Upelak eta bestelako tresnak

Tresna modernoak erabiltzen dira gaur egun sagardoa egiteko, lana errazteko helburuarekin • Ergobiako GOG lanteglan sagardogintzako ekipoak egiten dituzte

Sagar garbitegia, ur bidezko garraioa

Sagarrak kanpotik ekartzen dira askotan; Frantziatik eta Ukrainatik, adibidez. Han zurgagailuz hartzen dituzte eta zikin asko ekartzen dute. Zikinkeria hori guztia jasotzeko sistema berezi bat asmatu dute.

Sagardoa egiteko, sagarrak biltzea izaten da lehen lana. Zabaldi batean jartzen dira sagarrak, eta urak ubidetik eramaten ditu. Ondoren, jasogailuak sagarrak altxatu, eta bonboak birak ematean sagarrak garbitu egiten dira, zikin guztia kanpora erortzen delarik. Hurrengo urratsa sagar ustelak eskuz kentzea izaten da.

Makina txikitzailea, matxaka

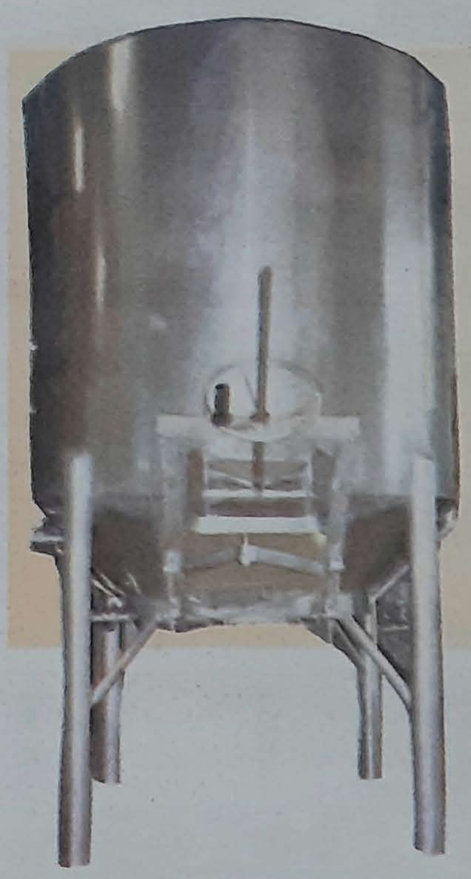
Dolarera bota aurretik, sagarra zanpatu edo hautsi egin behar da. Egun eskuzko nahiz motordun altzairu herdoilgaitzezko matxakaz egiten da.

Goialdetik sagarrak sartu eta gutxinaka-gutxinaka pilatuz joaten dira. Bi arrabolek biratzean eta sagarrak erditik igarotzean, txikitu egiten dira. Prentsatik ondo pasatzeko sagarrak zapalduta geratu behar du, ez puskatuta edo ebakita. Garrantzitsua da haziak ez txikitzea, zapore mina emango bailiokete sagardoari. Gaur egun matxaka batek 15.000 kilo sagar txikitzen ditu orduko.

Hotz-eragileak eta hotzerako hodibihurriak

Sagardoa zurezko upelean egonez gero, denbora jakin bat baino ez du irauten, eta behin garai batetik aurrera botilaratu egin behar da ez galtzeko. Altzairu herdoilgaitzezko upelekin, berriz, ez dago horrelako arazorik. Sagardoa hotz mantentzen da, eta sagardoa egiteko prozesua eta, batez ere, tenperatura kontrolatzen dira. Zenbat eta hotzago egon, orduan eta motelago zahartzen da sagardoa.

Sagardoa hozteko, ur hotza sartzen da upelaren barruan egoten diren altzairuzko hodibihurrietan. Ur hotzaren tenperatura eta mugimendua kontrolatzeko, hotz-eragilea erabiltzen da: sagardoaren tenperatura neurtu eta sagardoa epela badago, martxan jartzen da; sagardoa hotza badago, berriz, geratu egiten da. Sistema berri horrekin, sagardogileak errazago eragin dezake sagardoaren prozesuan eta sagardoa ez dago eguraldiaren bat-bateko gorabeheren menpe.



