



*„Hobbink a munkánk,
szenvedélyünk a minőség”*



HAGYÓ Kft.

HAGYÓ KFT. SZÁMOKBAN



**25 + ÉV
TAPASZTALAT**



10 + SZABADALOM



**200 + BOLDOG
FELHASZNÁLÓ**

HAGYÓ Innováció

2005 óta folyamatosan egymást követő és egymást építő kutatás-fejlesztési tevékenységeket végzünk. Ennek eredményeként már 6 sikeresen lezárt K+F projektet valósítottunk meg, szoros együttműködésben neves magyar egyetemekkel és kutatóintézetekkel.

Jelenleg is futó innovatív K+F tevékenységünk:

„Innovatív Pálinka és Párlatkészítő Technológiai Rendszer Prototípusa és részegységei kifejlesztése”





MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA



Az Európai Unió
társfinanszírozásával

***„Innovatív Pálinka és Párlatkészítő Technológiai Rendszer
Prototípusa és részegységei kifejlesztése exportképes
élelmiszeripari gyártóberendezés-család létrehozása”***

Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program Plusz

Köszönjük a Magyar Kormány és az Európai Unió Támogatását

BORÁSZATI TECHNOLÓGIA

- * Borászati üzemek tervezése és kivitelezése
- * Szoftvervezérelt erjesztési technológia

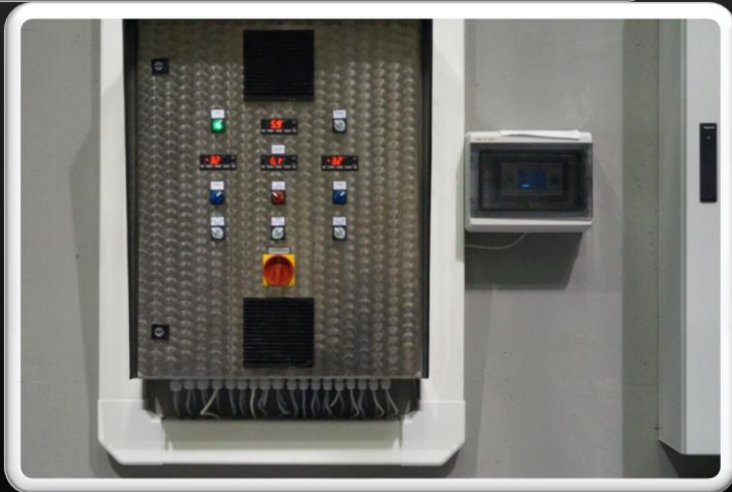
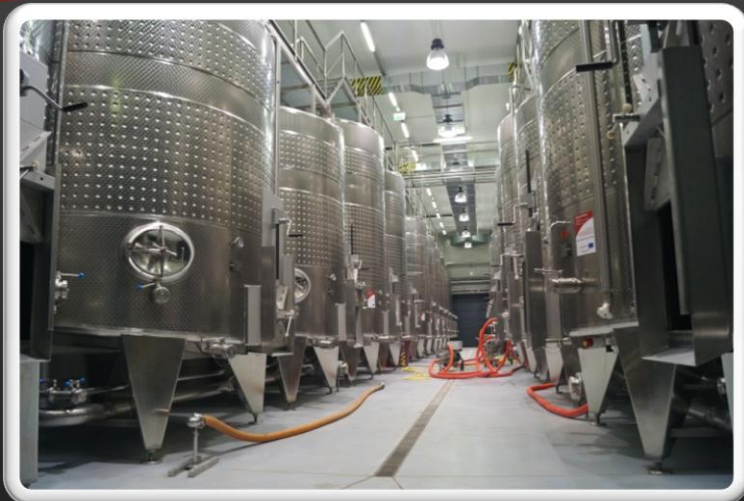


