

the new link

bulletin

Nr 1 Marzec 1993



ASSOCIATION
OF POLISH
ENGINEERS
IN CANADA
STOWARZYSZENIE
TECHNIKÓW
POLSKICH
W KANADZIE
ASSOCIATION
DES INGÉNIEURS
POLONAIS
AU CANADA

206 BEVERLY STREET
TORONTO, ONTARIO
M5T 1Z3

“In Vino Veritas” Lat Dziewięćdziesiątych

W ostatnich latach obserwujemy ciągle zachodzące zmiany w różnych gałęziach przemysłu. Oczekiwania i wymagania konsumentów zwiększają rywalizację w poszczególnych dziedzinach produkcji.

Nie ominęły one także kanadyjskiego przemysłu produkcji win. Nowo powstałe winiarnie wykorzystując kapitał i doświadczenia europejskich producentów zmieniły zasadniczo produkcję win ontaryjskich. Okazało się, że w południowej części Ontario można uprawiać najlepsze gatunki winogron.

W efekcie dokonał się “cud”, w który wielu z nas jeszcze ciągle nie wierzy. Wina ontaryjskie, tak jeszcze niepopularne w latach siedemdziesiątych, zdobywają obecnie nagrody na międzynarodowych konkursach i jakością nie ustępują winom europejskim.

Weźmy dla przykładu winiarnię Hillebrand w Niagara-on-the-Lake, która została założona we wczesnych latach osiemdziesiątych. Już w roku 1990 zdobyła dwa złote medale na International Wine and Spirits Competition w Surrey, w Anglii za 1988 Collectors Choice Chardonnay i 1989 Vidal Eiswein, nie licząc wielu medali srebrnych i brązowych.

Hillebrand zawdzięcza swoje sukcesy wysiłkom małej grupy specjalistów. Ludziom tym udało się połączyć praktyczne doświadczenia wielu pokoleń z dogłębną znajomością nowoczesnej wiedzy w zakresie uprawy winogron i chemii procesów fermentacyjnych.

Zwiedzanie winiarni jest dostępne dla publi-

czności. Może stać się miłą wycieczką, zwłaszcza, że można je połączyć ze zwiedzeniem Niagara Falls. Zanim jednak wybierzemy się na zwiedzenie winiarni, zapoznajmy się z ABC produkcji win. Zostało opracowane w oparciu o rozmowę z Piotrem Mielżyńskim, założycielem winiarni Hillebrand i byłym przewodniczącym Rady Dyrektorów Hillebrand Estates Winery.

ABC produkcji win

Podstawowym elementem określającym smak wina jest skład mineralogiczny gleby oraz jej wilgotność. Im bardziej zróżnicowany jest skład chemiczny gleby, tym bardziej złożony i oryginalny jest smak wina.

Korzenie winogron rosną “w poszukiwaniu” wody. Jeżeli wilgotność gleby jest duża wybierają najłatwiejszą drogę i rosną w linii poziomej, pod powierzchnią gruntu, w środowisku o jednorodnym składzie chemicznym. Wino produkowane z takich winogron jest mało oryginalne.

Jeżeli wilgotność gleby jest mała, korzenie starają się penetrować jak najgłębiej, pobierając równocześnie soki z minerałów, wśród których rosną.

Dla przykładu, w rejonie Bordeaux gleba nie nadaje się do uprawy zbóż, jest jednak idealna do uprawy winogron. Jej skaliste podłoże zawiera dużą ilość minerałów, a skalista struktura podłoża pozwala na szybkie wsiąkanie wody deszczowej. Duże nasłonecznienie nagrzewa też

ciąg dalszy na stronie 3



Founded in 1941
Incorporated in 1944

Board of Directors

President	G. Sobocki
Past Pres.	B. Tymowska
Vice-Pres.	M. Bornet
Secretary	E. Broś
Treasurer	R. Jagła
Directors	A. Gaszyński S. Szatwiński I. Pater

