

Qellimi i projektit

NEROALB-2015

Aktiviteti ka për qëllim Prodhimin dhe Ambalazhimin e pijeve alkoolike dhe jo alkoolike. Aktivitete të cilat do të zhvillohen në rrugën "Universiteti", Lagja nr.1, Kukës

Te dhena teknike të aktivitetit

Subjekti "NEROALB-2015" Sh.p.k i regjistruar pranë QKR, me NIPT: L57528201V, me zyrat qendrore në Kukës, Kukës, KUKES, Lagja Nr. 1; Rruga "Universitetit"; Ndertese private; Zona kadastrale Nr. 2315, Nr.Pasurie 22/6-ND1 me administrator Z. Neron Çerkezi do të zhvillojë aktivitetin e tij "Prodhim dhe Ambalazhim i Pijeve Alkoolike dhe jo Alkoolike", në rrugën "Universiteti", Lagja Nr.1, Kukës. Subjekti, për venien në punë të aktivitetit të tij do të pajiset me të gjitha miratimet përkatëse të lejeve të nevojshme për funksionimin e tij.

Kapaciteti i Projektuar

Subjekti "NEROALB-2015" sh.p.k do të prodhojë

□ 200 000 litra birre/vit

Vendodhja e aktivitetit

Pamje në ortofoto e zonës në vlersim



Qark.8	
Ndertesat.fid-6387562a_161ffb42be	
Parcelat.fid-6387562a_161ffb42bef_	
Name ↑	Value
Emri i Bashki...	Kukës
Emri i Qarkut	KUKES
Emri i Rrethit	KUKES
Emri i Zonës ...	Kukës
Kartela Lloj	
Numri i Ndërt...	1.0
Numri i Pasur...	22/6
Numri i Zonës...	2315
Sipërfaqja e ...	300.63
Sipërfaqja e ...	300.63
Sipërfaqja MBD	0.0

Prona në të cilën do të zhvillohet aktiviteti "Prodhimi dhe Ambalazhimi i Pijeve Alkoolike dhe jo Alkoolike" është në pronësi të Z. Neron Isuf Qerkezi, përfaqësuesi i shoqërisë "NEROALB-2015" sh.p.k me zonë kadastrale Nr. 2315 dhe Nr.Pasurie 22/6-ND1.

Pershkrimi i funksionimit te aktivitetit

Teknologjia e prodhimit te pijeve alkolike dhe jo alkolike

Prodhimi i birres

Varietetet e vendit dhe te huaja qe perdoren per prodhimin e birrave

Kazanet qe do te sherbejne per fermentimin, staxhionimin, zierjen, do te jee prej inoksi, te n je cilesie shume e larte.

Temperaturat e kazaneve te fermentimit e staxhionimit do te komandohen nepermjet pajisjeve digjitale me voltazh 24v.

Keto paisje digjitale jane te montuara ne kazanet e staxhinimit dhe fermentimit.

Ftohja realizohet nepermjet komrpesorit te fohjes me uje antifrize.(Grikol)

Komanidimi ne hyrje i ujit antifrize realizohet nepermjet komanduesve digjital te vendosur ne hyrje te kazaneve te fermentimit e staxhionimit nepermjet elektrodave komanduese 24v.

NdriÇimi,ajrimi i ambjenteve te punishtes se birres eshte conform standarteve dhe kushteve te kerkuara per kete lloj teknologjie.

Uji qe perdoret per prodhimin e birres eshte ne perputhje kushtet higjeno-sanitare te Çertifikuara nga Ndermarrja e Ujesjelljes-Kanalizime Kukes dhe institucionet shendetesore te ngarkuara nga ligji.

Ujit i behen regullisht analizat minerologjike dhe bakterologjike.

Pra se birra ti serviret konsumatorit i nenshtrohet filtrimit, neprmjet nje pajisje filtrimi qe eshte e levizshme.