KÜLÖNLEGES JELLEMZŐK

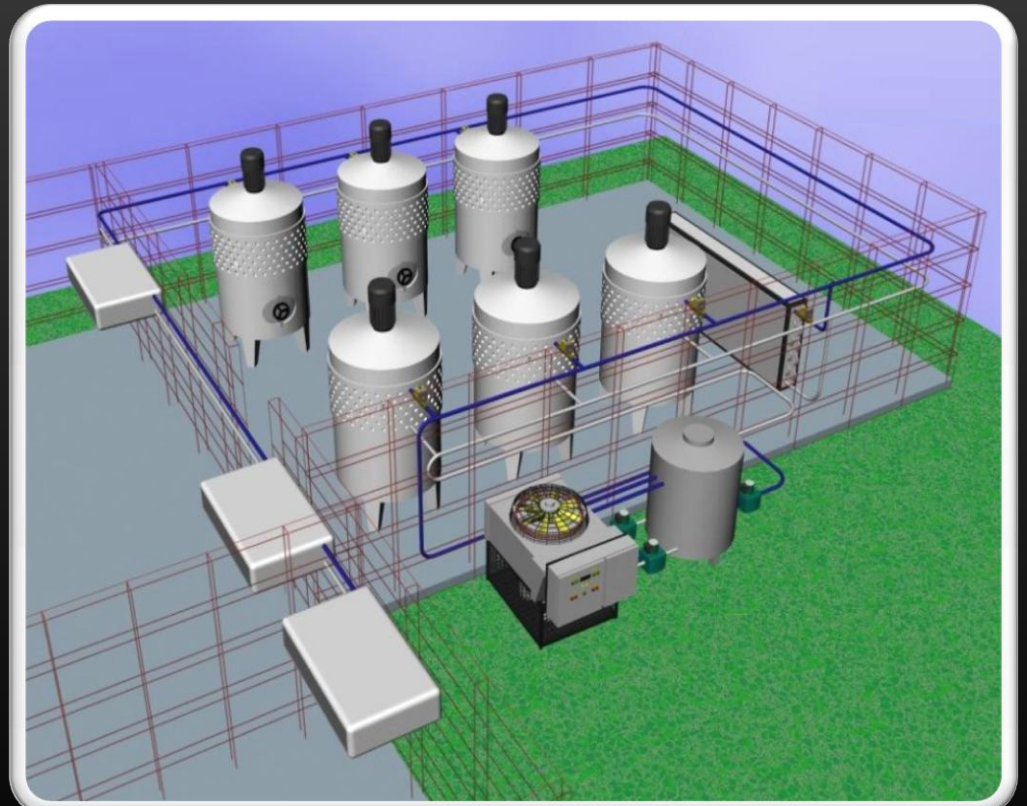
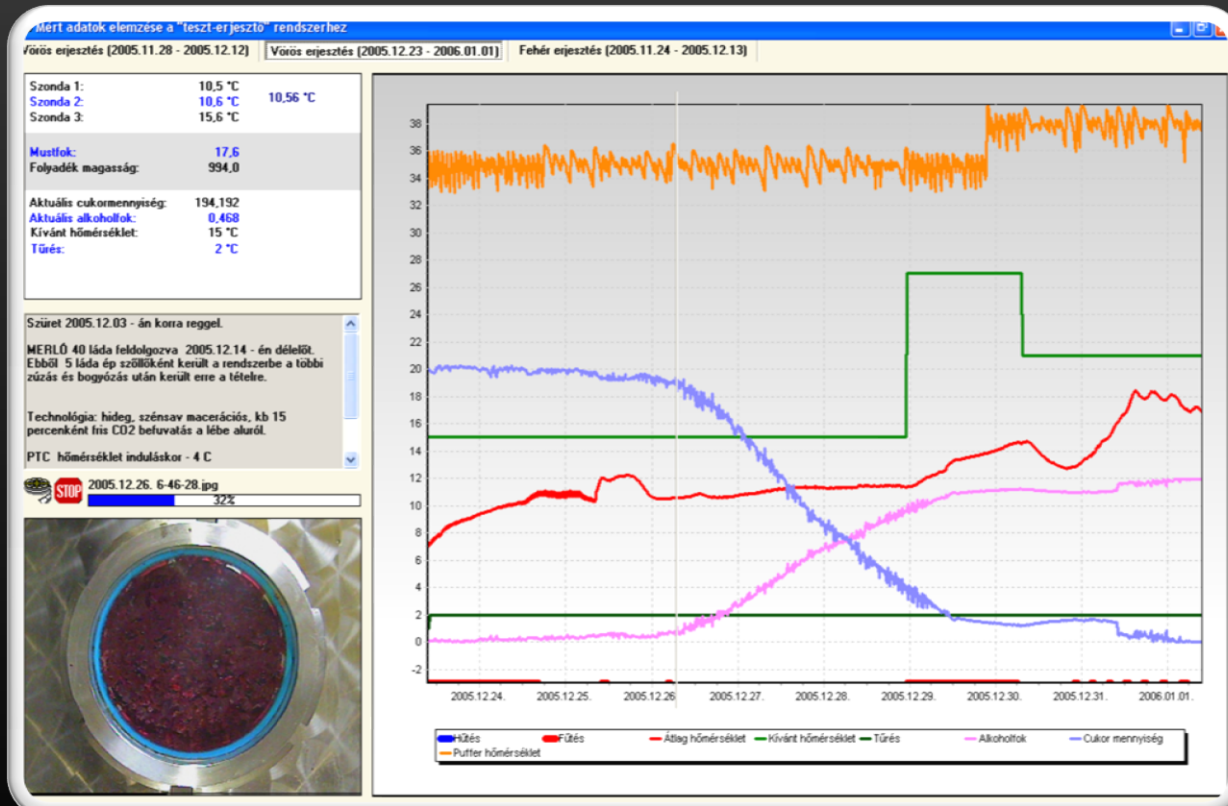
- Szabályozott erjesztés
- Egyedi hűtő- és fűtőberendezések
- Hőmérséklet- és páratartalom-szabályozás csarnokokhoz/ helyiségekhez, tartályokhoz
- Automatikus inertgáz-rendszerek és technológiák