Branches

Edmonton
424 Cricket Court
Edmonton, AB T5T 2B2

Kitchener
2-285 Sandowne Dr.
Waterloo, Ont. N2K 2C1

Montreal
4530 Decarie #10
Montreal, Que. H3X 2H5

Ottawa
P.O. Box 3325, Stn. D
Ottawa, Ont. K1P 6H8

Toronto
206 Beverley Street
Toronto, Ont. M5T 1Z3

Editorial Committee

A. Gaszyński
G. Sobocki

contents

"In Vino Veritas" Lat Dziewięćdziesiątych	1
Trzy Grosze Redaktora	2
Komitet Technologicznej Współpracy z Polską	4
Cele i zakres działalności	4
Zarys działalności z ostatniego półrocza	4
Odezwa	5
Komunikat	5
W pierwszą rocznicę śmierci kol. Henryka Wojnickiego	6

TRZY GROSZE REDAKTORA

New Link przeżył ostatnio krytyczny okres. W drugiej połowie ubiegłego roku wysiłki Zarządu Głównego były skoncentrowane na przygotowaniu Walnego Zjazdu STP w Montrealu. Opóźniło to przygotowanie kolejnych numerów biuletynu. Z końcem grudnia ubiegłego roku gotowy był podwójny numer 3-4/1992. Został on oddany do druku w pierwszych dniach stycznia. Druk trwał jednak dłużej niż dwa miesiące i niewiele mogliśmy na ten temat zrobić. Wtedy, gdy najbardziej zależało nam na pośpiechu, musieliśmy czekać znacznie dłużej niż normalnie.

Numer 3-4/1992 był już ostatnim wykonanym w drukarni. Zarząd Główny zdecydował się na zakup sprzętu, który umożliwi nam wykonanie większości pracy drukarskiej we własnym zakresie i pozwoli uniezależnić się od komercyjnych drukarni.

Wierzę, że *New Link* będzie się w rezultacie ukazywał co trzy miesiące, bez większych opóźnień. Zapraszamy wszystkich, którzy dysponują ciekawym materiałem technicznym lub naukowym do nadsyłania artykułów. Równocześnie dziękujemy kol. Zielińskiej i kol. Stysiowi za artykuły nadesłane do poprzedniego numeru.

Wydaje się, że biuletyn mógłby drukować również wypowiedzi na interesujące nas wszystkich tematy, takie jak: nawiązanie bliższego kontaktu między oddziałami, nabór nowych członków, kontakty z przemysłem polskim i inne.

Wypowiedzi te mogłyby być nadsyłane albo w formie artykułów, albo krótkich listów umieszczanych w kolumnie

"Czytelnicy pisza", czy "Wypowiedzi członków". Interesującym byłoby także, gdyby któryś z kolegów zechciał napisać na temat swojej pracy, albo specjalności, w której pracuje.

Należy też przedyskutować sprawę języka angielskiego w biuletynie. Jeden z kolegów zaproponował ostatnio, aby przynajmniej część biuletynu była pisana w języku angielskim dla tych, którzy urodzili się i wykształcili w Kanadzie. Inni utrzymują, że w biuletynie powinien obowiązywać tylko język polski.

W październiku ubiegłego roku chciałem napisać artykuł na temat nowoczesnej analizy chemicznej w przemyśle. Zdałem sobie wtedy sprawę, że tłumaczenie angielskich sformułowań technicznych na język polski byłoby zbyt czasochłonne. Może to brzmieć nieprzekonywująco dla tych, którzy przyjechali do Kanady niedawno. Ja jednak wyjechałem z Polski prawie trzydzieści lat temu.

W jednym z najbliższych numerów biuletynu wyjdzie lista wszystkich członków STP. Będą tam m.in. podane: miejsce zamieszkania, rok ukończenia studiów i nazwa uczelni. Ma to na celu ułatwienie kontaktów osobistych i "odnajdywanie" dawnych polskich znajomych. Wierzmy, że poprzez lekturę artykułów i wypowiedzi koleżanek i kolegów *New Link* zbliży nas do siebie, przezwyciężając dystans, który dzieli miasta, w których mieszkamy.

W sprawach informacji na temat artykułów i wypowiedzi w *New Link* prosimy dzwonić pod numer (416) 239-8874

Antoni Gaszyński

dokończenie ze strony 1

silniej skalistą powierzchnię gruntu, która z kolei ogrzewa warstwy dolne gleby chroniąc je przed zmianami temperatury.

