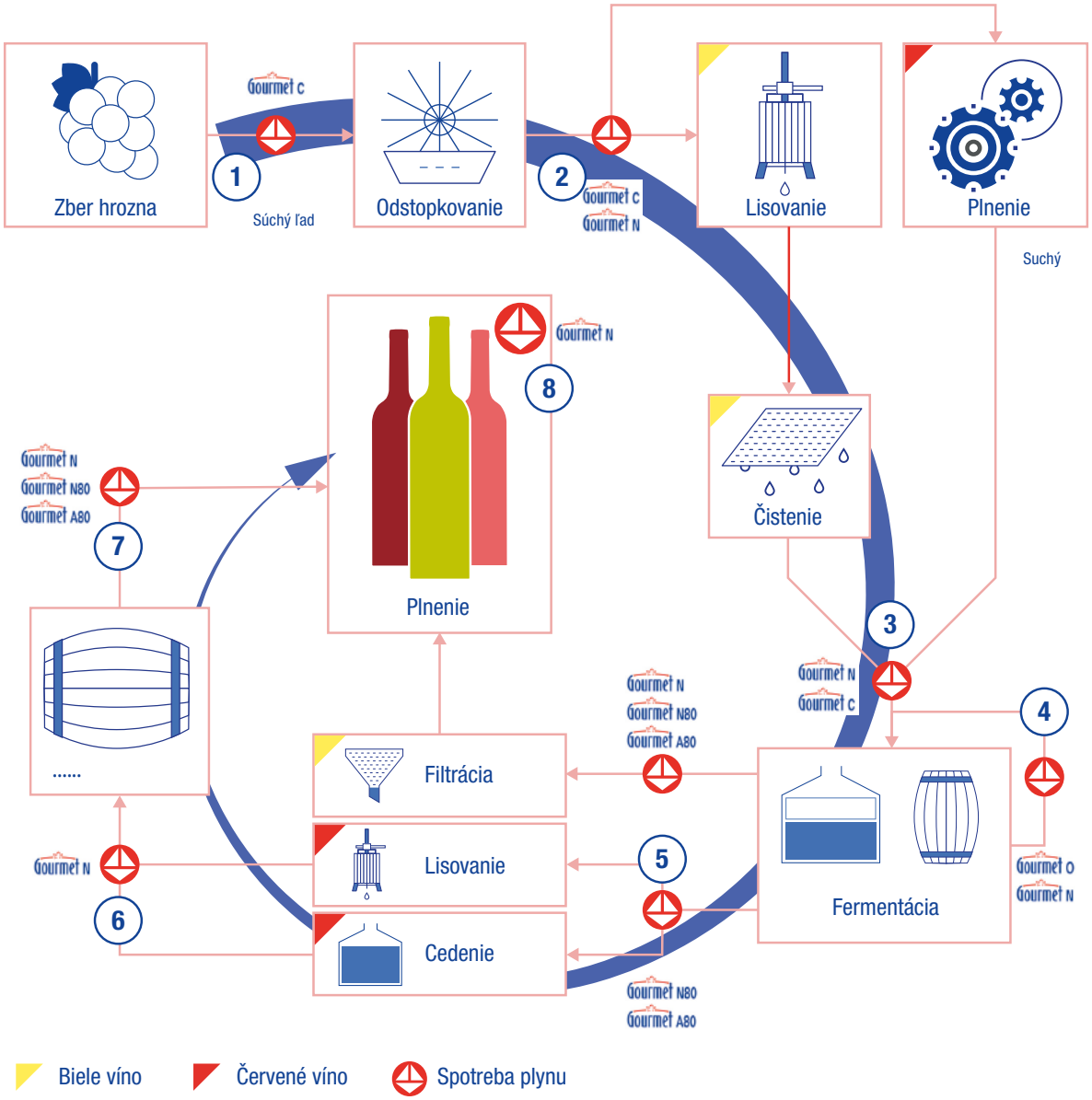


KARBONIZÁCIA A DEKARBONIZÁCIA

Hladina rozpusteného CO_2 vo víne je kľúčová pre určenie jeho senzorických vlastností. Oxid uhličitý a dusík sa môžu použiť na dosiahnutie optimálnej hladiny rozpusteného CO_2 a dodať vášmu vínu chuťový profil. Bielym/rosé vínam zvyčajne chýba kyslosť: **CO_2** sa pridáva na zvýšenie sviežosti a kyslosti (**sýtenie**). Červené vína majú tendenciu mať príliš vysokú hladinu rozpusteného CO2, čo ich robí kyslými a príliš trieslovými: dusík sa pridáva na zníženie tejto hladiny a vyváženie chuti (**dekarbonizácia**).

MIEŠANIE A PREČERPÁVANIE

Použitie dusíka namiesto čerpadla na mušt alebo víno počas **miešania a prečerpávania** ponúka mnoho výhod. Zabraňuje kontaktu vína so vzdušným kyslíkom, čím sa zachovávajú jeho organoleptické vlastnosti a minimalizujú sa straty produktu. V neposlednom rade si táto metóda vyžaduje menej vybavenia, menej práce a menej času, čím sa zvyšuje vaša efektivita a produktivita.



1. Suchý ľad ochladzuje hrozno a zároveň ho chráni pred oxidáciou a zabraňuje nežiaducej degradácii.
2. Čistý CO_2, dusík a argón alebo ich zmesi sa používajú na preplachovanie potrubných sietí a oplachovanie nádrží, aby sa zabránilo kontaktu so vzduchom pri preprave vína.
3. Plnenie CO_2 (sýtenie) zvyšuje sviežosť bielych a ružových vín. Plnenie dusíkom (dekarbonizácia) funguje rovnako aj pri červených vínach, vyrovnáva organoleptické vlastnosti a znižuje kyslú chuť.
4. Počas makro- alebo mikrooxygenácie sa môže pridávať kyslík, aby sa navodilo riadené starnutie vína.
5. Inertné plyny ako dusík, argón/CO_2 a dusík/CO_2 sa používajú na pokrytie, aby vytlačili kyslík z nádrže a chránili víno pred oxidáciou.
6. Použitie dusíka pri prečerpávaní a miešaní vám pomôže ušetriť čas a ochráni (červené) víno pred oxidáciou.
7. Na preplachovanie potrubných sietí sa používa čistý CO_2, dusík a argón alebo ich zmesi, aby sa zabránilo kontaktu so vzduchom pri preprave vína.
8. Dusík sa môže použiť na prepláchnutie nádob, aby sa zabránilo kontaktu s kyslíkom tesne pred naplnením fliaš.

MESSER
Gases for Life

Messer Tatragas, spol. s r.o.
Chalupkova 9
819 44 Bratislava
Tel: +421 2 502 54 111
info.sk@messergroup.com

www.messer.sk