

*Permbledhje jo teknike e raportit të
vlerësimit të ndikimit në mjedi*

KANTINE PIJESH (VERE)



1.1 Qellimi i projektit

Subjekti òShemsie Kuçiò p.f. me NIPT: L96702207Q, kryen aktivitetet e prodhimit te pijeve alkolike (Kantine Vere) me vendodhje ne Vlore Vllahine PESHKEPI Fshati Peshkepi, Godine 1-kateshe Nr.11 prane Ures.

1.2 Objektivat e aktivitetit

Objektivi i pare i ketij aktiviteti do te jete te identifikojë ndikimet e mundshme negative mjedisore ketij instalime te cilat jane:

Shkarkimet ne ujera nga procesi teknologjik

Emetimet ne ajer dhe zhurmat

Ndikimi ne flore/faune

Mbetjet e gjeneruara nga procesi teknologjik

Ndikime social-ekonomike

Ndikim ne cilesine e jetes ne qendrat e banuara

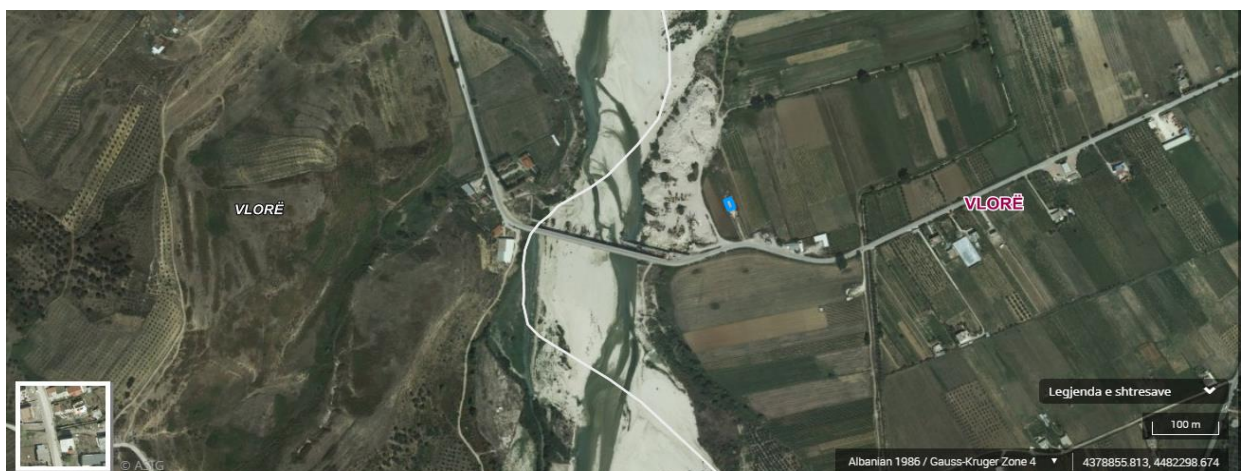
Ndikim ne rritjen e trafikut rrugor

Ndikim ne peizazhin e zones

Objektivi I dyte I ketij aktiviteti eshte do te jete gjetja e alternativave qe jane me miqesore me mjedisin.

Vendodhja dhe karakteristikat fizike te projekti

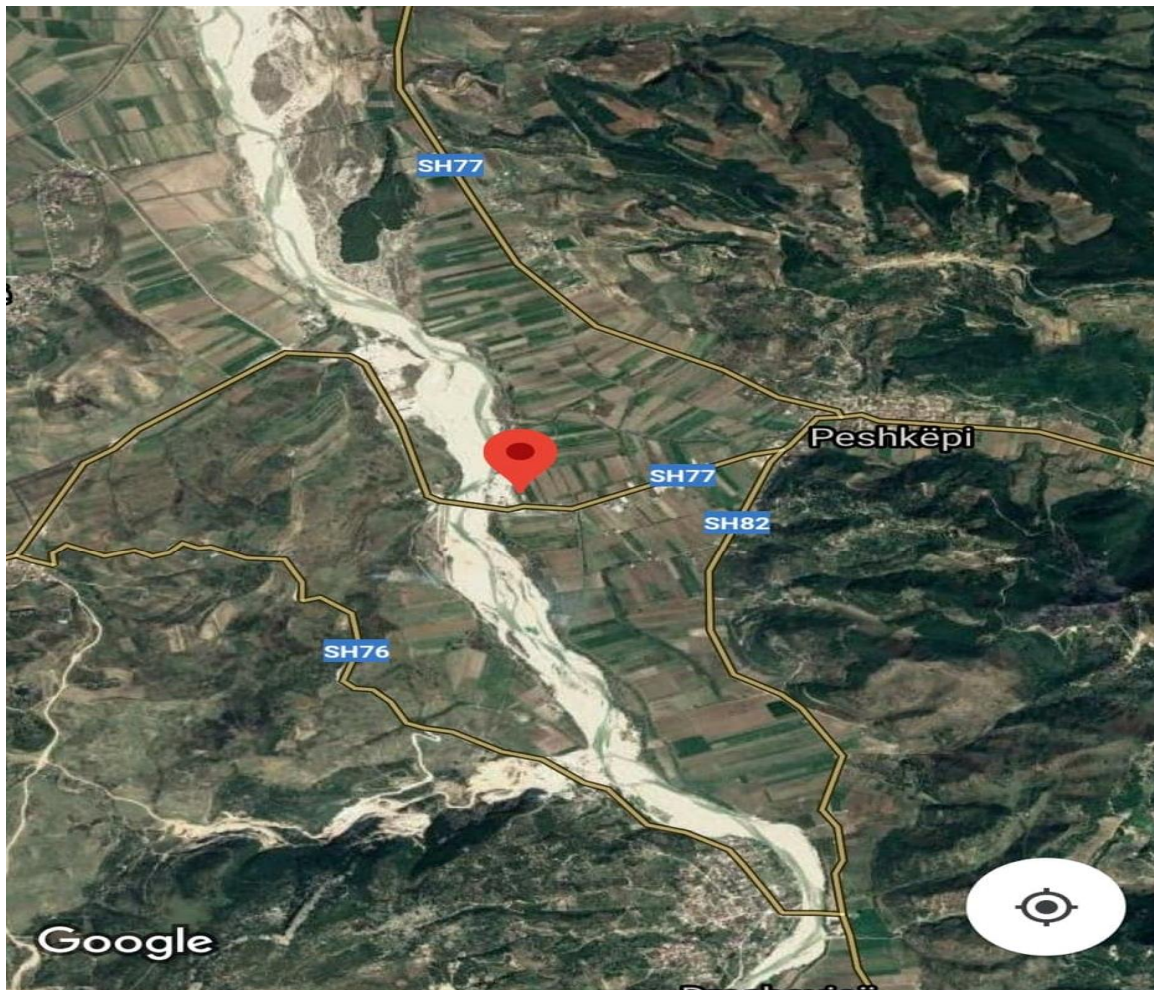
HARTA



Kordinatat Gauss – Krugger:

| | X | Y |
|----|------------|------------|
| 1. | 4379038.89 | 4482736.58 |
| 2. | 4379047.47 | 4482739.98 |
| 3. | 4379052.76 | 4482724.94 |
| 4. | 4379044.32 | 4482721.67 |

Sipas Google Maps:



40°28'08.3"N 19°34'19.8"E
Peshkëpi, Albania · 7,4 km

Procesi teknologjik per prodhimin e veres

Burimi i lendes se pare (rrushit) eshte vreshti i vet shoqerise si dhe nga fermeret e zones te komunes Fushe Peshtan . Nga varieteti dhe ngyra e rrushit dhe perqindja e sheqerit, percaktohet edhe lloji i veres (e kuqe, e bardhe). Rrushi, pasi kontrollohet per permbajtjen e sheqerit dhe aciditetin kalon ne procesin e copetimit .

Copetimi kryhet me nje coptuese rrushi (egrapomp). Per pregatitjen e veres se bardhe, rrushi kalon ne prese . Makineria eshte e paisur me nje mekanizem te posa me e cila realizon procesin e ndarjes se frenjave nga kokrat e rrushit, para se rrushi te copetohet.

Frenjet e ndara qe dalin ne drejtim te kundert me rrushin e copetuar, grumbullohen ne nje vend te caktuar (subjekti ka nje grope ne periferi te kantines ku grumbullon frejet dhe bersite qe i perdor per pleh pas dekompozimit te tyre).



Rrushi i shtrydhur kalon ne procesin e fermentimit. Vera e kuqe përfitohet nga mushti (pulpa) prej rrushit të kuq apo të zi që kalon për fermentim së bashku me lëvoren e rrushit, ndersa vera e bardhë zakonisht përfitohet me fermentimin e lëngut I cili del nga kokrra e rrushit të bardh me shtypje, por gjithashtu mund te përfitohet nga mushti i ekstraktuar nga rrushi i kuq me kontakt minimal me lëvoren e rrushit.