W obrębie dużych rejonów uprawy winogron, takich jak Bordeaux, odróżnia się okręgi o różnym składzie mineralogicznym gleby, a co za tym idzie, różnym smaku produkowanego tam wina. Przykładem mogą być wina takie jak Cabernet Sauvignon czy Merlot. Winnice te położone są na gruncie o wyjątkowo zróżnicowanym składzie mineralogicznym czemu wina te zawdzięczają swój wyjątkowy, niepowtarzalny smak.

Jakość winogron zależy od wielu czynników, najważniejszymi jednak są: skład mineralogiczny gleby, nasłonecznienie, ilość opadów, temperatura gleby oraz szczytowe temperatury dnia i nocy.

Wino produkuje się prawie wyłącznie z winogron gatunku *vitis vinifera*. Gatunek ten ma najwyższy procent cukru naturalnego. Zawartość cukru w dojrzałych winogronach jest wystarczająco duża, aby drogą fermentacji otrzymać wino o zawartości alkoholu 10 - 12 procent. Wina o niższej zawartości alkoholu są bardzo wrażliwe na rozwój szkodliwych mikroorganizmów i nie nadają się do produkcji na większą skalę.

Charakterystyczną cechą *vitis vinifera* jest duże zróżnicowanie jego odmian. Mają one różny skład chemiczny, zależnie od warunków klimatycznych i mineralogicznych rejonu, w którym są uprawiane. Znane są pod nazwami geograficznymi odpowiednich rejonów: Bordeaux, Bourgogne, Chardonnay i inne.

Zasadnicze znaczenie dla jakości wina ma również rodzaj i własności drożdży użytych do fermentacji. Drożdże są zespołem prymitywnych, żywych mikroorganizmów. Występują jako jajowate, jednokomórkowe grzyby rozmnażające się przez pączkowanie. Pączek oddziela się od komórki-matki i w ciągu dwóch i pół godziny jest dojrzały do pączkowania i ponownego podziału.

Odróżnia się piętnaście rodzajów drożdży. Do produkcji wina używa się prawie wyłącznie drożdży *Saccharomyces*. Skład i sposób przygotowania drożdży jest często tajemnicą poszczególnych producentów.

W procesie fermentacji drożdże rozmnażają się konsumując cukier soku winogronowego przetwarzając go w alkohol etylowy i dwutlenek węgla. Fermentacja jest skomplikowanym procesem, w którym zachodzi około trzydziestu współzależnych od siebie reakcji chemicznych pomiędzy wydzielanymi przez drożdże enzymami i składnikami soku winogronowego. Najważniejszą jest reakcja enzymu *zymase* z cukrem. Produktem jej jest alkohol etylowy, którego stężenie stopniowo wzrasta. Fermentacja trwa 10 do 30 dni. Kończy się, gdy stężenie alkoholu osiąga 12 - 14 procent. Tego stężenia alkoholu drożdże

nie wytrzymują i giną, opadając na dno reaktora. Wydzielający się w czasie fermentacji dwutlenek węgla ulatnia się z reaktora przez specjalne zawory.

Specjalnym gatunkiem win są wina musujące, z których najbardziej znany jest szampan. Najprostszą metodą produkcji wina musującego jest wtlaczenie powietrza do wina przed butelkowaniem. Zwykle dodaje się też wtedy dużą ilość cukru. Przykładem tego może być tanie, włoskie wino Spumanti Bambino.

Szlachetniejsze wina musujące otrzymuje się w procesie fermentacji wtórnej. Prosta i mniej kosztowna metoda fermentacji wtórnej to proces "Chermart". Do zbiornika z gotowym winem dodaje się odpowiednią ilość drożdży rozpoczynając w ten sposób ponowną fermentację.

Fermentację tę przerywa się jednak w połowie procesu przez raptowne oziębnienie, tak że dwutlenek węgla zostaje uwięziony w winie. Wino to butelkuje się w taki sposób, żeby dwutlenek węgla zaczął się ulatniać w postaci małych banieczek gazu dopiero po otwarciu butelki.