Per sa me siper teknologjia qe do te perdoret per prodhimin e birres nga kjo punishte eshte nderthurur me teknologjine tradicionale dhe me zbatimin me korrektesi te kushteve higjeno-sanitare nepermjet perdormit te kazaneve prej inoksi ten je cilesi shume speciale.

Teknologjia e mesiperme eshte praktikisht shume e manovrueshme.

Kjo teknologji garanton siguri te larte te pajisjeve speciale per akumulimin dhe ftohjen e pavarur te kazaneve qe kursen energjine elektrike te sistemit te rikuperimit dhe ngrohtesise.

Skema teknologjike e prodhimit te birres eshte:

DOKUMENTACION TEKNIK

**AKTIVITET PUNISHTE BIRRE "NEROALB-2015" Nipt L57528201V
ME SELI: Rruga UNIVERSITETI KUKES.**



**FIRMA "NEROALB-2015"
PERFAQESUESI LIGJOR
NERON ÇERKEZI**

*PRODHIM - BIRRE
"NEROALB-2015"
KUKES - ALBANIA*

Pranimi

Pjekuria optimale perkufizohet per Çdo ngarkese me lenden e pare elbi e misri qe mund te ndryshoje Çdo vit ne varesi te klimes, pjekurise se tyre dhe mbi te gjitha karakteristikat e lloit. Ky vleresim kryhet ne pergjithesi me metoda analitike (percaktimi i sheqerit, polifenol dhe perqendrimi i acidit) dhe mbledhja kryhet kur elbi e misri ka arritur perberjen e duhur kimike, kur permbajtja e sheqerit nuk ndryshon me dhe aciditeti qendron ne te njejtin nivel dhe sheqeri ka arritur permbajtjen 216 g/l. Elbi i perdoru per prodhimin e Birres duhet te jete i shendetshem pa defekte per shkak te infeksioneve bakteriale dhe /ose kerpudhave dhe verifikimi duhet te kryhet sa me shpejte qe te jete e mundur per te parandaluar defektet e birres. Nese elbi prishet gjate korrjes dhe/ose transportimit ne linjen e prodhimit te birres mund te lindin defekte ose probleme, per shkak te aktivitetit te baktereve acetik dhe/ose laktik dhe prodhimit te tyre te acidit acetik dhe laktik.

Procesi i fermentimit dhe maturimit të prodhimit të birrës

Procesi i birrës, i cili është faza e parë e ciklit të prodhimit të birrës, ndiqet nga një fazë e dytë, e quajtur **Fermentimi** ose **fermentim**. Esenca fermentues është një manifestim i metabolizmit të **Maja e birrës**, E cila shtohet pas oksidimit në ujë menjëherë pas ftohjes në temperaturën e fermentimit dhe derdhet nga blloku i nxehjes në enët e fermentimit.

Detyra e maja e birrës në **Fazë fermentimi** është për të kthyer një pjesë të sheqernave në esence në alkool. Në shkallën e caktuar të fermentimit, procesi i fermentimit është i ndërprerë (të mos jetë konvertimi i plotë i sheqerit 100%). E ashtuquajtura birra e re ose jeshile derdhet në një enë tjetër, ku procesi i fermentimit të vazhdueshëm ka një intensitet më të ulët, por me një temperaturë më të ulët dhe një presion më të lartë, ndërsa birra karbonizohet me dioksid karboni. Kjo pjesë e procesit të fermentimit quhet **Maturimi i birrës**, i njohur edhe si **lagering**.

Dy teknologjitë kryesore të fermentimit

Dizajni dhe ndërtimi i kontejnerëve për fermentimin kryesor ndryshon varësisht nga teknologjia. Në mullirin tonë ne përdorim të dyja teknologjitë më të zakonshme të fermentimit të cilat mund të përdoren brenda një fabrikë birre edhe në kombinime dhe të prodhojnë birra të llojeve të ndryshme dhe vetitë shqisore.

