

FRUGTVIN

Fremstilling og Transaktionsstyring

Ole Norsker

Virksomhed: AllFino

bopæl: Allerød

- DTU Kemiingeniør Proceskemi KP69 1963 - 1969
- HD Regnskab 1973 - 1974
- Certified Production and Inventory Management 2005 - 2006

Dyrups Trykfarvefabrik

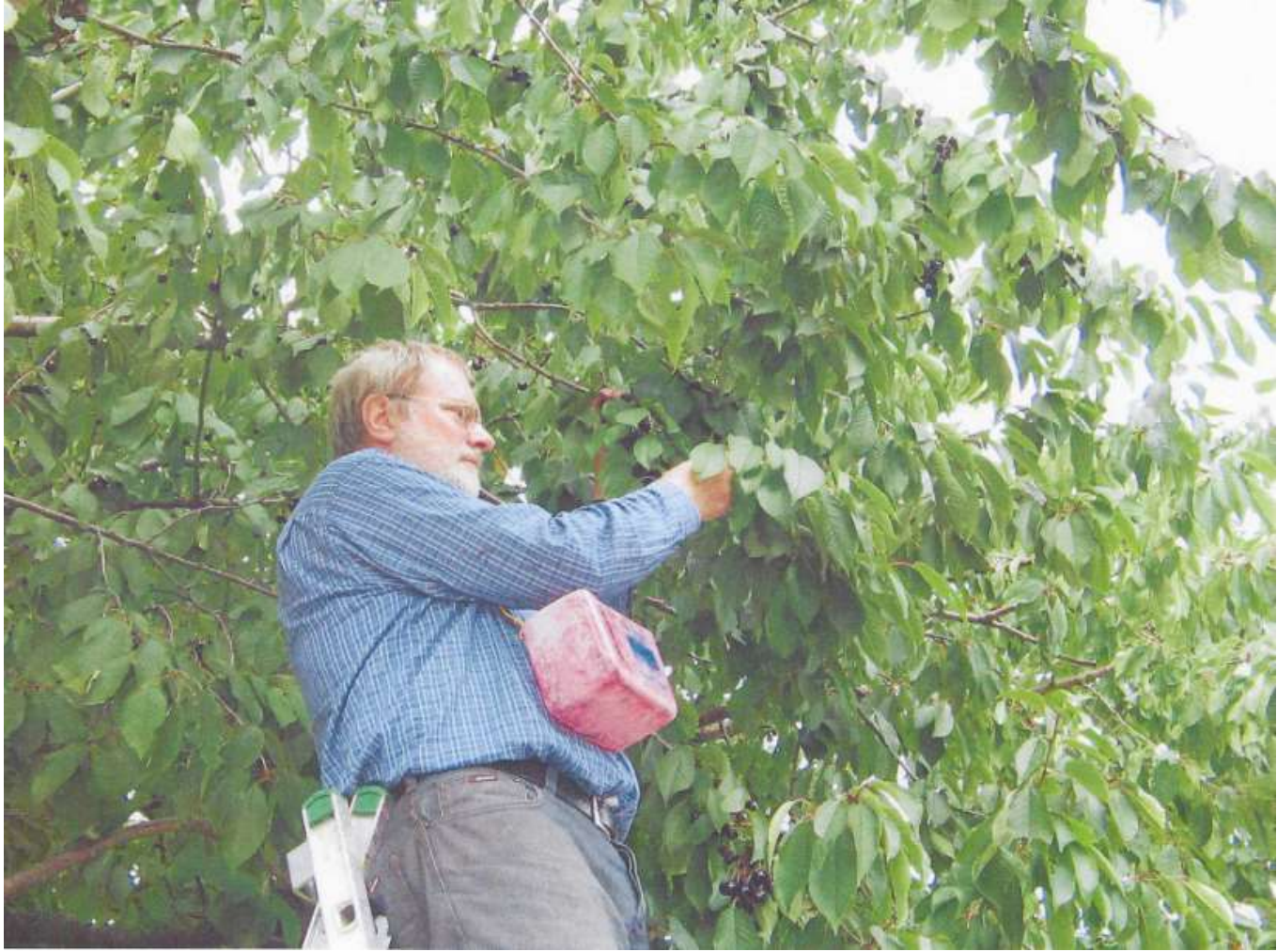
1971 - 1974

Novo Enzymrensning Pilot Plant

1974 - 1990

NNIT

1990 - 2012







FRUGT 600-700 g/liter frugtvin

SOL	Solbær	HYL	Hyldebær
RIB	Ribs	PAR	Pærer
STI	Stikkelsbær	BLO	Blommer
KIR	Kirsebær	MAL	Mælkebøtte
BRO	Brombær	GRA	Græskar
MIR	Mirabeller	HBL	Hyldeblomst
RAB	Rabarber	FIG	Figner
ABL	Æbler	FER	Fersken
DRU	Druer	ABR	Abrikoser
ROS	Rosiner		