Metoda, którą produkuje się szampan jest znacznie bardziej kosztowna i pracochłonna. Znana jako "methode champenoise", polega na tym, że fermentacja wtórna dokonuje się bezpośrednio w zamkniętych butelkach. Do poszczególnych butelek, w których znajduje się wino dodaje się osobno odpowiednią ilość drożdży, po czym butelki zamyka się. Po zakończeniu drugiej fermentacji następuje okres dojrzewania. Okres ten jest długi i pracochłonny. Koniecznym jest bowiem usunięcie stałych produktów fermentacji z butelek.

Szampan zawdzięcza jednak swoją jakość i rozgłos nie tylko doświadczeniu i wytrwałości producentów. Największym bogactwem rejonu Szampanii, którego centrum znajduje się około 150 km na wschód od Paryża, jest wyjątkowy skład mineralogiczny gruntu w połączeniu z bardzo korzystnym mikroklimatem. Oprócz dużego zróżnicowania składu mineralogicznego i idealnych warunków nasłonecznienia, cechą charakterystyczną gleby Szampanii jest jej duża kwasowość, co powoduje, że winogrona tego regionu nie nadają się do bezpośredniej konsumpcji, a nawet do produkcji "normalnych" win; nadają się jednak idealnie do procesu fermentacji wtórnej, ponieważ środowisko kwaśne sprzyja wydzielaniu się większej ilości dwutlenku węgla.

Szampan produkuje się prawie wyłącznie z połączenia dwóch gatunków wina. Są to: Chardonnay i Pinot Noir, które poddawane są wspólnie wtórnej fermentacji. Zarówno wzajemne proporcje obydwu gatunków wina jak i ich skład oraz ilość drożdży użytych w tym procesie są pilnie

strzeżoną tajemnicą poszczególnych producentów. Ustalane są też z roku na rok, ponieważ jakość użytych win zmienia się w związku z corocznymi zmianami pogody.

Wino jest napojem znanym od najdawniejszych czasów. Według mitów greckich wino zostało wyprodukowane po raz pierwszy na górze Nysa w Libii przez Dionisusa (zwanego przez Rzymian Bacchusem), który był synem Zeusa. Stary Testament opisuje "odkrycie" mocy młodego wina przez Noego niedługo po zakończeniu Potopu.

Prawdziwymi jednak znawcami wina byli Rzymianie. To oni wprowadzili wino do podbitych prowincji europejskich - do Galii oraz dzisiejszej Hiszpanii i Anglii. Założenie pierwszych winnic w Brugundii i Nadrenii przypisuje się Karolowi Wielkiemu. Na przestrzeni wieków produkcję wina popierali i propagowali możnowładcy oraz większość ówczesnych klasztorów.

W tych odległych czasach wino produkowane było wyłącznie w oparciu o doświadczenie i praktyczne umiejętności przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dopiero publikacja Louis Pasteur "Note on Alcoholic Fermentation" w roku 1859 pozwoliła na zrozumienie procesu fermentacji. Większość producentów wina posługiwała się jednak w dalszym ciągu wiedzą czysto praktyczną, często utrzymywaną w tajemnicy i przekazywaną z ojca na syna.

Obecnie chemia procesów produkcji wina jest wykładana na uniwersytetach jako osobna specjalizacja. Stopień Bachelor of Science ze specjalizacją w Enology można uzyskać w Kanadzie na uniwersytecie w Guelph lub w USA na kilku uniwersytetach kalifornijskich.

Poszczególne państwa mają ustalone systemy selekcji i ewaluacji win. We Francji napis "Appellation Controlee" widniejący na butelce gwarantuje, że wino odpowiada dokładnie określonym standardom, a szczególnie, że zostało wyprodukowane z jednorodnego plonu winogron. W prowincji Ontario rolę tę spełnia medalion "V.Q.A." (Vintners Quality Alliance). Gwarantuje on, że wino odpowiada ustalonym standardom ontaryjskim. Jednym z wymagań V.Q.A. stawianych producentom jest to, aby wino zostało wyprodukowane wyłącznie z przyjętych europejskich gatunków winogron.

Recepty poszczególnych producentów nadal chronione są tajemnicą.