Beratzeko tresna

Sagarra matxakatik pasa eta mamia erauzi ondoren, batzuetan, prentsan zanpatu aurretik, 12-14 ordu zabalduta uzten da beratzeko tresnan, bigundu eta muztioa errazago aska dezan. Jotako sagarra beratzean, pulpan eta azalean dauden materiak zukuarekin nahasten dira, horrela sagardoari gorputz eta zapore berezia emanez. Normalean, egun batean txikitu eta hurrengoan prentsatu egiten da sagarra; beraz, txikitutakoa egun erdiz uzten da beratzen.

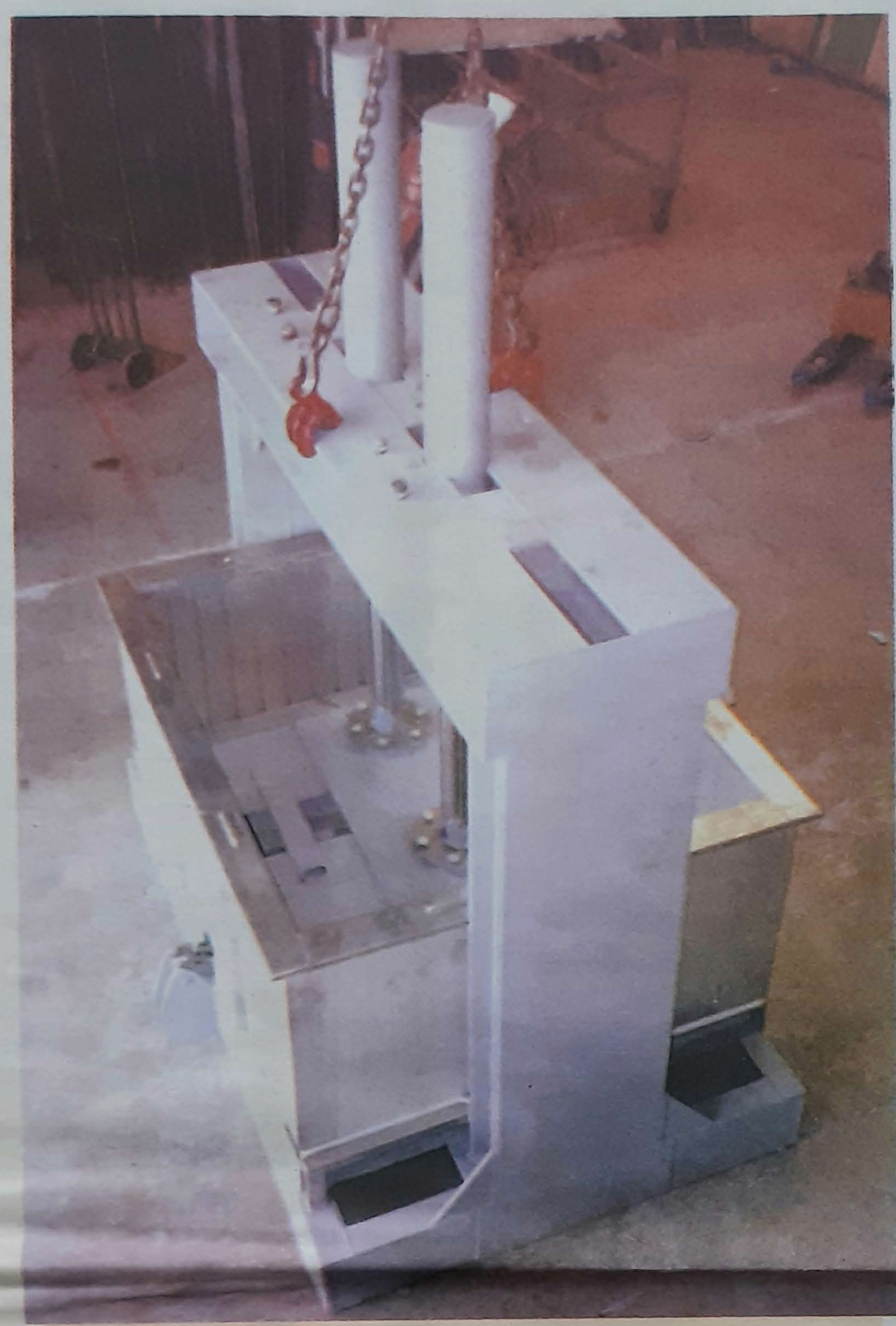
Prentsan estutzean ateratzen den likidoa askotan uherra izaten da; beratze tresnan, berriz, sagardo garbi-garbia lortzen da, kanpoko indarrik gabe, sagarraren beraren pisuarekin beratzen delako.