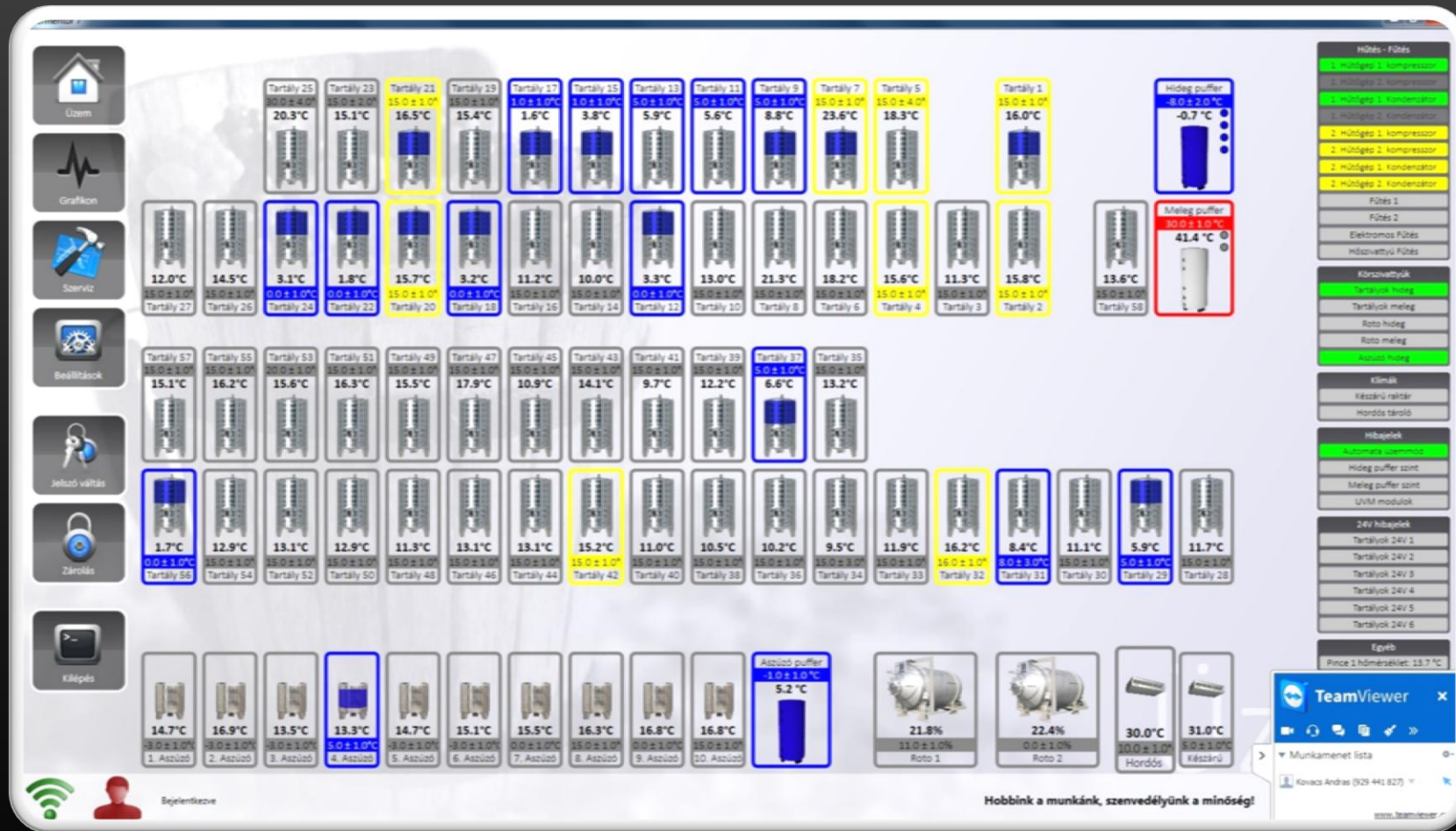
Inert gáz-rendszerek borászatokban és gyümölcsfeldolgozókkban N, CO₂, szabályozott adagolása



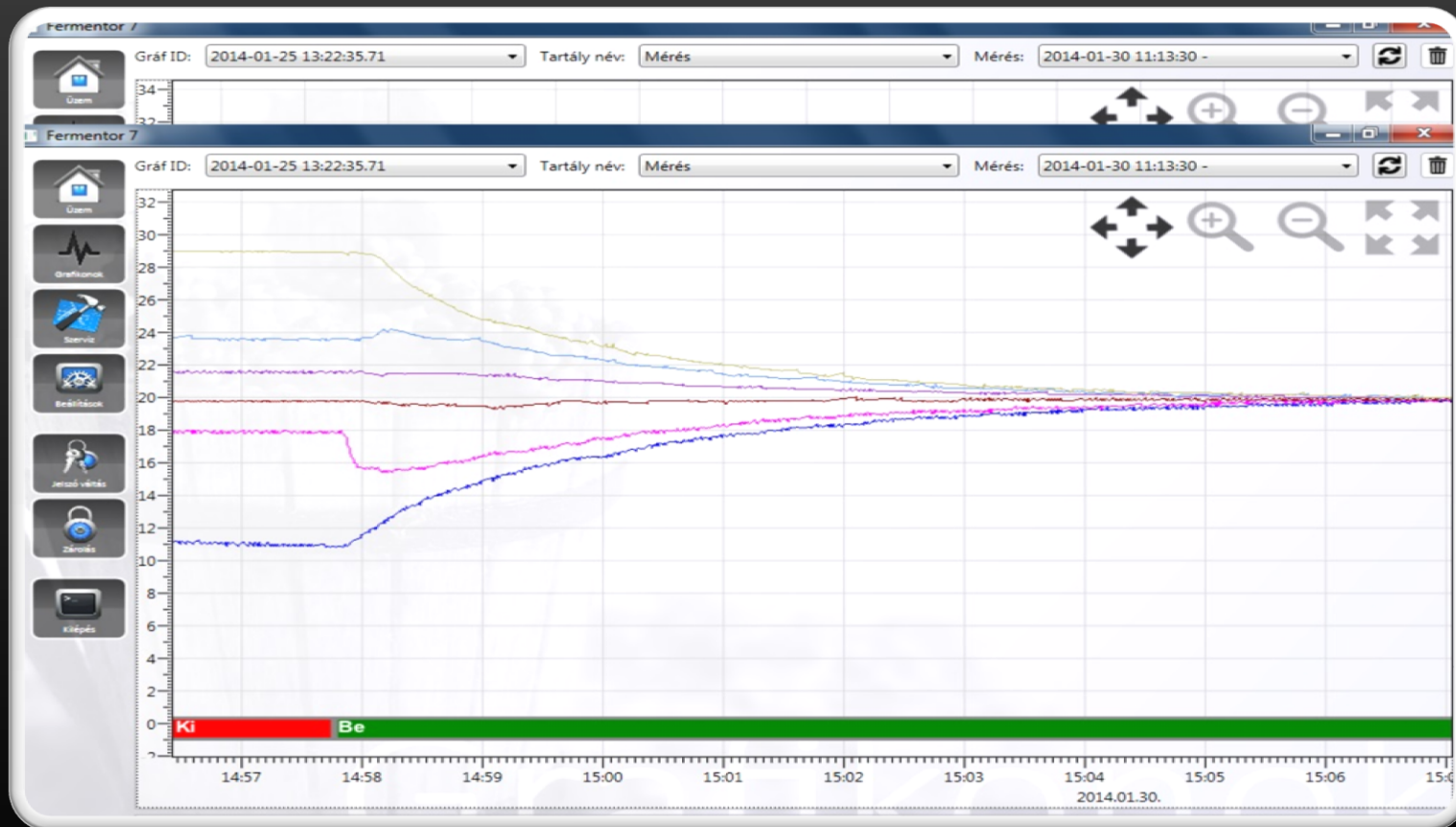
Számítógép vezérelt fermentációs technológia



Számítógépes vezérlés és távfelügyelet



A rétegződés megakadályozása érdekében inert gázrendszerek használata



**Szabadalmaztatott
technológia**

Teljes körű szolgáltatást a-Z-ig

A Hagyó Kft.-nél hiszünk a hagyomány, a technológia és az innováció közötti megfelelő egyensúly megtalálásában.

Gyümölcsfeldolgozás

Univerzális gyümölcsfeldolgozó sor az Ön igényeihez igazítva.



Elcukrosítás

Innovatív berendezések alkalmazása a cefrézési folyamatban.



Fermentálás

Berendezések a teljes fermentációs folyamathoz automatizálással.

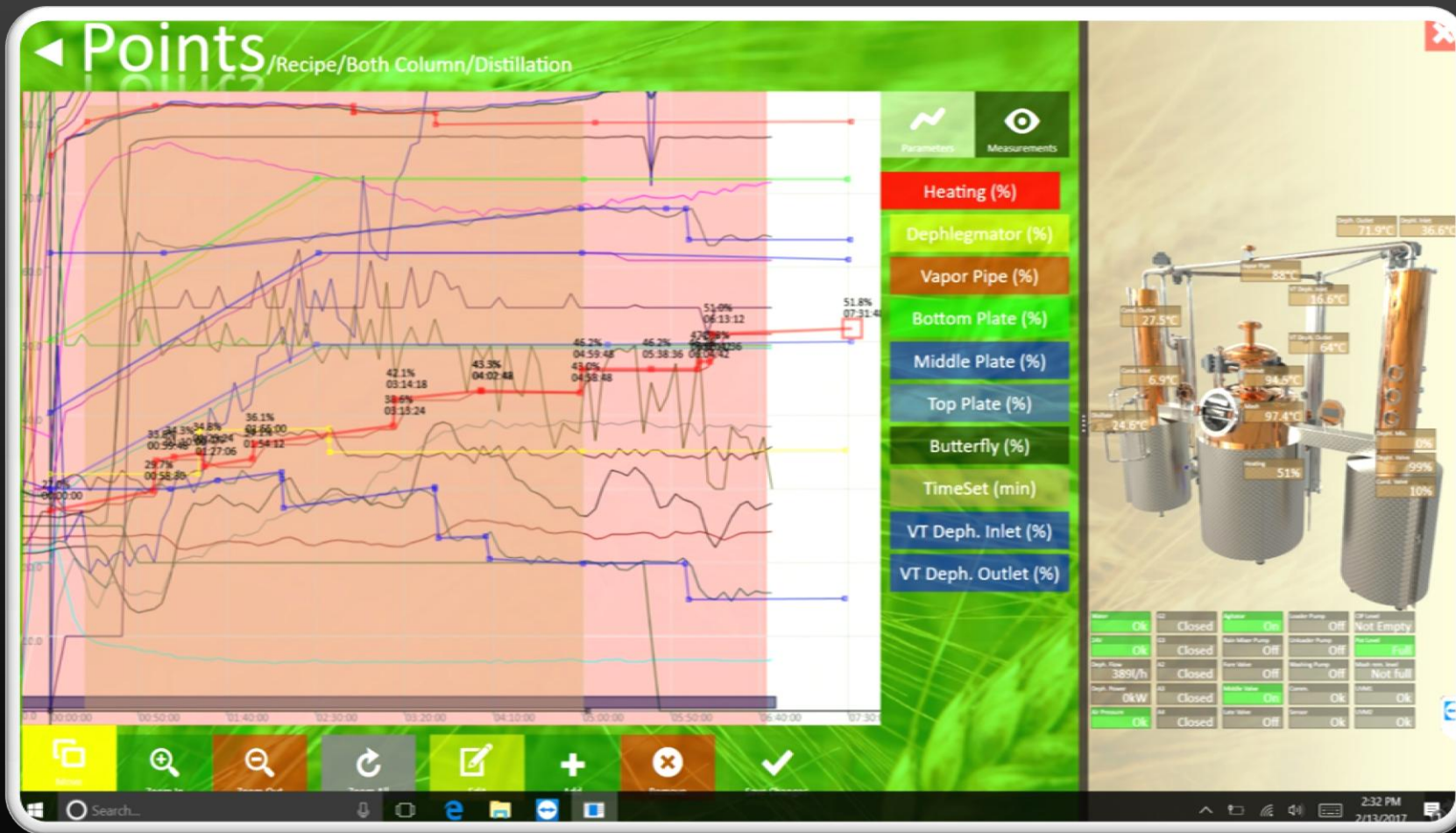


Lepárlás

Moduláris lepárlók az Ön egyedi lepárlási igényeihez, bővíthető akár vodkaszloppal, gin kosárral.



Intelligens desztillációs vezérlés, távfelügyelet



TERMÉKBARÁT TECHNOLÓGIA

„Termékbarát technológia”

A lejátszódó folyamatokban mindig hagyjuk érvényesülni a természetes utat, és csak ezt próbáljuk meg harmonizálni a kívánt végcél érdekében, tiszteletben tartva a teremtett világ törvényeit .

Minta oltalom száma: M 09 00 872



HAGYO BOTANIKAL TECHNOLÓGIA

Tudatosan fejlesztett technológiai rendszer és folyamat, amely ötvözi az évezredes hagyományokat a legmodernebb technológiákkal.

Célunk, hogy a növények hatóanyagait a leghatékonyabb módon kinyerjük, majd azt egy komplex rendszerben újra felhasználjuk.



HAGYO BOTANIKAL TECHNOLÓGIA

Megfigyelés, tapasztalat, tudás
Információ, információ, információ

Adatok gyűjtése, elemzése,
következtetések levonása stb.

Majd mind ez újra 100x1000 szer

Fáradságos út a sikerhez



Kivonni, Lepárolni, Megőrizni, Átcsempészni

- Csak azt tudjuk, ami az alapanyagban a növényekben eredendően benne van legyen az akár jó, akár nem jó!
- Ezért tökéletes termelésre, begyűjtésre, feldolgozásra kell törekedni.
- Ha ez mégsem sikerülne, jön a speciális tűpontos precíziós technológia, hogy mentjük, ami még menthető és csökkentjük a kárt.

Ez itt a lényeg!



kicsiben, NAGYBAN
atmoszféríkusan, vákuumban
manuálisan automatikusan
???



GYÓGYNÖVÉNYLEPÁRLÁS FUNKCIÓ EGYEDI KIEGÉSZÍTŐKKEL

- Illóolaj kinyerése gyógy- és fűszernövényből (pl. levendula) beépített gőzgenerátorral



kicsiben Vízgőz desztilláció

HAGYÓ BOTANICAL UNIVERZÁL 100



Nagyobbban ILLÓOLAJ LEPÁRLÁS



Vízgőz-desztilláció elvén működik.

Az illóolajok kíméletesebb extrakciója az alacsony hőmérsékletű (103°C - 105°C) gőznek köszönhetően.

Rendkívül energiatakarékos rendszer.

150, 630 és 2000 literes kosárméreték.

