

ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ (από σταφύλια)



- Τα προϊόντα απόσταξης είναι πολλά χρόνια γνωστά και ευρέως διαδεδομένα. Στη λεκάνη της Μεσογείου αποστάζετε κυρίως σταφύλι, ενώ στις υπόλοιπες χώρες αποστάζονται φρούτα, δημητριακά ακόμη και πατάτες.

- Στην Ελλάδα έχουμε την κουλτούρα του κρασιού, όμως από πολύ παλαιά υπήρχε σχεδόν σε όλα τα μέρη το τσίπουρο ως δευτερογενές παράγωγο της σοδειάς του αμπελιού. Βέβαια η παραγωγή τσίπουρου έχει σημαντικά ασφαλέστερο αποτέλεσμα για τον ερασιτέχνη από την αντίστοιχη του κρασιού: είναι πολύ πιο εύκολο να φτιάξεις καλό τσίπουρο από το να πετύχεις ανεκτό κρασί.

- Η ποσότητα τσίπουρου που αποστάζεται εξαρτάται από την ποιότητα του σταφυλιού καθώς και από τους αλκοολικούς βαθμούς που το θέλουμε (δυνατό η ελαφρύ).
- Η άριστη ποιότητα τσίπουρου εξαρτάται από την ποιότητα του σταφυλιού.

- Σήμερα η παραγωγή τσίπουρου απαιτεί ειδική άδεια η οποία χορηγείται από την περιφέρεια και ο κάθε παραγωγός (μικρός ή μεγάλος) πηγαίνει στα νόμιμα αποστακτήρια για την παρασκευή τσίπουρου.

Εισροές

Κεφάλαια:



- α) Αποστακτήριο οικιακής χρήσης (800-1500 ευρώ για καζάνι 40 λίτρων)
- β) για αποστακτήριο επαγγελματικής χρήσης (60.000 και άνω για καζάνι από 120 λίτρων και άνω)

Εισροές

Χρόνος:



- Α) αποστακτήριο οικιακής χρήσης (2-3 ώρες / καζανιά)
- Β) αποστακτήριο επαγγελματικής χρήσης (συνεχής λειτουργία - 24 ώρες)

Εισροές

Ενέργεια:

- Χημική (γκάζι ή ξύλα)
- Ηλεκτρική (για μηχανήματα μεταφοράς και εμφιάλωσης)



Εισροές

Άνθρωποι (ειδικότητες):



- Α) στο αποστακτήριο οικιακής χρήσης: εμπειρία και μεράκι
- Β) στο αποστακτήριο επαγγελματικής χρήσης: ηλεκτρολόγοι , χημικοί, τεχνολόγοι τροφίμων, γευσιγνώστες, καθαρίστριες, χειριστές μηχανημάτων

Εισροές

- **Υλικά (πρώτες ύλες):**

- Σταφύλια

- Αρωματικές ουσίες (γλυκάνισο, κρόκο Κοζάνης)



is083-052 www.fotosearch.com

Εισροές

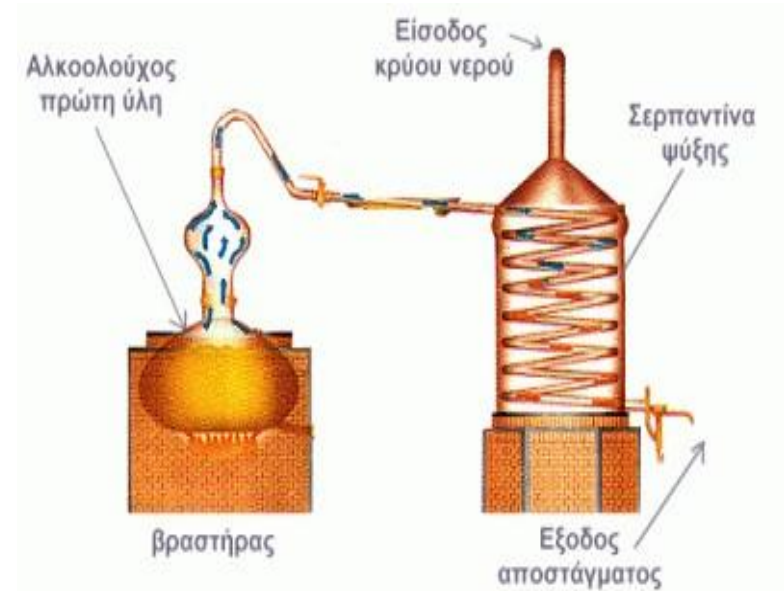
- **Εργαλεία – μηχανήματα:**

- Εκραγιστήριο

- Πιεστήριο ή θλιπτήριο

- Μουστόμετρο

- Αποστακτήριο (καζάνι, θερμόμετρο, σωλήνα νερού, σερπατίνα ψυξης, βαρέλι)



Εισροές

- Συμπικνωτής
- Αλκοολόμετρο
- Αναμικτήρας
- Αυτόματες μηχανές εμφιάλωσης
- Μηχανήματα μεταφοράς



Γνώσεις - πληροφορίες:

- Άντληση της τεχνογνωσίας (επαφές, συζητήσεις) από μεγάλους ανθρώπους ερασιτέχνες τσίπουρου για τη διατήρηση της παραδοσιακής γνήσιας ποιότητας του προϊόντος

Εισροές

- Συμμετοχή σε εκπαιδευτικά σεμινάρια νέων τεχνολογιών παραγωγής τσίπουρου
- Εκπαίδευση στην προώθηση του προϊόντος (marketing)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Τρύγος (μάζεμα σταφυλιών καλής ποιότητας)
- Καθάρισμα σταφυλιών (από σάπια σταφύλια και φύλλα)
- Πάτημα σταφυλιών (με τα πόδια ή με μηχανήμα)
- Τοποθέτηση υγρού μείγματος (γλεύκος) σε βαρέλια (ανοιχτά) για 5 ημέρες
- Ανακάτεμα γλεύκου ανά 2 ημέρες
- Σφράγισμα βαρελιών για 30 -35 ημέρες

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Μέτρηση ποσοστού ζάχαρης γλεύκου (ιδανικό 20)
- Γέμισμα του καζανιού του αποστακτηρίου με το γλεύκο
- Προαιρετική προσθήκη αρωματικών ουσιών
- Άναμμα της θέρμανσης (γκάζι ή ξύλα)
- Θερμοκρασία βρασμού 80 C και έναρξη του αποστάγματος
- Συνεχείς μέτρηση αποστάγματος

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Τοποθέτηση υπολειμμάτων καζανιού σε ειδικούς χώρους (χρήση τους ως λίπασμα)
- Εμφιάλωση - συσκευασία - αποθήκευση

Εκροές

Προϊόντα:

- τσίπουρο καθαρό
- τσίπουρο με αρωματικά



Εκροές

Απόβλητα:

- Τα τσάγαλα (τα απομεινάρια του καζανιού) χρησιμοποιούνται ως λίπασμα.

Εκροές

Απώλειες:

αναθυμιάσεις, καμένο τσίπουρο (από ελαττωματική συσκευή βρασμού), η ελαττωματική πρώτη ύλη (σάπια σταφύλια, άγουρα σταφύλια, κ.α) επηρεάζει την ποιότητα και την ποιότητα του τσίπουρου.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΒΛΑΧΟΣ