

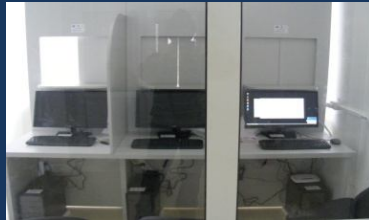


Instalație de spălat sticle



Linie de îmbuteliere

5. SALA DE TESTĂRI ORGANOLEPTICE



Laboratorul de încercări tehnologice are relevanță în cercetare, doar în contextul celorlalte laboratoare, fiind utilat cu echipamente tehnologice de mică capacitate, capabile să opereze într-un spațiu redus o multitudine de variante experimentale și creează premiza obținerii de produse cu anumite caracteristici, capabile să satisfacă servicii din sfera științifică și economică.



S.C.D.V.V. BUJORU
STR. G-RAL EREMIA GRIGORESCU NR.65
LOC. TG.BUJOR JUD. GALAȚI
COD 805200
TEL.0236 340640/ FAX 0236 340642
e-mail scdvbjorou@clicknet.ro
www.scdvbjorou.ro

Editura PAX AURA MUNDI Galați
2014

„Conținutul acestui material nu reprezintă în mod obligatoriu poziția oficială a Uniunii Europene sau a Guvernului României”



Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Bujoru



Modernizarea infrastructurii de cercetare vinicolă în vederea alinierii la standarde europene

Programul operațional Sectorial
„Creșterea Competitivității Economice”
-cofinanțat prin Fondul European de Dezvoltare Regională
„Investiții pentru viitorul dumneavoastră”

Acest laborator s-a compartimentat în 5 spații pentru a delimita sectoarele de procesare, după cum urmează:

1. SALA DE RECEPȚIE ȘI PROCESARE PRIMARĂ



Banda transportoare

Elevator



Presa pneumatică

Cântar electronic



Desciorchinător

Echipament de igienizat

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI TEHNOLOGICE

Laboratorul modernizat cu o infrastructură și utilaje la nivelul UE, poate să asigure cercetări complexe de tip fundamental și aplicativ.

Menționăm câteva dintre acestea pe care le avem în vedere:

- îmbunătățirea unor verigi tehnologice de potențarea calității vinurilor;
- realizarea de procedee noi în vederea îmbunătățirii tehnologiei de obținerea vinurilor albe, roșii și aromate de calitate;
- cercetări privind optimizarea tehnologiei de producere a vinurilor de calitate;
- elaborarea și încercarea de tehnologii moderne pentru limpezirea mustului, fermentare alcoolică, malolactică și stabilizarea vinurilor.

Tehnologiile încercate vor fi orientate spre obținerea de vinuri tipice, care să păstreze autenticitatea soiului și podgoriei din care provin.

2. SALA DE FERMENTARE-STABILIZARE



Cisterne de stocare

Cisterne cu manta de răcire



Pompe transvazat și recirculat

3. SALA DE DEPOZITARE



Baricuri

4. SALA DE FILTRARE ȘI ÎMBUTELIERE



Filtru aluvionar



Filtru cu plăci