Szampania w Ontario

Warunki klimatyczne rejonu, w którego centrum znajduje się winiarnia Hillebrand, są wyjątkowo korzystne. Sąsiedztwo dwóch wielkich jezior: Ontario i Erie, łagodzi efekty zmian temperatury powietrza. Z początkiem zimy wydzielają one dużą ilość

Cele i zakres działalności

W styczniu 1990 roku, grupa osób związana ze Stowarzyszeniem Techników Polskich w Kanadzie, w zrozumieniu ciężkiej sytuacji ekonomicznej w Polsce i dążeń zmierzających do przestawienia systemu centralnie sterowanego na wolnorynkowy, postanowiła zorganizować akcję pomocy. Zawiązano "Komitet Technologicznej Współpracy z Polską", który ukonstytuował się w składzie: A. Zakrzewski P.Eng. - prezes, Prof. J. Kryt - skarbnik, J. Ślubicki P.Eng. - sekretarz, J. Kaszuba - (b. prezes KPK), S. Szałwiński P. Eng., M. Zaremba P.Eng. Od tego czasu M. Zaremba ustąpił, a doszli Z. Janik P.Eng. i K. Klimaszewski (b. prezes SPK) i pani J. Piltz.

PODSTAWOWYM CELEM DZIAŁALNOŚCI KOMITETU JEST NAWIĄZYWANIE KONTAKTÓW I WSPÓŁPRACA MIĘDZY KANADYJSKĄ A POLSKĄ INICJATYWĄ MAJĄCĄ NA CELU POŻĄDANE PRZEKSZTAŁCENIA, GŁÓWNIEM W DZIEDZINIE TECHNOLOGICZNEJ, EKONOMICZNEJ I SZKOLENIOWEJ.

Zarys dotychczasowej działalności i typowe przykłady:

1 - Wysyłanie do Polski wykładowców z zakresu handlowości, marketingu, zarządzania i administracji nieruchomości.

Pp. F. Moskal, A. Marshal-Maziarski i K. Klimaszewski wykładali w szkole menedżerów przy Politechnice Warszawskiej. Prof. J. Kryt wykładał na SGH i na Akademii Ekonomicznej w Krakowie, pani J. Milisiewicz prowadziła kurs administracji nieruchomości, a pan M. Piński z zakresu rachunkowości w Bielsku-Białej. Pani Świerszcz prowadziła kurs marketingu w Gdańsku. A. Fabicki prowadził seminarium o handlu detalicznym.

2 - Wysyłka publikacji naukowych, podręczników uniwersyteckich i szkolnych. Wysłano do Polski bibliotekę naukową. Ten duży zbiór książek i aktualnych pism naukowych, ważący przeszło 15 ton, był szczególnie bogaty w dziedzinach produkcji rolniczej i hodowli. Biblioteka ta, oceniana na przeszło 650 000 dolarów, założona przez firmę "Canada Packers" i przekazana uniwersytetowi w Guelph, została ofiarowana Akademii Rolniczej w Lublinie.

Wysłano na adres Uniwersytetu Warszawskiego, S.G.H., Politechniki Warszawskiej, Białostockiej i Rzeszowskiej, Akademii Ekonomicznej w Krakowie i innych uczelni, książki i publikacje naukowe o wartości ponad 60000 dolarów. Do Kuratorium Oświaty w Warszawie przesłano słowniki i encyklopedie o wartości ponad 7000 dolarów.

3 - Wysyłka komputerów i sprzętu elektronicznego wysłano:

a) 48 modemu ofiarowanych przez firmę Motorola Codex. W wyniku tej akcji 15 polskich uniwersytetów ma obecnie usprawnione połączenia komputerowe.

b) 91 komputerów PC do 9 warszawskich szkół średnich.

c) 40-stopowy kontener załadowany komputerami i książkami naukowymi na adres Politechniki w Białymstoku (spodziewany czas przybycia - 11 lutego 1993).

4 - Pomoc finansowa dla instytucji kształcących kadry menedżerskie.

Przesłano 5000 dolarów do szkoły menedżerskiej przy Politechnice Warszawskiej i 5000 dolarów do "Center of Management Training" w Warszawie.

