

УДК 663.255(075)

ББК 36.81

3-17

Редактор Г. А. Гусева

Рецензенты: д-р техн. наук, профессор Ю. А. Калошин, канд. техн. наук, доц. В. А. Трунов (кафедра «Пищевые машины» Московского государственного университета технологий и управления); канд. техн. наук Э. И. Узнадзе (ОАО «Московский межреспубликанский винодельческий завод»)

Зайчик Ц. Р.

3-17 Технологическое оборудование. Часть 1. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: КолосС, 2007. — 336 с.; ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

ISBN 978—5—9532—0409—5

Описано современное и перспективное технологическое оборудование для переработки винограда и плодово-ягодного сырья, производства и обработки виноматериалов и вин, подготовки бутылок, фасования вин и отделки готовой продукции, переработки вторичного сырья виноделия. Конструкции оборудования и принципиальные технологические решения наглядно демонстрируются иллюстративным материалом. Принципиальные схемы и примеры конструктивных решений сопровождаются необходимым расчетным материалом. В учебнике приводятся основные результаты научных исследований и достижения науки и техники в этой области, прослеживаются тенденции развития оборудования, как отечественного, так и зарубежного.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Технология бродильных производств и виноделия» направления подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья» и по специальности «Машины и аппараты пищевых производств» направления подготовки дипломированного специалиста «Пищевая инженерия».

УДК 663.255(075)

ББК 36.81

© ВО «Агропромиздат», 1988

© «ДелоЛи», 2001

© «ДелоЛи прингт», 2004

© Издательство «КолосС», 2007

ISBN 978—5—9532—0409—5

ОГЛАВЛЕНИЕ



Предисловие	3
1. Общие сведения о технологическом оборудовании винодельческих предприятий	6
1.1. Классификация винодельческого оборудования	6
1.2. Основные понятия и определения	7
1.3. Производительность винодельческого оборудования	10
1.4. Общие требования к винодельческому оборудованию и его эксплуатации	14
Контрольные вопросы	15
2. Оборудование для переработки сырья	16
2.1. Оборудование для приемки винограда и подачи его на переработку	16
2.2. Оборудование для дробления винограда и отделения гребней	21
2.3. Оборудование для получения сусла	32
2.4. Специальное оборудование для переработки сырья для плодовых вин	62
2.5. Поточные линии переработки винограда и сырья для плодовых вин	74
Контрольные вопросы	79
3. Оборудование для производства виноматериалов и вин, их хранения и транспортирования	80
3.1. Оборудование для производства белых виноматериалов	80
3.2. Оборудование для производства красных виноматериалов	87
3.3. Аппаратура для производства шампанского и игристых вин резервуарным способом	93
3.4. Установки для производства коньячных спиртов	100
3.5. Резервуары для хранения виноматериалов и вин. Мерники	112
3.6. Средства для бестарного транспортирования виноматериалов и вин	130
Контрольные вопросы	131
4. Оборудование для физико-механической и теплофизической обработки технологических продуктов виноделия	132
4.1. Оборудование для осветления продуктов виноделия	132
4.2. Перемешивающие устройства	157
4.3. Оборудование для введения различных веществ в продукты виноделия	161
4.4. Теплообменные аппараты	163
4.5. Оборудование для обработки продуктов виноделия физическими и теплофизическими способами	184
4.6. Комплексы оборудования специального назначения	187
Контрольные вопросы	192
5. Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой продукции	193
5.1. Оборудование для подготовки бутылок	195
5.2. Машины для фасования вин	215
5.3. Машины для укупоривания бутылок. Фасовочно-укупорочные агрегаты	235
5.4. Устройства и машины для контроля бутылок	256
5.5. Пастеризаторы вина в бутылках	267
5.6. Машины для товарного оформления бутылок	272
5.7. Специальное оборудование для механизации работ с тарой на линиях упаковывания вин	292
5.8. Поточные линии упаковывания вин	301
Контрольные вопросы	310

6. Оборудование для переработки вторичных продуктов виноделия	311
6.1. Экстракторы для выжимок	311
6.2. Перегонные установки	314
6.3. Сушилки для виннокислых соединений	316
6.4. Агрегаты для получения кормовой муки и переработки семян	319
6.5. Линии переработки вторичных продуктов виноделия	321
<i>Контрольные вопросы</i>	322
7. Средства внутризаводского транспортирования технологических продуктов виноделия.	
Коммуникации	323
7.1. Средства внутризаводского транспортирования технологических продуктов виноделия и тары (конвейеры, элеваторы, тележки, погрузчики)	323
7.2. Электронасосные агрегаты и коммуникации	326
<i>Контрольные вопросы</i>	329
<i>Заключение</i>	330
<i>Список литературы</i>	332