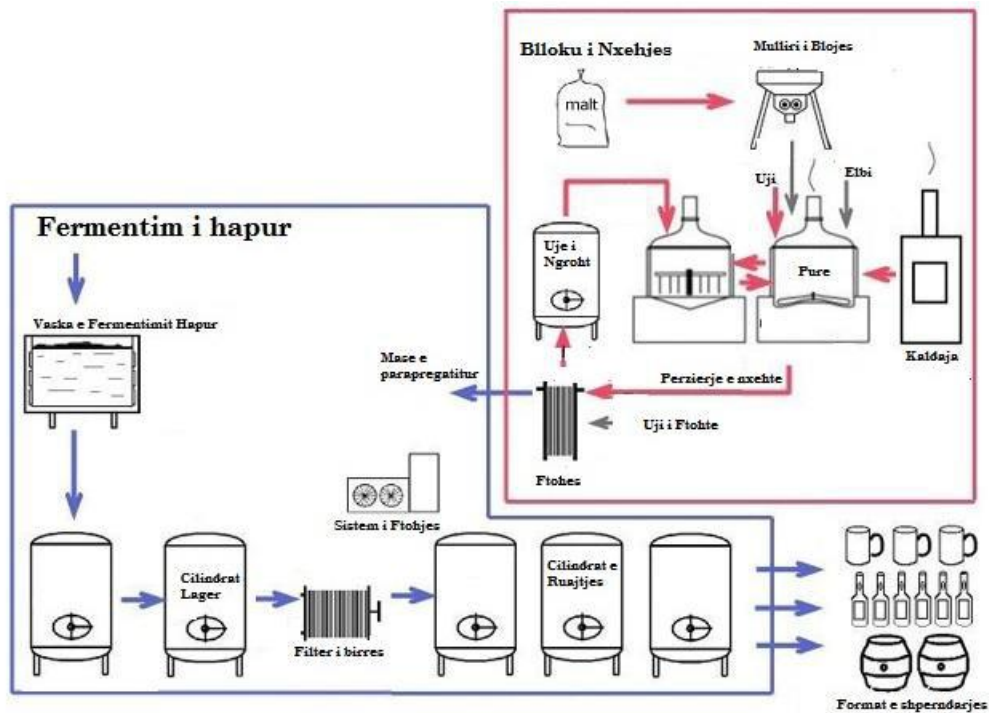
Fermentimi i poshtme i birrës

Stili i **poshtë-fermentues** Përfshin të gjitha birra e poshtme të fermentuara duke përdorur sistemin e fermentimit. Pjesa më e madhe e prodhimit botëror janë birra me fermentim të poshtëm, ku përfshihet edhe ajo e jona. Këto përfshijnë më shumë birra të quajtura lagers.

Fermenti i poshtëm i birrës kryhet në temperaturat e 6-12 ° C dhe zgjat për ditët 6-12. Për një muaj ose më shumë ata shtrihen (nga këtu emri "lager") në temperatura nënzero, të cilat sigurojnë, ndër të tjera, shpërndarjen e përbërjeve të squfurit të krijuara gjatë fermentimit primar.

Teknologjia e fermentimit të hapur në **Maja të hapura të fermentimit në Dhoma e fermentimit** Është tipike kryesisht për prodhimin e **Birra në fund të fermentuara**. Kjo lejon koleksion veçanërisht të përshtatshëm të krausen nga maja e ngordhur në fazën e fundit të fermentimit, e cila është një parakusht për të bërë një birra të fermentuar në fund të cilësisë së shijes tradicionale. Teknologjia e hapur është absolutisht e papërshtatshme për prodhimin e birrës së fermentuar, pasi që qasja e ajrit në birrën aktive të shfaqur nga maja ka tendencë të rezultojë në ndotjen nga organizmat e padëshiruar.