FRUGTUDBYTTE 2009

Frugt	Plukket kg	Minutter/kg
SOL	16	22
RIB nye	7	13
RIB gl.	13	24
STI	24	8
KIR	34	12
MIR	28	5
RAB + skæring	34	10

Pluk BRO 2024-08-03 - 2024-08-30

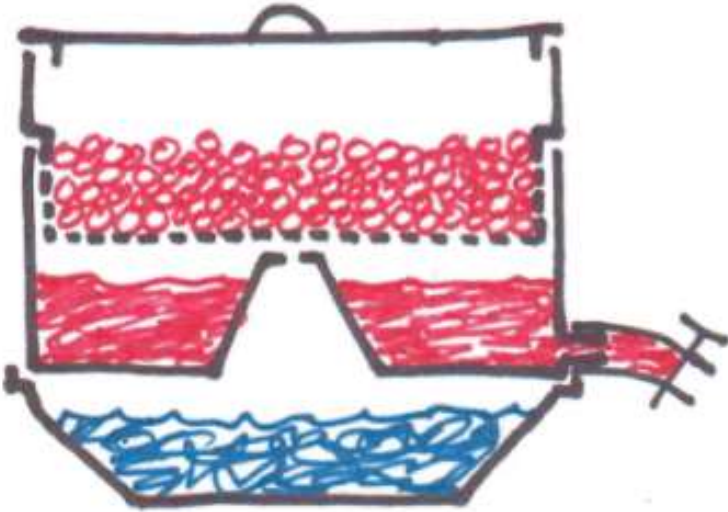
Pluk SOL 2024-07-06 - 2024-07-14

kg	min	kg/time	Note	kg	min	kg/time	Note
2,350	38	3,71		2,490	57	2,62	
5,108	80	3,83		3,131	50	3,76	Nye buske
2,385	40	3,58		2,580	60	2,58	
2,328	35	3,99		2,517	70	2,16	
2,261	43	3,15		3,110	98	1,90	
3,244	78	2,50		2,788	94	1,78	
4,014	77	3,13		3,979	99	2,41	
2,799	90	1,87		3,906	90	2,60	
3,422	68	3,02		3,230	67	2,89	
3,302	64	3,10		27,731	685	2,43	Sum
5,400	122	2,66					
36,613	735	2,99	Sum				
45,563			Ialt plukket				

