Lehdistötiedote

3.12.2009

Moët & Chandonin samppanjatuotantoon jäähdytys Alfa Lavalilta

Lämpö, erotus- ja virtaustekniikan maailmanlaajuinen markkinajohtaja Alfa Laval toimittaa lämmönvaihtimet Moët & Chandonin samppanjatehtaaseen. Lämmönvaihtimia käytetään samppanjan valmistusprosessissa jäähdytykseen ennen tuotteen pullottamista.

Samppanjan valmistusprosessissa on monta tarkkuutta vaativaa vaihetta. Aito samppanja valmistetaan Champagnen viinialueen rypäleistä, jotka puristetaan terttuineen. Moët & Chandon saa rypälemehua syksyllä sadonkorjuuaikaan paitsi omilta tiluksiltaan, myös ulkopuolisilta tuottajilta yli 20 000 hehtolitraa päivässä, joten tuotantoketjun on oltava kunnossa.

Jäähdytysaika puolittui

Rypäleistä puristettu mehu käytetään ensiksi viiniksi, minkä jälkeen siitä poistetaan linkoamalla sakka. Tämä raakaviini päätyy seuraavaksi asiantuntijaraadin maisteltavaksi. Asiantuntijat arvioivat aistinvaraisesti, mitkä viinierät on paras sekoittaa keskenään, jotta syntyy Moët & Chandonin laatukriteerit täyttävä samppanja. Erityisen onnistunut rypälesato ja käymisprosessi tuottavat niin sanottuja vintage-samppanjoita.

Kun viinierät on sekoitettu asiantuntijoiden suunnitelmien mukaan keskenään, viini jäähdytetään. Jäähdytyksen avulla stabiloidaan viiniä ja hallitaan sakan muodostumista, joten se on äärimmäisen tärkeä vaihe kristallinkirkkaan kuohujuoman valmistuksessa. Moët & Chandonilla haluttiin lisätä jäähdytyskapasiteettia ja turvata tuotteen laatu entistä paremmin, joten tuotantolinja uusittiin Alfa Lavalin Frontline -levylämmönvaihtimia hyödyntäen.

”Uuden laitteiston avulla viinin jäähdytykseen tarvittava aika puolittui. Käytämme jäähdytyksessä samoja sammioita, joissa myös sekoittaminen tapahtuu. Aiemmin meidän oli vuoroteltava sekoituksen ja jäähdytyksen välillä. Nopeutuneen jäähdytyksen ansiosta sammioita on kuitenkin nykyään jatkuvasti vapaana myös sekoitusta varten”, Moët & Chandonin sammiotiloista vastaava Jean-Jacques Lasalle kertoo.

Viini jäähdytetään noin 12-asteisesta -4,5 -asteiseksi, jolloin epäpuhtaudet kiteytyvät ja ne poistetaan suodatuksessa. Viinin sisältämän alkoholin ansoista sen jäätymispiste on vasta -5 astetta, joten alle nollan jäähdytetty viini on vielä nestemäinen. Suodatuksen jälkeen viini lämmitetään takaisin 12-asteiseksi.

Prosessi on uudella laitteistolla energiatehokas: Puhdistettu kylmä viini ja puhdistamaton 12-asteinen viini kiertävät vierekkäin omissa putkissaan, jolloin puhdas viini lämpenee ja puhdistettava viini viilenee. Uuden laitteiston energiankulutus on tämän lämmön siirtymisen hyödyntämisen ansiosta vain 10% siitä energiamäärästä, jonka vanha laitteisto kulutti jäähdytykseen.

Kuplat syntyvät toisessa käymisessä

Jäähdytyksen jälkeen seuraa samppanjan valmistuksen kenties legendaarisin vaihe, jolla hienot kuplat syntyvät juomaan. Viini pullotetaan ja siihen lisätään tarkalla reseptillä valmistettua sokeri-hiivaliuosta, joka aloittaa käymisen uudestaan. Pullot suljetaan, jolloin käymisen aiheuttama hiilidioksidi ei pääse pullosta pois vaan liukenee viiniin. Toinen käyminen pysähtyy itsestään vajaassa vuodessa, mutta samppanjan kypsyminen jatkuu vielä pitkään sen jälkeen, vähintään 15 kuukautta. Vintage-vuosikerrat kypsyvät vähintään seitsemän vuotta.

Muutamaa kuukautta ennen aiottua myyntiajankohtaa samppanjapulloja aletaan ”tanssittaa” eli niitä kallistellaan ylösalaisin käännettynä. Näin uuden käymisen synnyttämä sakka valuu pullon kaulaan korkin alle. Seuraavaksi pullon kaulaosa jäädytetään ja korkki avataan, jolloin korkki sekä jäinen sakkapala saadaan pois pullosta. Viimeiseksi lisätään lopullinen korkki metallikehikkoineen sekä myyntietiketit ja tuote on valmiina kaupan hyllyyn.

”Frontline-laitteisto sopii erittäin korkeiden laatuvaatimusten toimintaympäristöön, kuten huippushampanjan valmistukseen. Sen erityinen Gemini-kaksoisseinärakenne varmistaa, etteivät kylmä, puhdistettu viini ja puhdistukseen virtaava viini pääse missään tapauksessa kosketuksiin toistensa kanssa”, Alfa Lavalilta kerrotaan.

Alfa Laval

Alfa Laval on maailman markkinajohtaja lämpö-, erotus- ja virtaustekniikassa. Alfa Lavalin asiakkaiden prosesseja tehostavia laitteita, järjestelmiä ja palveluja käytetään tuotteiden lämmittämiseen, jäähdyttämiseen, erottamiseen ja kuljettamiseen. Asiakkaat edustavat valmistavaa teollisuutta ja toimivat elintarvikkeiden ja juomien, kemikaalien, lääkkeiden, tärkkelyksen, sokerin ja etanolin aloilla.
Alfa Lavalin ratkaisuja käytetään myös voimalaitoksissa sekä telakka- ja konepajateollisuudessa, kaivosteollisuudessa, lietteen ja jätevesien käsittelyssä, ilmastointiratkaisuissa sekä jäähdytysjärjestelmissä.

Alfa Laval Nordic on Alfa Lavalin tuotteita, järjestelmiä ja palveluita pohjoismaisilla markkinoilla myyvä yhtiö.

Alfa Lavalilla on toimintaa eri puolilla maailmaa lähes 100 maassa. Yrityksen liikevaihto oli vuonna 2008 noin 2,8 miljardia euroa ja henkilöstöä yhtiössä työskenteli 11 500. Alfa Lavalin osake noteerataan NASDAQ OMX:n pohjoismaisessa pörssissä.

www.alfalaval.com

Lisätietoja:

tiedottaja Teija Lahti, Alfa Laval Nordic Oy, puh. 040 776 7437, teija.lahti@alfalaval.com