EGI-LYZE
ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA
On deizuela!!
Zamalbide auzoa - ☎ 943 52 39 05
ERRENTERIA

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA
Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista
Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA

SIMAK
PRENTSAK • BONBAK
ETIKETAGAILUAK • BETEGAILUAK
TAPONADORAK
INOX. ETA POLIESTERRKO BILTEGIAK
HOTZ-EKIPOAK • FILTROAK • ETAB.
Erekatxo plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./ Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 426 622

Egunkaria
☎ 943 300222
iragarkiak



Prentsak

Mamia beratutakoan prentsan uzten da, zanpatzeko. Lehen egurrezko dolareak erabiltzen ziren; gaur egun, berriz, altzairu herdoilgaitzezkoak eta sistema hidrauliko baten bitartez funtzionatzen dutenak. Prentsa estutuz doan heinean, zirrikituetatik zukua ateratzen da, patsa barruan utzita. Sagardoa upelera sartu aurretik azken urratsa tinarena da. Bertan iragazi egiten da sagardoa eta denborarekin sagardo bihurtuko den muztioa lortzen da.

Txotx-kanilak

Kanilak ere altzairu herdoilgaitzezkoak dira orain. Hasierako kanilek muturra askoz potologoa zuten, eta muturra okertzea oso lan zaila zen. Orduan moztu eta buelta ematen zitzaien, baina askotan ez zen ondo egokitzen eta sagardoa zipriztinduz ateratzen zen. Deborarekin, kanila finagoak egin zituzten, eta okertzeko beroaz baliatzen ziren, baina horrek ere arazoak sortzen zituen: kanilaren barruko tefloia belztu eta deformatu egiten zen.

Hasiera bateko kanilek beste oztopo bat zuten sagardogilearentzat: garai haietan kanilak finkoak ziren, eta askotan sagardogileak kexatu egiten ziren bezero traketsen batzuek ireki egiten zizkietelako txoko batean gordeak zituzten upelak. Gaur egungo kanilak, berriz, desmunta daitezke eta sagardogileak nahi duenean jarri edo kendu dezake kanilaren muturra. Prezioari dagokionez, kanila berri batek 7.000-8.000 pezeta inguru balio du.

Deposituak

Tamaina guztietako deposituak egiten dira, ehun litrotik hasi eta 50.000 litrorainokoak. Sagardozale gehienek 5.000 edo 10.000 litrokoak eskatzen dituzte, GOGeko arduradunek diotenez.

Argazkikoak altzairu herdogailtzezko upelak dira. Egurrezkoak oraindik erabiltzen diren arren, gero eta indar handiagoa hartzen ari dira altzairu herdoilgaitzezkoak. Sagardoa urte osoz manten daiteke eta garbitzeko errazagoak dira, besteak beste.

Altzairu herdoilgaitzezko deposituek bi balbula edo maskor izaten dituzte behean: bat, behean geratzen diren hondarrak ateratzeko, eta beste bat, berriz, sagardoa botilaratzeko.

Sagardoa ateraz doan heinean, gasa sartzen da goitik. Gasari presioa ematerakoan kontu handiz egin behar da. Egun, txotxean ibili nahi duten gehienek erabiltzen dute gasa; sagardoa botilaratu bakarrik egin nahi dutenek, berriz, ez dute gasik behar.

Prezioari dagokionez, 4.000 litroko upel batek (bi metroko garaiera eta 1,4 metroko diametroa) 400.000 pezeta inguru balio du (16.000 libera).

Egunkaria ☎ 943 300222 iragarkiak

SARASOLA SAGARDOGILLEA
Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel.: 943 65 26 22
Sagardotegia
ASTEASU
Tel.: 943 69 02 83

ISASTEGI sagardotegia
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ 943 65 29 64 - TOLOSA