

ÚJRA AZ ALKOHOLMENTESÍTÉSÉRŐL



Azzal kell kezdenünk, hogy az új alkoholmentesítési technológia nem egy gépet takar, hanem egy komplex rendszert. Ebből kiindulva ki is derül, hogy ez nem egy egyszerű eszköz, amit a borász megvásárol, betesz a pincéjébe és dolgozik vele. Három fő gépegységből áll, ami automatizált rendszerként működik.

„A lepárlóoszlop is a technológia része, de itt szinte mindegy, hogy milyen hőmérsékletet alkalmazunk, mivel nincsen benne borkomponens. Ez adja a technológia egyediségét. Mivel a mai világban fontos, hogy költséghatékonyak legyünk, ezért alacsony hőmérsékletű vákuumdesztillációt alkalmazunk. Így minél alacsonyabb hőmérsékleten, könnyebben, gyorsabban választhatjuk el az alkoholt a víztől”, hívta fel a figyelmet Szendei Gergő. A Szendei Wine Kft. ügyvezetője elmondta, hogy az alkoholmentesítő technológia első lépése az elválasztó egység, a membránszeparáció, a második a desztilláció, ami szintén elválasztó egység, és a harmadik ennek a kettőnek a kiszolgálója, egy hőcserélő, illetve hővisszanyerő modul. Első lépésként elválasztjuk a víz-alkoholos elegyet a bor többi komponensétől. A borkomponens visszakerül az eredeti fogadótartályba, a víz-alkoholos komponens pedig továbbhalad a lepárló-

oszlopba, ahol már csak víz-alkohol oldatról beszélünk. A lepárlás folyamán a forráspont alapján választják szét a vizet az alkoholtól. Ez a hármass rendszer automata vezérléssel adja az alkoholmentes végterméket.

Innovatív rendszerről van szó, ebben olyan membránszeparációs egység található, ami eddig sehol nem szerepelt a technológiában. Ez a legújabb technológia, ami a piacon elérhető, és jelenleg elsősorban a nagyüzemek engedhetik meg maguknak. „Ugyanakkor léteznek már megtérülési számítások. A gép ára félmillió eurótól indul és egymillió fölött áll meg, kapacitástól függően. A felhasználó számára új dimenziót nyit, használatával létrejön egy olyan termék, ami eddig nem vagy csak részlegesen volt jelen a piacon”, tájékoztattott. „Nem jelenteném ki, hogy legjobb az alkoholmentesített bor – szögezte le Szendei Gergő –, viszont azzal kell számolni, hogy ez egy új megoldás, egy új lehetőség, és hiszek abban, hogy mindig meg kell újulni”, fogalmazott. Ez a technológia Magyarországon az adott költségek mellett sok esetben jobb megtérülési rátát mutat, mint Nyugat-Európában, mivel ott bizonyos inputanyagok drágábbak. Viszont a nagyüzemek nemcsak a saját igényeiket kielégítve dolgozhatnak a rendszerrel: ha szolgáltatást is nyújtanak, azaz bérnyújtást vállalnak, már érdemes elgondolkozni a beruházáson.

Önkéntelenül is felmerül a kérdés, egy ilyen technológia, eszköz üzembe helyezésével lehet, hogy az egész országot vagy akár a határon átnyúló régiót is le lehetne fedni? Főleg amikor részipiacról beszélünk. Mint a szakember elmondta, az a nagyobb cég, amelyik erre be tud ruházni, bérnyújtást is vállalhat, mivel a közép- vagy kisüzemek ezt nehezen tudják maguknak megvásárolni. Az alkoholmentesített bor kiegészítő termék a piacon, ugyanakkor választék bővítő is, akár a pezsgő. Sajnos a borkonsumpció világszinten csökken, tehát úgy lehet bővülni, vagy úgy tudunk a növekvő költségek mellett is nyereségesek maradni, ha többféle terméket állítunk elő.

„Az eszköz felhasználását vizsgálva nem is elsősorban üzemméretről, hanem borrégiókról érdemes beszélni. Ahhoz, hogy egy technológia ne legyen túl drága, minden költséget minimalizálni kell. Magyarországon lokációkban kell gondolkodni, néhány borvidéket egy-egy gép le tud fedni. Így például Tokaj és Eger környékét lehet megcélozni, de maradhatunk Észak-Magyarországon, a Duna borrégióban, vagy Dél-Balatonon. Ugyanakkor Magyarország geopolitikai helyzete alapján határon túli kisebb üzemek számára, például Burgenlandban tudna bérnyújtást végezni. Ugyanezt lehet elmondani az ország déli részein, ahol romániai, szerbiai, horvátországi vagy bulgáriai igényeket tudnának kiszolgálni az Alföldről. Ha alkoholmentesített bort szeretnénk forgalmazni, a mai gyakorlat szerint Nyugat-Európába kell szállítani az alapanyagot, és onnan hozzuk vissza. Ugyan minőségileg kifogástalan terméket kapunk, de az anyagmozgatásnak jelentős költsége van”,

figyelmeztetett a szakember. Ez az új technológia biztosítani tudja, hogy a bor természetes formáját legjobban megőrizzük. Az aromák nincsenek visszaadagolva, a terméket nem engedjük szétesni, az ízprofil megmarad, csak a növényi víz kerül visszavezetésre.