Verërat Rosé janë të përfituara nga rrushi i zi ku lëngu i ekstraktuar është i lejuar të jetë në kontakt me lëvoren për aq kohë sa ta fitoj ngjyrën e kuqe të qelët (rose), ku lejohet një sasi e vogël e taninës të kalojë në lëng, e cila gjendet në lëvoren e rrushit.

Përgjatë fermentimit primar, i cili zakonisht zgjat një deri në dy javë, majaja shëndron pjesën më të madhe të sheqerit nga lëngu i rrushit në etanol (alkool, për do gram sheqer të konvertuar përftohet gjysëm gram alkool, pra për një vere me 12% alkool, duhet të ketë rrushi mbi 24% sheqer).

Pas fermentimit primar, lëngu transferohet në rezervuar për fermentim sekondar. Aty, sheqer i mbetur ngadalë shndrohet në alkool dhe vera kthjellohet. Më pas vera lejohet të qëndrojë në rezervuar të drurit para se të mbushen shishet, me këtë rast vera fiton një aromë ekstra, gjersa të mbushen menjëherë në shishe. Koha prej prodhimit deri tek pirja mund të variojë prej disa muaj ose vitesh për verërat e vjetëruara.

Prej të gjithë faktorët të cilat ndikojnë në kualitetin e verës, kualiteti i rrushit është faktori më i rëndësishëm dhe determinues që ndikon në kualitetin e verës. Kualiteti i tyre nuk vlerësohet vetëm nga varieteti por gjithashtu edhe nga kushtet atmosferike përgjatë sezonit të kultivimit, përmbajtja tokës, koha e prodhimit dhe mënyra e vjeljes. Kombinimi i këtyre efekteve zakonisht i referohen origjinës.

a) Gjate fermentimit bëhet matja e densitetit dhe temperaturës dy herë në ditë (në mëngjes dhe në mbremje) duke marrë mostrën nën kapelën e bërësive.

Fermentimi primar

Rrushi i coptuar thithet me pompe dhe nepermjet linjave të lemgut kalon në vaskat e fermentimit të parë ku shtohet edhe solucioni konservues 5% (SO₂ anhidriti sulfuror) sasia e të cilit varet nga cilesia dhe varieteti i rrushit. Dioksidi Sulfurit I ka dy veprime primare, së pari vepron si mjet anti mikrobial dhe së dyti si antioksidues.

Në prodhimin e verës së bardhë mund të shtohet para fermentimit dhe menjëherë pas përfundimit të fermentimit alkoolik. Nëse shtohet pas fermentimit alkoolik ndikon në parandalimin e fermentimit malolaktik, prishje bakteriale dhe gjithashtu ndihmon në mbrojtjen e dëmeve të shkaktuara nga efektet e oksigjenit. Shtimi deri në 100 mg për litër (dioksidin të sulfurit) mund të bëhet nëse është i pranishëm dioksidi i sulfurit I lirë, mund të matet me metodën e frymëmarrjes dhe mund të rregullohet deri 30 mg për litër. Dioksidi i Sulfurit i disponueshëm duhet të mbahet

në këtë nivel deri sa të mbushet në shishe. Për verërat rose mund të shtohen sasi të vogla shtesë dhe niveli mundshëm duhet të jetë jo më tepër se 30 mg për litër.

Fermentimi primar zhvillohet në vask të hapura. Për të prodhuar lloje të veçantë të verës, rrushi vendoset në pres dhe derdhet në rezervuar të hapur dhe lihet të fermentohet, kur fermentimi fillon, lëkura e rrushit shtyhet përpjetë në sipërfaqe me ndihëmen e dioksidit të karbonit, gazrat të cilat lirohen nga procesi i fermentimit.

Kjo shtesë e lëkurave dhe materialeve tjera solide është e njohur si kapak (kapuq). Pasi lëkura është burim i taninës, kapakau duhet të përzihet me lëngun për do ditë, ose të shpohen vrima.

a) Gjate fermentimit behet matja e densitetit dhe temperatures dy here ne dite (ne mengjes dhe ne mbremje) duke marre mostren nen kapelen e bersive.

b) To itja behet duke levizur lengun nga poshte larte, to itje me ajer ose pa ajerim kryhet kur mushti eshte sulfituar (kjo to itje behet per homogjenizimin e mases) To itja me ajrim behet per ti dhene oksigjen majase . To itja e pare me ajrim behet sapo faqet fermentimi alkolik duke levizur 20% te mushtit nqe fermentohet, to itja e dyte dhe e trete behet kur densiteti arrin rreth 1060 dhe 1030 dhe kur arrin densiteti 1010 deri 1015 behet terheqia e pare .