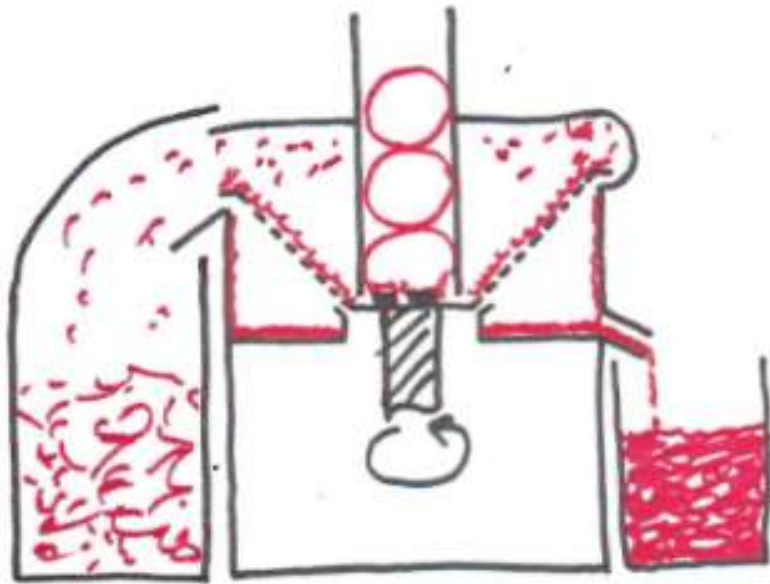
FRUGT -> SAFT

- Saftkogning
- Saftcentrifugering + Flotation
- Ekstraktion + Filtrering

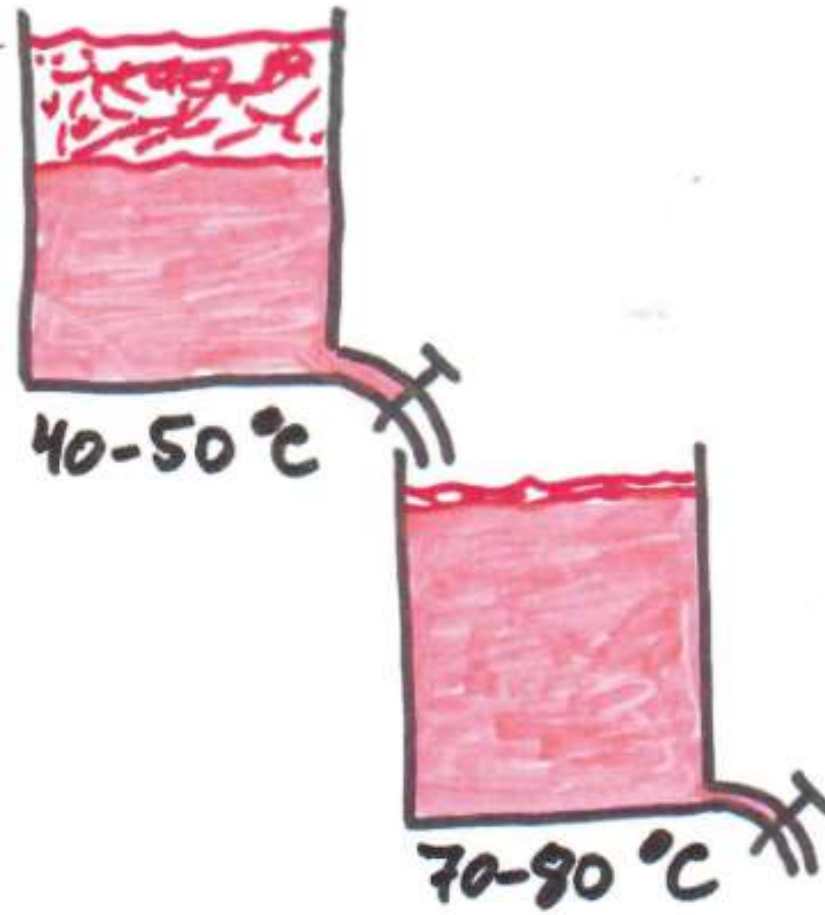
Saftkogning



Saftcentrifugering



Flotation



Ekstraktion











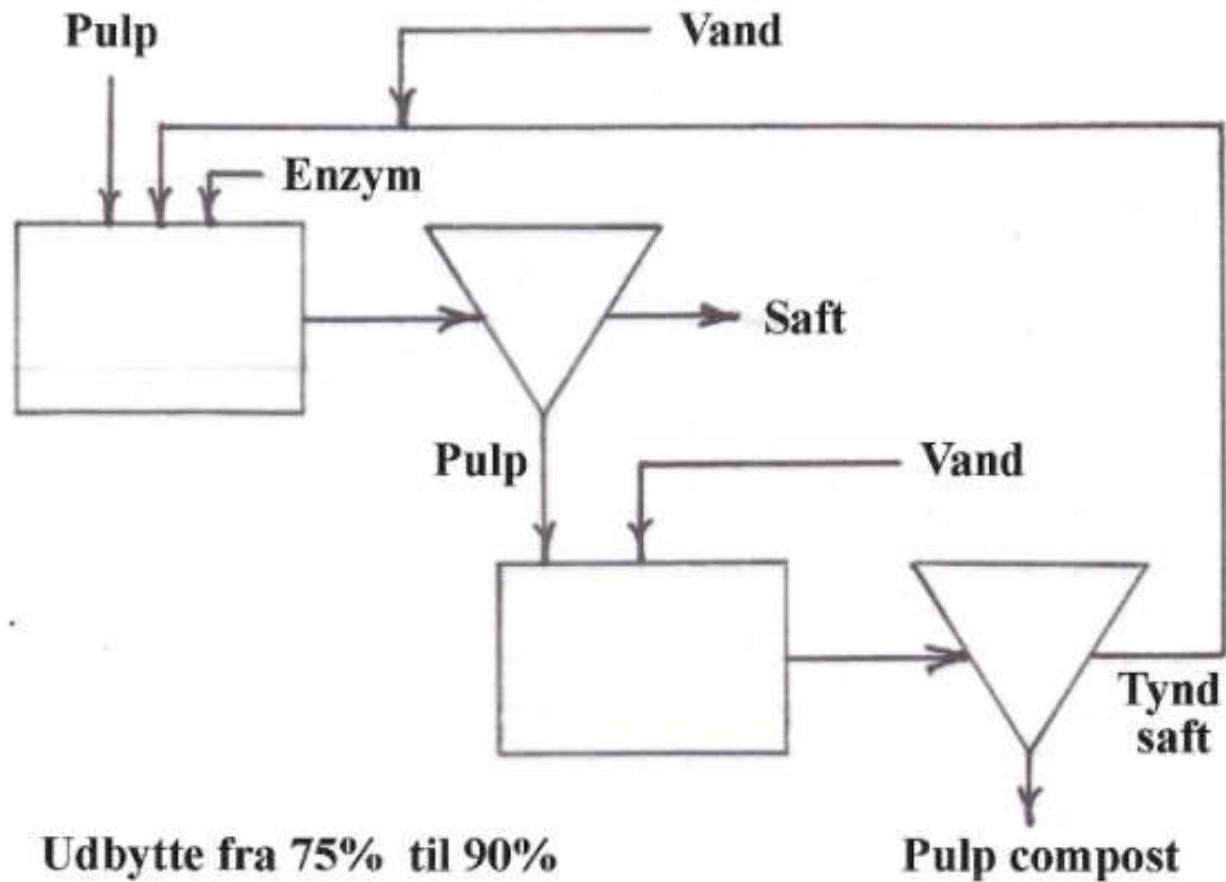




Filtrering



Ekstraktion



Udbytte fra 75% til 90%



Gæring Start

- Frugtsaft befriet fra Pulp
- Gærnæring (minimum sek.ammoniumfosfat)
- Alm. Sukker opløst i kogende vand
- Gær (Granulat behandlet efter anvisning)

Alt vejes omhyggeligt og start Oechsle måles

Moderballon 55 liter



Gæringsforløb

- Måling af Oeschle
- Tilsætning af opløst sukker

1.Omstikning

- Slutmåling af Oeschle
- Overførsel til 25 liter ballon
- Tilsætning af KaliumMetaBiSulfit KMBS
- Evt. tilsætning af opløst sukker og alkohol
- Opfyldning, omrøring og vejning af 25 liter ballon