„A termelő saját alapanyagának ízprofiljából a kiindulási minőséget kapja vissza, nincsen melegítve, nem megy át többszörös technológiai lépésen”, hívta fel a figyelmet. „Szerencsére már vannak működő üzemek, melyekkel együtt dolgozunk és tapasztalatokat szerezhethetünk. Például



Németországban, ami hozzánk a legközelebb található, de a közeljövőben megkezdí működését egy Spanyolországban is, s robbanásszerű beruházások várhatóak Nyugat-Európában. Növekvő igényről beszélünk.” A kezdeti modellekhez képest évről évre új fejlesztések jelennek meg, aminek eredményeként a végén egyre tisztább alkoholt kapunk. Míg korábban 80 százalékos alkoholtisztaságnál megállt a technológia, most 90-95 százalékos a végeredmény. A borásznak ez jó, mivel több bora marad, jóval kevesebb vész el.

A berendezés folyamatos üzemű, de úgy folyamatos, hogy többször megszüri a borkomponenst, mire az összes alkohol eltávozik.

Különböző gépméretek léteznek, és ezeknek eltérő a töltöttségi szintjük. Egy crossflow szűrőt is 150-200 liter folyadékkal kell feltölteni és utána dolgozik. Ugyanígy az alkoholmentesítő rendszernek is van egy befogadó mérete, s azt követően működik. Mint megtudtuk, itt nem egy-két literrel, hanem hektókról beszélhetünk. Teljesítménye nagyban függ attól, hogy mit szűrünk, ez egyenes arányban van az alkoholtartalommal. Minél kevesebb az alkohol, annál gyorsabban dolgozik. Az első technológiai szakasz a szűrés, s mivel eltérő a beltartalma, struktúrája, ettől függ a szűrhetőségi indexe. A kisebb gépek teljesítménye minimum 50 hektoliter naponta, a nagyobbaké pedig akár 150-200 hektoliter. „Németországi tapasztalatokkal rendelkezünk, ahol egy közel 200 hektoliteres kapacitású gép dolgozik, ebben a minimum feldolgozható mennyiség 40-50 hektoliter, tehát a gép teljes kapacitásának egynegyedét tudjuk alkoholmentesíteni”.

Miközben gyors fejszámolást végzünk, a szakemberrel arra is kitértünk, vajon a fehér- és a vörösborok alkoholmentesítése között van-e különbség. A fehérborok esetében egyértelmű, hogy az aromákat sikerrel megőrizzük, megvédjük. Ugyanakkor a vörösboroknál még nem jelentkezik robbanásszerű igény az alkoholmentesítésre, mint ahogyan várnánk. Ez valószínűleg azért is van, mert kevesebb vörösbor fogy. Természetesen a népszerű termékeket tesztelik alkoholmentes formában is, ugyanakkor beszámoltak arról, hogy nagyon jó eredményeket értek el a vörösboroknál. Miközben figyelembe kell venni, hogy a vörösboroknak a struktúráját nemcsak az alkohol adja, hanem nagyon sok olyan alkotóeleme van, mint a tanninok, a polifenolok, a fahordós érelés, ami egybetartja a bort. „Mivel kivesszük az alkoholt a termékből, ami testességet ad, hiányérzetünk lesz. Ugyanakkor az élesztő-autolizátumok használatával van lehetőség arra, hogy kikerekítsük”, hívta fel a figyelmet, hozzátéve, hogy ezáltal vissza lehet pótolni egy kicsi testességet az alkoholmentes fehérbornál is. Mivel a vörösboroknál rendelkezésre áll az a struktúra, ami már eleve jó vázat ad, nem kell nagyon belenyúlni, hogy újra kerek bort kóstolhassunk, tehát sokkal könnyedebb a vörösborok alkoholmentesítése, ami nagyon jó végeredményt ad. „Ha az új technológiával készült fehérbor jó és tetszik a közönségnek, akkor a vörösbor még jobban fog tetszeni”, zárta beszélgetésünket.

vinicz