NAGYBAN Tihanyi Apátság



Atmoszférikusan 1013 mbar nyomáson

Levendula illóolaj-komponensek

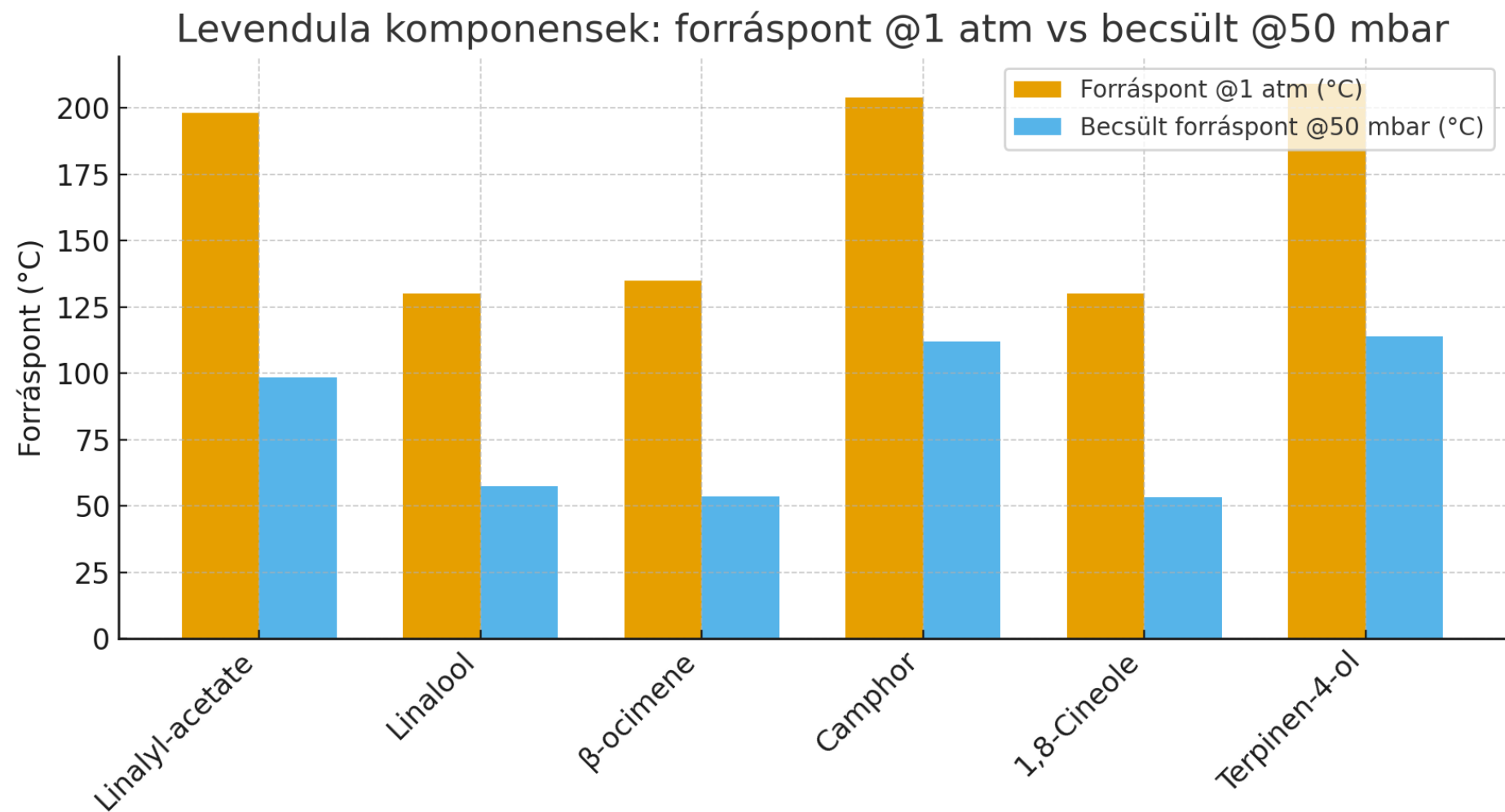
Komponens	Forráspont (°C 1 atm)	Hőérzékenység	Vákuumos lepárlás előnye
Linalyl-acetát	198 C	Nagyon hőérzékeny	Megmarad az aroma, virágos illat és relaxáló hatás
Linalool	130-C	Közepesen hőérzékeny	Kevésbé oxidálódik, megőrzi édes, virágos karakterét
β -ocimene	130-140	Közepesen hőstabil	Vákuumban fennmarád, friss virágos illat
Camphor (Kamfor)	204 C	Közepesen hőstabil	Kevésbé bomlik, kesernyés aromát mégtartja
1,8-Cineole (Eukaliptol)	130 C	Közepesen hőstabil	Aromája nem veszít intenzitásából
Terpinen-4-ol	209 C	Közepesen hőérzékeny	Antimikrobiális = tulajdonság megmarad

