

Meer wijnmakerijen geven de voorkeur aan droge stoom boven ozon voor reiniging van keldervoorzieningen en voor waterbesparing.

Bron: Wine Industry Network / commercieel getint artikel

Piper Underbrink groeide op met werkende koeien op de 4600 hectare grote veeboerderij van haar familie, en leerde over kunst van haar musicusmoeder en wijn van haar levenslange vader die wijnverzamelaar was. Toen ze aankondigde dat ze een pauze wilde na de universiteit, stelde hij voor om een oogststage te proberen. Ze kwam terecht bij Flowers Winery en werd verliefd op het werken in het lab. UC Davis en andere Californische wijnmakerijen hebben haar overtuiging en referenties gecementeerd. In 2020 kocht ze de hoog aangeschreven Privé Vineyard in Newberg, Oregon, van de oprichters Mark en Tina Hammond, en verhuisde slechts een week voor de bosbranden in Oregon. Gelukkig bleven haar nieuwe huis en bedrijf gespaard.

Haar doel was om de kwaliteit en tradities van de Hammonds te behouden, maar ze had een paar eigen ideeën die ze implementeerde nadat ze eigenaar was geworden. Een daarvan was het toevoegen van een Optima SE-II-steamer, een volledig elektrische driedfasige roestvrijstalen stoomboot van Steamerics, die ze kocht via Carson Equipment in Portland.



“Het was het eerste dat ik als bedrijf kocht”, lacht ze. “De vorige eigenaren gebruikten ozon in plaats van stoom. Wat ik zo leuk vind aan stoom, is dat ik weet wat er gebeurt, omdat ik het echt kan zien - er komt zichtbare stoom uit de tank, het vat of wat dan ook. Dus als je stoom ziet, weet je dat het ontsmettend is.”

Wanneer u de stoom een tank of vat ziet vullen, kunt u zien hoe deze achter en in moeilijk bereikbare plaatsen terechtkomt, zoals binnenmondstukken en andere hoeken en gaten die vaak onmogelijk te bereiken zijn met kokend water of chemicaliën zoals ozon. Bij het reinigen van houten vaten dringt droge stoom door het oppervlak en de poriën van het hout en reikt tot ½" in het hout om verborgen bacteriën op natuurlijke wijze te doden.

"Er is een optie op de Optima waarbij je kunt kiezen voor natte of droge stoom, en we kiezen bijna altijd voor droge stoom", voegt Underbrink toe. "Het is een goede manier om water te besparen, want, zoals we weten, zijn er momenteel veel droogtes, zelfs in Oregon. Om te kunnen stomen, is onze wijnmakerij efficiënter met tijd en waterverbruik, omdat wijn veel water nodig heeft om het te maken en om alles op te ruimen. We gebruiken veel minder water dan ozon en dat is beter voor het milieu."



De Optima Steamer gebruikt een fractie van het water tijdens sanitaire voorzieningen, en het gebrek aan afvalwater en de verwijdering van chemicaliën helpen bij het leveren van een milieuvriendelijke oplossing waarmee wijnmakerijen kunnen meewerken aan waterbesparing.



Geïnteresseerd of wil je meer zien: [hier](#) is een filmpje.

For more information, visit www.steamerics.com.