Për punishtet e birres të vogla, ekziston një argument i fortë për fermentimin kryesor të birrës në vazo të hapura - **Pasuri e madhe e marketingut**. Pamja e birrës fermentuese është një nga atraksionet kryesore për mikpritësit e vizitorëve



Në Fabrikat e birrës moderne për fermentim fund birrë kryesisht përdorin **Cilindrike-konik tanke**. Edhe pse cilësia e birrës së fermentuar nga rezervuari i mbyllur nuk arrin cilësinë e fermentimit të birrës në kontejnerë të hapur, përfitimi ekonomik është arsyeja vendimtare për braktisjen e teknologjisë fermentuese tradicionale



Menaxhimi i instalimit

Jepni informacion të detajuar në lidhje me strukturën e menaxhimit të instalimit. Përfshini në informacion strukturën organizative ku tregohen qartë pozicionet që kanë të bëjnë me menaxhimin mjedisor, menaxhimin e prodhimit, kontrollin e cilësisë, monitorimin, etj. Siguroni të gjithë dokumentat përkatës në lidhje me politikën e menaxhimit mjedisor.

Jepni informacion nëse menaxhimi mjedisor dhe/ose sistemet e menaxhimit të cilësisë janë të çertifikuar nga organe çertifikues të akredituar.

Në rast se keni një sistem të çertifikuar të menaxhimit të mjedisit të vënë në jetë në instalim, jepni informacion në lidhje me standardin përkatës dhe bashkëngjisni kopjen e çertifikatës së akreditimit (ECOLABEL, EMAS, ISO 14001, etj.)

Lenda e pare

Lenda e pare e cila perdoret ne kete aktivitet eshte elbi dhe misri kokerr, si dhe uji .

Kapaciteti i lendes se pare do te varet nga kerkesa e kper produktin perfundimtare qe kjo kompani prodhon. kapaciteti i lendes se pare nuk eshte i percaktuar.

Lenda ndihmese,

Dru zjarri, gaz, energji elektrike.

Konsumi i ujit

Uji sigurohet nga rrjeti i pergjithshem i sistemit ujsjellesit dhe perdoret:

1. Ne procesin teknologjik te prodhimit te birres si lende e pare.
2. Per nevoja higjeno - sanitare te ambjenteve te punes si dhe te personelit.

Konsumi i Energjise

Energjia elektrike sigurohet nga sistemi kombetar i furnizimit te energjise elektrike.

Energjia elektrike perdoret per venien ne pune te paisjeve te linjes, per ndricimin e ambjenteve,

Ngrohja e ujit do te behet me dru gaz e energji sipas nevojave per perdorim.

Konsumi i tyre do te llogaritet me sakte ne realizimin e plote te nje viti pune

Trajtimi i Mbetjeve jashte Instalimit

Mbetjet e dala nga procesi i prodhimit te birres nuk jane mbetje te rrezikshme.

Mbetjet e ngurta jane mbetje qe vijne nga :

1. Papasterti te ngurta qe dalin nga lenda e pare elb apo miser.
2. Lende te ndryshme qe dalin nga procesi i prodhimit.

Keto mbetje trajtohen jashte instalimit ne tokat bujqesore per plerim te tyre pasi permbajne shume elemente ushqyes per to.

Investitori ka menduar se zgjidhja me e pershtatshme per kushte ne te cilen zhvillohet aktiviteti, te jete riciklimi jashte impjantit nga fermere te zones per plerimin e tokave bujqesore. Aq me teper qe mbetjet e djegies se drurit qe permbajne rreth 2% ne peshe te lendes ndihmese Hi fluturues, kane permbajtje te konsiderueshme te kaliumit, gje qe eshte shume i kerkuar per pasurimin e tokave me kete element.

Investitori per kete duhet te shprehet me shkrim , nuk eshte percaktuar akoma kontraktori qe do te terheqe keto mbetje te ngurta.

Ndersa mbetje te ndryshme te ambalazheve si plasmas, kartona, mbetjet e perditshme te puntoreve, etj. do te vendosen ne kontenir te vecante dhe do te dergohen ne venddepozitimin e caktuar nga njesia vendore Bashkia Kukes.