Vákuumban 50 mbar nyomáson

Levendula illóolaj-komponensek

Komponens	Forráspont (°C 1 atm)	Hőérzékenység	Vákuumos lepárlás előnye
Linalyl-acetát	111.6	Nagyon hőérzékeny	Megmarad az aroma, virágos illat és relaxáló ha-
Linalool	63.6	Közepesen hőérzékeny	Kevésbé oxidálódik, me- gőrzi édes, virágos kara-
β -ocimene	68.6	Közepesen hőstabil	Vákuumban fennmara- d, friss virágos illat
Camphor (Kamfor)	118.9	Közepesen hőstabil	Kevésbé bomlik, kesernyés aromát met-
1,8-Cineole (Eukaliptol)	62.8	Közepesen hőérzékeny	Aromája nem veszít intenzitásiból
Terpinen-4-ol	124.6	Antimikrobiál- iszeszt	Antimikrobiális = tulajdonság megmarad

Atmoszférikusán, Vákuumban



Atmoszférikusan, Vákuumban

Komponens	Forráspont @1 atm (°C)	Feltételezett ΔH_{vap} (kJ/mol)	Becsült forráspont @50 mbar (°C)
Linalyl-acetate	198	44	111.6
Linalool	130	46	63.6
β -ocimene	135	41	68.6
Camphor	204	50	118.9
1,8-Cineole	130	43	62.8
Terpinen-4-ol	209	49	124.6

Egyéb Hőérzékeny Alapanyagok

Növény / Alapanyag	Javasolt max. hőmérséklet	Miért hőérzékeny?	Használat / Iparág
Jázmin (Jasminum spp.)	40–45 °C	Az illatanyagok hő hatására bomlanak – főleg esterszármazékok	Parfümipar, aromaterápia
Rózs (Rosa damascena)	40–50 °C	A rózsaoilaj érzékeny hőre, finom illatanyagok elvesznek	Parfümipar, kozmetika
Citrusfélék héja	max. 35–40 °C (hideg sajtolás)	Limonén és más terpének oxidálódnak vagy elbomlanak	Élelmiszer-, kozmetikai-
Kamilla (Matricaria recutita)	50 °C alatt ideális	A kék kamazulén vegyület hőre bomlik	Gyógyszeripar, kozmetika
Levendula (Lavandula spp.)	40–50 °C – CO ₂ extrakció esetén	Hő hatására egyes alkohol-észter vegyületek lebomlanak	Aromaterápia, gyógyászat
Kakukkfű (Thymus vulgaris)	max. 50 °C	Thymol és carvacrol instabil 60 °C fölött	Gyógyászat, fertőtlenítés
Zöld tea (Camellia sinensis)	40–50 °C	Polifenolok oxidálódnak, illó komponensek elillanhatnak	Gyógyszeripar, étrend-kiegészítők
Szent bazsalikom (Tulsi)	40–45 °C	Eugenol és más fenolos vegyületek érzékenyek	Ayurveda, gyógyászat

Növény / Alapanyag	Javasolt max. hőmérséklet	Miért hőérzékeny?	Használat a kozmetikában
Argánmag (Argania spinosa)	40–50 °C (hideg sajtolás)	Telítetlen zsírsavak és E-vitamin oxidálódnak magas hőn	Anti-aging, bőrápolás, hajápolás
Homoktövis (Hippophae rhamnoides)	40–50 °C	Karotinoidok és C-vitamin érzékenyek hőre	Regeneráló, fényvédő krémek, szérumok
Gránátalma mag (Punica granatum)	max. 40 °C (hideg sajtolás)	Punicinsav és polifenolok károsodnak melegítve	Antioxidáns, gyulladáscsökkentő krémek
Zöld tea (Camellia sinensis)	40–50 °C	Polifenolok, katechinek gyorsan oxidálódnak	Anti-aging, bőrtisztító, nyugtató hatás
Csipkebogyó (Rosa canina)	40–50 °C	Magas A- és C-vitamin tartalom, hőérzékenyek	Hegkezelő, bőrregeneráló olaj, szérum
Körömvirág (Calendula officinalis)	40–50 °C	Flavonoidok, karotinoidok és illóolajok bomlanak magasabb hőfokon	Nyugtató, sebgyógyító, bőrpuhító
Uborka kivonat (Cucumis sativus)	max. 40 °C	Illó komponensek, enzimek, antioxidánsok hőre bomlanak	Hidratáló, hűsítő krémek és gélek
Aloe vera gél (Aloe barbadensis)	max. 40 °C	Aktív enzimek és poliszacharidok lebomlanak	Hidratáló, nyugtató, regeneráló kozmetikumok
Rizskorpa olaj	max. 45–50 °C	Gamma-oryzanol, E-vitamin oxidációra hajlamos magasabb hőfokon	Tápláló olaj, fényvédő tulajdonságok
Makadámdió olaj	max. 45 °C	Palmitoleinsav (omega-7) érzékeny hőre	Bőrtápláló, hajápoló, regeneráló

SZÁMÍTÓGÉPES DESZTILLÁCIÓS TECHNOLÓGIA

- RÉVÉSZ vezérlőrendszer

◀ Rendszer Státusz

Érzékelők

Páracső A	Páracső B	A üst leürítő	B üst leürítő
Csatlakozva	Csatlakozva	Hiba	Hiba

Hibajelek

Levegőnyomás	Víznyomás	Fedél motor	Zsomp vésszint	Virágvíz szív.	UVM
OK	OK	Hiba	OK	Hiba	OK

PID szabályzók: Hiba

Kommunikáció	Szenzor
Hiba	OK



SZÁMÍTÓGÉPES DESZTILLÁCIÓS TECHNOLÓGIA

- RÉVÉSZ vezérlőrendszer



HAGYÓ Vacuum solvent extractor

Víz, alkohol és oldott aromák ellenőrzött és költséghatékony extrakciója alacsony hőmérsékleten, kíméletes eljárással. A hagyományos módszerekhez képest a berendezés lehetővé teszi a hőérzékeny anyagok kíméletes kezelését alacsonyabb energiafogyasztással, ezáltal megőrzi az értékes tápanyagokat (például vitaminokat, flavonoidokat és aromákat) a folyadék eltávolítása során.



HAGYÓ VACUUM SOLVENT EXTRACTOR +



- Terv a sikerhez
- Innovatív technológia és automatizálás
- Mérnöki támogatás nyújtása
- Szakértői segítség
- Versenyképes árak
- Határidők betartása
- Díjnyertes vállalkozás



Köszönjük a figyelmet



HAGYÓ Kft.



NAO Spirits

Sao Jose De Areal,
Goa,
India



HIMMALEH SPIRITS

CRAFT



The flavorsome Gin is a blend of art and science. Experienced distillers and their meticulous detail, 1000 litre Hungarian Copper pot stills from the world's most technologically advanced still makers Hagyo, often called the Tesla of stills, ingredients that bear the stamp of Kumaon's terroir make up a fine cast. Craft meets nature at Himmaleh in a sybaritic setting.

HIMMALEH DISTILLERY

Kashipur, Uttarakhand,
India



Snowdonia Distillery

Mochdre, Wales

EST. 2015



Love Lane Brewery

Liverpool, UK



Jackton Distillery Raer Craft Spirits

Jackton, Glasgow, UK



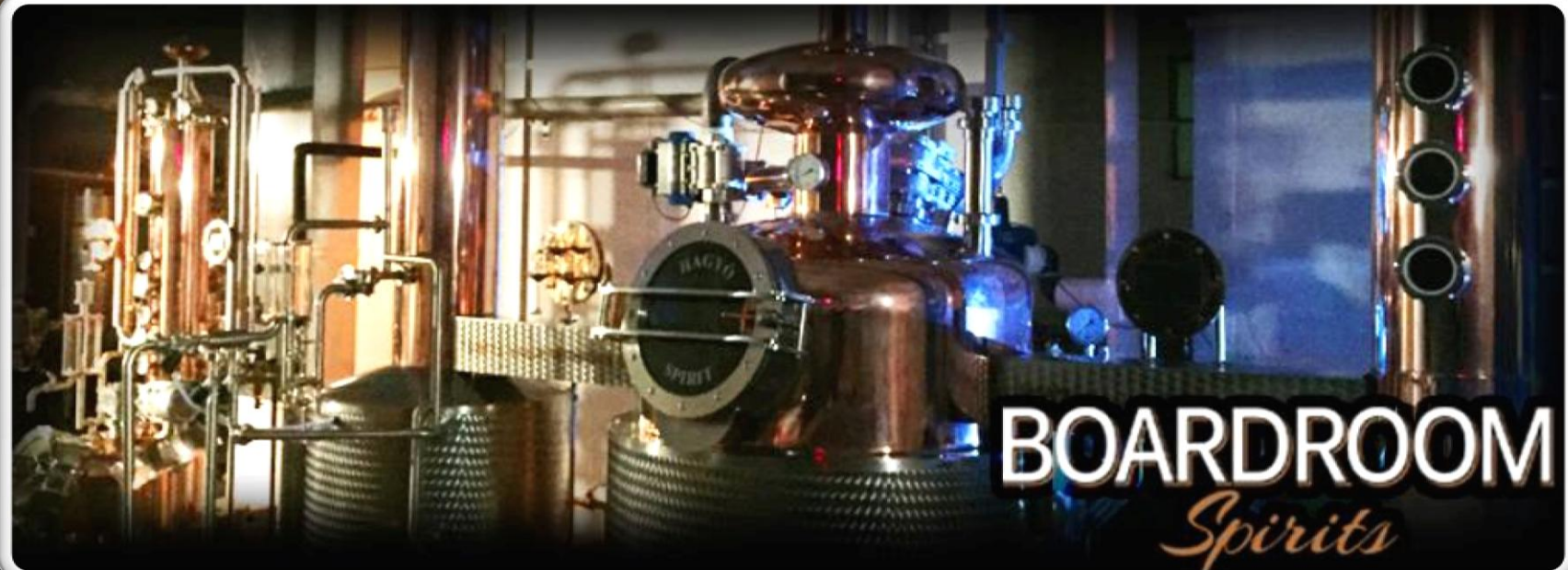
Sourland Mountain Spirits

Hopewell, New Jersey, USA



Boardroom Spirits

Lansdale, USA



ChainBridge Distillery

Oakland Park, USA



Grand Candy

Jerevan, Örményország



Grand Candy

