

# Konsultimi me publikun

**“Kantine pijesh”**

Prill 2017

**Vreshtari Bardha sh.p.k**

## 1. PERSHKRIMI I PROJEKTIT

### 1.1 Qellimi i projektit

Shoqëria "VRESHTARI BARDHA" sh.p.k kryen aktivitetet e mëposhtme "Import eksport, prodhim vere" me vendodhje në Tiranë Vore MARIKAJ, Rruga e Vreshtit Marikaj.

### 1.2 Objektivat e aktivitetit

Objektivi i parë i këtij aktiviteti do të jetë të identifikojë ndikimet e mundshme negative mjedisore këtij instalime të cilat janë:

- Shkarkimet në ujë nga procesi teknologjik
- Emetimet në ajër dhe zhurmat
- Ndikimi në florë/faunë
- Mbetjet e gjeneruara nga procesi teknologjik
- Ndikime social-ekonomike
- Ndikim në cilësinë e jetës në qendrat e banuara
- Ndikim në rritjen e trafikut rrugor
- Ndikim në peizazhin e zonës

Objektivi i dytë i këtij aktiviteti është do të jetë gjetja e alternativave që janë më miqësore me mjedisin.

### 1.3 Vendodhja dhe karakteristikat fizike të projektit

Shoqëria VRESHTARI BARDHA sh.p.k me Nr.Nipti K62009004F me adresë në Tiranë Vore MARIKAJ, Rruga e Vreshtit Marikaj.





#### 1.4 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 Shushice . 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 posaçme 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 perfitohet nga mushti (pulpa) prej rrushit te kuq apo te zi qe kalon per fermentim se bashku me levoren e rrushit, ndersa vera e bardhe zakonisht perfitohet me fermentimin e lengut I cili del nga kokrra e rrushit te bardh me shtypje, por gjithashtu mund te perfitohet nga mushti i ekstraktuar nga rrushi i kuq me kontakt minimal me levoren e rrushit.

Vererat Rosé jane te perfituara nga rrushi i zi ku lengu i ekstraktuar eshte i lejuar te jete ne kontakt me levoren per aq kohë sa ta fitoj ngjyren e kuqe te qelët (rose), ku lejohet nje sasi e vogël e taninës te kalojë ne leng, e cila gjendet ne levoren e rrushit.

Pergjate fermentimit primar, i cili zakonisht zgjat nje deri ne dy jave, majaja shendron pjesen ma te madhe te sheqerit nga lengu i rrushit ne etanol (alkool, per ç' do gram sheqeri te konvertuar perftohet gjysem gram alkool, pra per nje vere me 12% alkool, duhet te kete rrushi mbi 24% sheqer ) . Pas fermentimit primar, lengu transferohet ne rezervuar per fermentim sekondar. Aty, sheqeri i mbetur ngadalë shndrohet ne alkool dhe vera kthjellohet. Me pas vera lejohet te qendrojë ne rezervuar te drurit para se te mbushen shishet, me kete rast vera fiton nje aromë ekstra, gjersa te mbushen menjëherë ne shishe. Koha prej prodhimit deri tek pirja mund te varioje prej disa muaj ose vitesh per vererat e vjeteruara.

Prej te gjithë faktorët te cilat ndikojne ne kualitetin e verës, kualiteti i rrushit eshte faktori me i rendesishem dhe determinues qe ndikon ne kualitetin e verës. Kualiteti I tyre nuk vlerësohet vetem nga varieteti por gjithashtu edhe nga kushtet atmosferike pergjate sezonit te kultivimit,

përmbajtja tokës, koha e prodhimit dhe mënyra e vjeljes. Kombinimi I këtyre efekteve zakonisht i referohen origjinës.

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

- Fermentimi primar

Rrushi i coptuar thithet me pompe dhe nepermjet linjave te lemgut kalon ne vaskat e fermentimit te pare ku shtohet edhe solucioni konservues 5% ( SO2 anhidrti sulfuror) sasia e te 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 nëmbrojtjen e dëmeve të shkaktuara nga efektet e oksigjenit. Shtimi deri në 100 mg për

litër (dioksidid të sulfurit) mund të behet 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 te jetë jo ma tepër se 30 mg për litër.

Fermentimi primar zhvillohet në vask të hapura. Për të prodhuar lloje të veçant 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 dioksidid të karbonit, gazrat të cilat lirohen nga procesi i fermentimit.

Kjo shtresë 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 çdo 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)Toçitja behet duke levizur lengun nga poshte larte, toçitje me ajer ose pa ajerim kryhet kur mushti eshte sulfiturar (kjo toçitje behet per homogjenizimin e mases) Toçitja me ajrim behet per ti dhene oksigjen majase . Toçitja e pare me ajrim behet sapo çfaqet fermentimi alkoolik duke levizur 20% te mushtit nqe fermentohet,toçitja e dyte dhe e trete behet kur