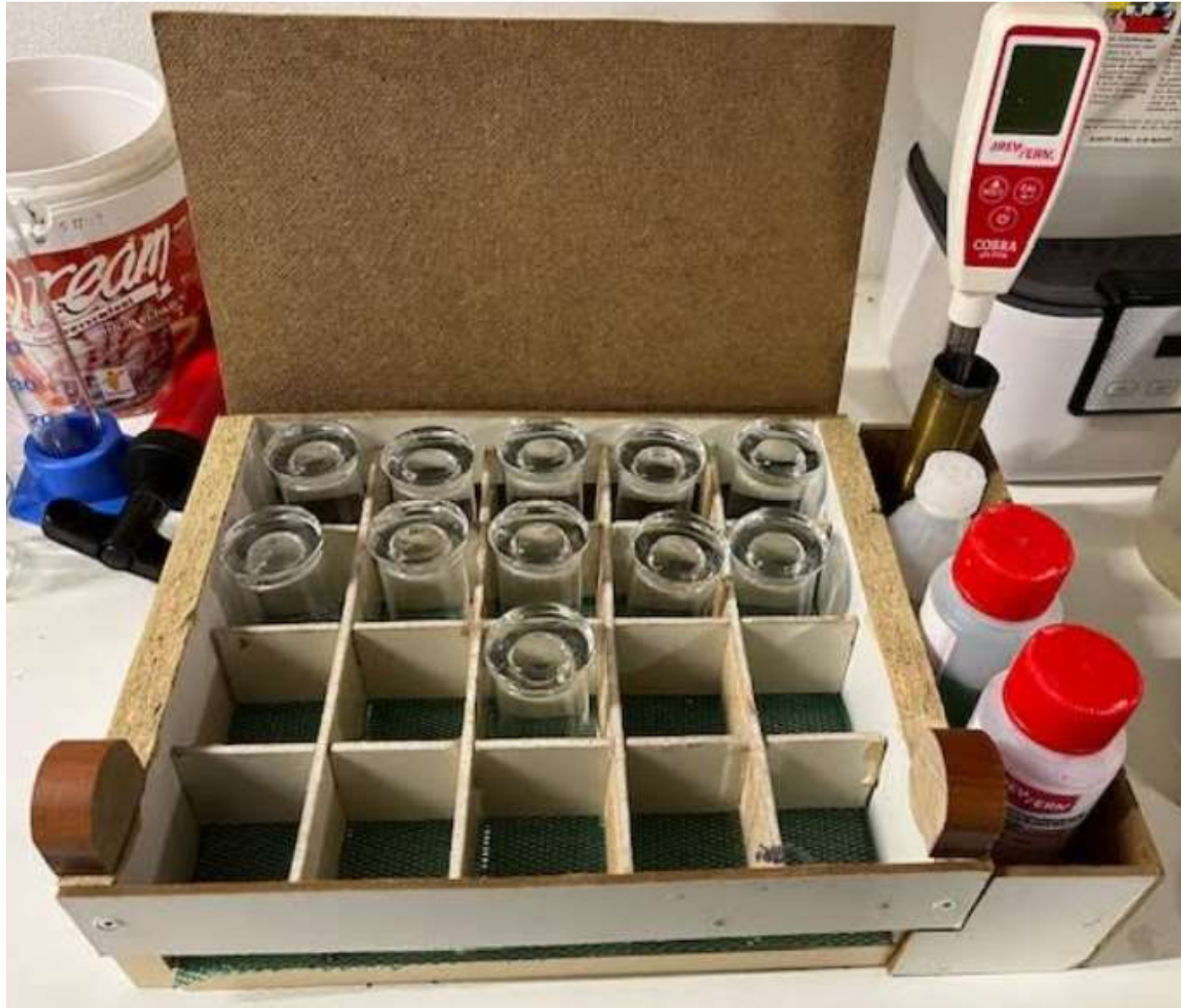


Analyser

	Måle enhed	Metode
• Massefylde	Oeschle grader	Flydevægt
• Surhedsgrad	pH	pH meter
• Sulfit	mg/liter	Ripper Vinometric
• Alkohol	Vol%	Egen udviklet

Måling af massefylde i grader Oechsle











Aftapning



Pause

- Smagsprøve
- Mappe med etiketter

Transaktioner

Registrering og Styring

Transaktion

- Dato 2026-03-14
- Batch nr BRO2611
 - 3 bogstav forkortelse, fx mest betydende frugt
 - Årstal med 2 cifre
 - Løbenr, frit valg 00-99
- Transaktionstype (ialt 14 typer)
- Data afhængig af transaktionstype
- Bemærkninger

Status og Rapportering

- ALLE transaktioners virkning gennemregnes forfra
- Ved STATUS stoppes ved en markeret Batch og der vises aktuel tilstand.
- Ved RAPPORT vises alle Batch'ens transaktioner med vigtigste tilstande.