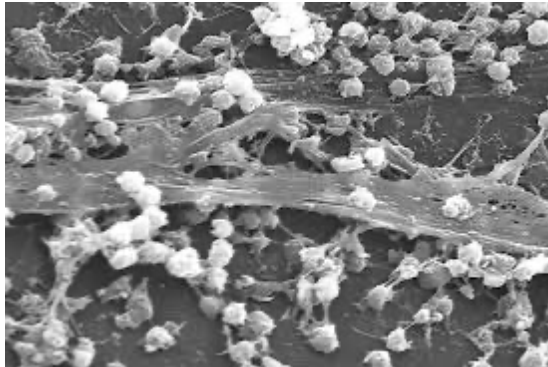


KONTROLL AV RENGÖRING I VINERIET

Biofilm på utrustningen

Bakterier som växer fritt i flytande medium sägs vara planktoniska, men vissa bakterier kan övergå till att växa på fasta ytor och bildar då s.k. biofilmer. Biofilmer kan finnas på de flesta ytor i vineriet.

Biofilmer utgörs av bakterier, som fäster till en yta och till varandra samt är inneslutna i ett nätverk av proteiner och kolhydrater som de själva producerar. Först växer bakterierna i ett skikt men detta kan sedan byggas på till flera. Man kan normalt inte se en biofilm.



Biofilm i stark förstoring

Bakterier i biofilmer står emot desinficering med de vanliga medlen vi använder. Det krävs noggrann rengöring med rengöringsmedel för att bli av med dem. Finns biofilmen kvar när det kommer must/vin på tanken eller utrustningen kommer bakterierna föröka sig och påverka vinet negativt.

Metod att kontrollera hur ren utrustningen blivit efter rengöring

Om man vill veta om det protokoll man använder för rengöring är tillräckligt bra kan man mäta förekomst av organiskt material som är kvar efter rengöring. ATP (Adenosin Tri Phosphate) är en molekyl som alla celler använder som energi. Finns organiskt material på en yta finns därför också ATP.

I bryggerier och vinerier använder man ATP-analyser på olika ytor som en del i sin HACCP för kvalitetskontroll av sitt rengöringsprotokoll. Det är en trygghet att veta att rengöringen är tillräcklig för att inte riskera att vinet angrips av oönskade mikroorganismer. Det är naturligtvis även en styrka att visa upp mätningarna vid en inspektion från Livsmedelsverket.

Jag har köpt in utrustning som krävs för att utföra ATP-tester och erbjuder testning av ditt vineri. Hör av dig om du är intresserad.

Sveneric Svensson
Brattås Vinträdgård
svesmail@gmail.com
070 530 5210

För mera information följ länken nedan

<https://www.hygiena.com/other-products/ultrasnap-other.html>

<https://gravitywinehouse.com/blog/winery-sanitation-atp-detection/>