

“ALKETA KOKLA“ Person Fizik

Lushnje më 18.05.2018

Adresa: Fshati Qerret i Ri ,komuna Fieshegan,Lushnje

NIPTI :L04502401H

Nr .Cel : 0686682215

Tema : Procesi teknologjik dhe normat teknologjike te prodhimit te verës dhe rakise.

### 1-Verë e kuqe

- A) Rrushi i blerë ose prodhuar i ambalazhuar në arka hidhet në makinerinë shtypëse e cila bën ndarjen e kokrave nga frëngjet(veshtuket) . Makineria mund te vendoset te dera e magazinës dhe me tubacion percillet mushti i perftuar ne çisterna .
- B) Pasi mbushet çisterna me musht bëhet trajtimi me sulfuraz 10 gr/hektolitër.
- C) Pas 3 -4 oreve i shtohen ne çisterna maja fermentuese 10 gr/hektolitër.
- D) Pas 15 -20 orësh për cdo çisterne që ka nisur fermentimin kryhet qarkullimi lëngut nga poshte – lart me ndihmen e një pompe gjatë një periudhe 5-8 ditë .
- E) Ndarja e lëngut nga gollozhra dhe farat kryhet nepermjet presimit .Nga cisternat te presa dhe anasjelltas lëngu shkon me pompe.
- F) Lëngu i përftuar lihet te vazhdoje fermentimin deri në momentin që sasia e sheqerit shkon në zero . Kjo periudhe zgjat 1 -2 dite .
- G) Pas mbarimit të fermentimit behet travazh (ndarja e lëngut nga precipitimet) . Kjo behet 3 -4 here deri në filtrimin e plotë të lëngut .
- H) Nga ky moment deri në ambalazhim për shitje ,çisternat rrinë të plota dhe të mbyllura .  
**Për 1 kv rrush të shtypur mund të marrim mesatarisht 55 litra vere të kuqe.**

### 2-Verë e bardhë

- A) Rrushi i blerë ose prodhuar i ambalazhuar në arka hidhet në makinerinë shtypëse e cila bën ndarjen e kokrave nga frëngjet .Makineria mund te vendoset te dera e magazines dhe tubacioni percillet mushti i perftuar në çisterna .
- B) Pas shtypjes së rrushit bëhet presimi i gollozhrave për 5 -8 dite.
- C) Ndarja e lëngut nga gollozhrat dhe farat qe kryhet nepermjet prerës . Nga cisternat te pompa dhe anasjelltas lëngu shkon në pompë
- D) Lëngu i përftuar lihet të vazhdoje fermentimin deri në momentin që sasia e sheqerit shkon në zero. Kjo periudhe zgjat 1-2 dite.
- E) Pas mbarimit te fermentimit behet travazh (ndarja e lëngut nga perceptimet). Kjo bëhet 3-4 herë deri në filtrimin e plotë të lëngut .
- F) Nga ky moment deri në ambalazhim për shitje çisternat rrinë të plota dhe të mbyllura . **Për një 1 kv rrush të shtypur mund të marrim mesatarisht 55 litra verë të bardhë.**

### 3-Raki

- A) Rrushi i blerë ose prodhuar i ambalazhuar në arka hidhet në makinerine shtypëse e cila bën ndarjen e kokrrave nga frëngjet . Makineria mund të vendoset tek dera e magazinës dhe nga tubacioni përcillet materjali i perftuar në çisternë.
- B) Nga 7-12 ditë lihet të fermentohet te mbyllur pa ajër .Pastaj nxirret me pompën nga çisterna tek kazani i zierjes.

**Sasia shkon mesatarisht 18 lt /kv rrush te shtypur.**

**Me respekt Alketa Kokla**

ALKETA KOKLA  
L 0450401 H  
LUSHNJË