Fermentimi i pare mbaron kur densiteti i lengut eshte 1000% volum .

Pasi mbaron fermentimi temperatura bie deri afer temperatures se ngrirjes, fermentimi i pare kryhet per 7-15 dite. Ne kete faze fillon ndarja e kristaleve te kriprave tartrike nga vera (quhen edhe diamantet e veres dhe jane potasiumbitartrate) te cilat ngjiten ne muret e rezervuarit dhe vera qe drenohet nuk i merr kriprat me vete qe te precipitojne ne shishe, kjo quhet stabilizimi ne temperature te ulet.

Fermentimi Malolactic zhvillohet në prani të bakterieve të cilat metabolizojn acidin malic dhe prodhon acidin laktik dhe dioksidin e karbonit. Si rezultat përfitohet verë me e butë në shie dhe ka kompleksitet më të madh. Ky proces përdoret në shumtën e kohës në prodhimin e verës së kuqe dhe nganjëherë në prodhimin e verës së bardhe.

Operacioni në vazhdim është ai i fermentimit sekondar që realizohet në tankera të madhesive të ndryshme (sipas sasise se prodhimit)

Procesi i fermentimit sekondar zgjat 3 ó 6 muaj, vaskat e fermentimit sekondar janë të mbyllura me qellim që të evitohet oksidimi i verës, procesi është shumë i ngadalshëm . Mbetjet e rrushit që mund të shoqërojnë verën në fermentimin sekondar si dhe

kriperat e acidit tartrik qe nuk kan precipituar ne fermentimin primar, do te vazhdojne te precipitojne ne forme llumi. Fermentimi i dyte konsiderohet se ka mbaruar kur densiteti arrine 994-996% ne vellim .

Terheqja e veres nga llumrat qe kane precipituar, behet ne muajt Nentor, Janar, Mars.

Vera dergohet ne fu i druri te pastruara dhe disinfektuara per stazhionim. Ambjenti i stazhionimit eshte i erret dhe me temperatura te uleta 15-160C. Ky ambjent eshte paisur me sistem ventilimi me nje aspirator monofaze. Ky proces realizohet menje makineri gjysem automatike. Makina eshte e paisur me filter ku behet filtrimi i prodhimit nga kriprat tartrike qe nuk kan precipituar gjat proceseve fermentuese.

Ne pjesen fundore te makinerise eshte montuar pompa qe ben kalimin e veres ne filter dhe vera e filtruar ambalazhohet ne konfeksione 0,75-1l, etiketohet dhe magazinohet ne magazinen perkatese .

Per prodhimin e rakise subjekti shfrytezton mbetjet teknologjike qe dalin si mbetje nga prodhimi i veres(bersite e rrushit) . Keto mbetje perzihen edhe me nje sasi mushti dhe pasi mbaron fermentimi kryhet distilimi, nje proces I thjeshte qe realizohet me zierje dhe si lende djegese subjekti perdor dru zjarri .

Testet laboratorike

Pa marrë parasysh se vjetërimi I verës është bërë në tanke apo fu i, testet duhet të kryehën periodikisht në laborator për të kontrolluar kualitetin e verës. Testet e zakonshme përfshin °Brix, pH, acidin e titruar, sheqerin residual, sulfurin e lirë, sulfurin total, aciditetin e avullueshëm dhe përqindjen e alkoolit. Këto teste zakonisht bëhen gjatë prodhimit dhe para mbushjes së shishëve. Si përgjigje të rezultateve, prodhuesi I verës mund të vendos nëse nevojitet të shtohet ma tepër sulfur para mbushjes në shishe. °Brix është masa e substancave të ngurt te tretur në lëngun e rrushit dhe paraqet jo vetëm sasinë e sheqerit të tretur por aty përfshihen edhe shumë substance të tjera të ngurta të tretura sikurse kripa, acidet dhe tanina, ndonjëherë quhet Solidet Totale të Tretura (STT).

Kantina ne fjale prodhon edhe rakine e rrushit por ne sasi te pakta (sipas kerkesave te tregut), prodhimi primar eshte vera .