

SAGARDOGINTZARAKO PUNTAKO MAKINERIA

Sagardo on guztiaren oinarria sagarra izaten da, baina sagardoa egin eta botilatzerakoan dituen ezaugarriak gal ez ditzan hainbat faktore izan behar dira kontuan. Prozesu bakoitzari lotutako makineria saltzen du Astigarragako Simak enpresak.

Sagardoa egiteko garaian normalean sagarraz eta eguraldiaz hitz egiten da, eta maiz alde batera uzten dira berebizikoak diren beste hainbat faktore. Azken urteetan, makineriak, botilak eta kortxoak, esaterako, garrantzia hartu dute gustuko eta kalitateko edaria egiteko.

Simak dendan sagardoa, ardoa eta txakolina egiteko makinak saltzen dituzte, bai negozio handientzat, baita partikularrentzat ere. «Produktzio handia duten bezeroei katalogo bidez saltzen diogu makineria, eta partikularrentzat, aldiz, dendan dauzkagu salgai», dio dendako nagusi Iñigo Egimendiak.

Upeltegiak sortzen eta egokitzten dituzte lan Simakeko langileek. «Beste hainbat artean, sagardoa egiteko edozein makineria dugu, eta horiek bezeroaren lokalaria egokitzten ditugu, edo hainbatetan, lokala beharrezko makineriari egokitzten zaila», gehitu du nagusiak.



AUKERA. Sagardoa egiteko beharrezkoak diren makinak aurki daitezke Simaken. GARI GARALDE / ARGAZKI PRESS



BOTILARATU. Botilak ondo garbitu behar dira. GARI GARALDE / ARGAZKI PRESS



AUKERA. Sagardoa egiteko beharrezkoak diren makinak aurki daitezke Simaken. GARI GARALDE / ARGAZKI PRESS

Beharrezko tresnak

Edari on bat egiteko ondorengo makineria du Simakek: sagar jasotzailea, garbitzailea, zukua ateratzekoa, ponpa, aukeraketa mahala, dolarea, hartidura prozesuko makinak, upelak, hozteko makinak, mikrooxigenazio siste-

ma, iragazkailua, botilalarazeko sistemak dira esanguratsuenetako batzuk.

Makina guztiak beren garrantzia duten arren, iragazketa prozesua egiten duen makinaren inguruan asko hitz egin da azken denboran. Sagardoak bukaera izaten

duen «hondarkia» iragazketaren araberakoa da. Beste hainbat edari «garbi» botilartzen diren bezala, sagardoa ez, eta askoren ustetan, sagar zukuak bukaera «hondarkia» izan behar du. Azkenaldian, ikertzaile asko buru-belarri ari dira gai horrekin lanean. Egimendiaren aburuz, urte gutxiren buruan edaria garbi edango da.

Legedia

Gizarteko arlo guztietan bezala, legedia zorrotza da sagardogileentzat. Osasunak arreta berezia jartzen du makinerian, argitasunean eta garbitasunean. Azken ezaugarri hori, bereziki, sagardoa botilartzean eduki behar da kontuan. Egimendiak esandakoaren arabera, bi botilartze era daude: bat botila berriak erabiltza, eta bigarrena, berrirabilitakoekin. «Ezinbestekoa da botilak ondo garbitzea. Horretarako, garbigailuak saltzen ditugu. Bertan zikin guztiak kentzen dira, eta, gainera, behar dituen osagaiak ematen zaizkio», esan du Iñigo Egimendiak.

Horretaz gain, edaria botilartze prozesuak ere garrantzi handia du. Bi mota daudela dio Egi-

mediak: grabitatearen bidez egiten dena eta sistema isobarikoarekin egiten dena. Sistema horien birtartez ahalik eta karboniko gutxien galten da. Bigarrenarekin, hau da, isobarikoarekin, ez da galararik izaten, baina beste sistema baino garestiagoa da, eta, horregatik, ez da hainbeste erabiltzen.

Kortxo eta bestelakoak

Sagardoa botilara sartzen denean, beharrezkoa da kortxoarekin lehenbailehen ixtea. Horretarako, beharrezkoa da kortxo egokia erostea. Kortxo baten funtzio nagusia sagardoa sartzen den ezaugarri berekin mantentzea da. Duela urte gutxi arte, kortxo naturalak egindako tapoiak erabiltzen zituen sagardozaleak. Egun, ordea, aglomeratua erabiltzen da. Simak dendako nagusiak adierazi digunaren arabera, produktu naturala erabiliz gero, osagai kar-

bonikoak alde egiten du botilatik, eta sagardoaren zapoaren eragina du. «Duela urte batzuk konturatu ginen kortxo naturala erabiltza zer gertatzen zen. Horri soluzio bat bilatzeko, aglomeratua erabiltzen hasi ginen, eta egia esan tapoi mota honekin ez da karbonikorik ateratzen», baieztatu du Egimendiak.

Sagardozaleak garrantzia ematen dio kortxoari, azken batean, bere lanaren iraupena baldintzapean baitago. Hala ere, tapoia ez da egun erreparatzen den ezaugarri bakarra. Dendariak esandakolari jarraituz, gaur egun sagardo botila guztiak etiketa eduki behar dute, eta horrek etiketan atentzia jartzea bultzatu du. «Sagardogile askok produktua iragartzeko euskarri gisa erabiltzen du», dio nagusiak.

Kortxoak, orain arte behintzat, garrantzitsua izan da, bai sagardoa ondo mantentzeko eta bai edaria nongoa den jakiteko ere. Hori, ordea, aldatzeko prozesuan egon daitekeela adierazi digu Simakeko nagusiak. Haren aburuz, urte gutxiren buruan, botilaren goiko aldean tapatu egingo da beste hainbat edarirekin egiten den bezala.



LOROÑO BEHEKOA
LARRABETZU
☎ 94-455 81 97
Faxo: 94-455 88 32
Roberto 605 713 806
Txaro 626 206 197

BARKAIZTEGI

TOLARE SAGARDOTEGIA

BARKAIZTEGI

JATETXEA

Barkaiztegi, 42 MARTUTENE, DONOSTIA
Tel.: 943-45 13 04 - 943-45 55 01
Faxo: 943-46 01 95
www.barkaiztegi.com

Osasunak arreta jartzen du makinerian, argitasunean eta garbitasunean