5 - Wyszukiwanie i wysyłanie ekspertów do zainteresowanych przedsiębiorstw. Pp. K. Klimaszewski, M. Piński, S. Meissner i pani Milisiewicz przeprowadzili konsultacje w szeregu polskich firm.

6 - Zajmowanie się przedstawicielami i delegacjami z Polski.

Goszczono i zaaranżowano wizyty w szeregu czołowych korporacji przemysłowych w Toronto dla studiujących w Kanadzie wykładowców i przemysłowców z Polski. Przeprowadzono rozmowy z ministerialnymi i naukowymi delegacjami z Polski.

7 - Nawiązywanie kontaktów naukowych i przemysłowych.

Doprowadzono do rozmów pomiędzy polskim zarządem szeregu elektrowni

węglowych i Ontario Hydro. Celem rozmów jest wprowadzenie w Polsce urządzeń oczyszczających spaliny. Nawiązano kontakt z Ministerstwem Gospodarki Przestrzennej w sprawie planowania długofalowej współpracy.

8 - Tłumaczenie książek, artykułów i wykładów z zakresu zarządzania.

Przetłumaczono z angielskiego na polski dwa podręczniki (Business Plan i Marketing) i szereg artykułów i wykładów o efektywnym użyciu PC w zarządzaniu. Niektóre tłumaczenia były drukowane w Gazecie Przemysłowo-Handlowej w Warszawie.

9 - Wysyłanie do Polski darów charytatywnych
Przygotowuje się wysyłkę na adres Caritasu w Polsce dużego daru nowej odzieży dziecięcej.

10 - Szukanie nowych zapotrzebowań ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska w Polsce.

Wszystkie dotacje przyjmowane przez Komitet, na "Technological Relief Fund" zarówno w gotówce jak i w sprzęcie, są potwierdzane kwitami, które upoważniają do ulgi podatkowej (charitable donations).

J. Ślubicki P.Eng. - sekretarz

Zarys działalności w czasie ostatniego półrocza

Luty, 1993

1 - W połowie stycznia wysłano na adres Politechniki w Białymstoku 40-stopowy kontener zawierający:

- duży komputer IBM 4341 i 16 urządzeń pamięciowych na dyski (disk drives) IBM 3350 i urządzenia peryferyjne
- minikomputery HP 3000, dwa HP 1000 i urządzenia peryferyjne
- książki naukowe
- książki medyczne zebrane przez prof. Dubiskiego i dr Z. Kryńskiego i KPK w Winnipegu.

Wysyłka była możliwa dzięki panu T. Piórczyńskiemu (Everlast Construction), który zaofiarował magazyn na przechowanie zbieranych dotacji, materiał do opakowania i pomoc swoją i swoich pracowników przy pakowaniu i ładowaniu. Przy ładowaniu pomagało też kilkunastu członków STP - Stowarzyszenia Inżynierów.

Zawartość kontenera jest trudna do oceny, gdyż sprzęt elektroniczny, nawet w dobrym stanie, szybko się deprecjonuje. Wartość sprzętu w czasie pierwotnego zakupu przekraczała pół miliona dolarów.

2 - Pani J. Piltz wysłała w październiku i listopadzie słowniki i encyklopedie o wartości 7000 dolarów, o które prosiło Kuratorium Oświaty w Warszawie.

3 - Rozpoczęto zbórkę dotacji na następną przesyłkę. Na składzie jest już między innymi sporo książek, szereg elektrycznych maszyn do pisania i okazyny dar nowych ubrań młodzieżowych o wartości około 6350 dolarów.

4 - W styczniu odwiedziła Toronto druga grupa wykładowców z Polski, którzy są na przeszkoleniu zorganizowanym przez "Canadian Consortium of Management Schools". Wizytę zorganizował w imieniu Komitetu prof. J. Kryt. Odwiedzono: TSE, Credit Union Św. Kazimierza, Bank of Nova Scotia, Ryerson - School of Hospitality and Tourism, nowoczesny skład Sears w Belleville, Honest Eds, komendę Metropolitan Police, Canadian Federation of Independent Business, dyrekcję McDonalds Ltd. W każdej z tych instytucji grupa była przyjmowana przez przedstawicieli zarządu. Szczególnie przyjemnie polscy wykładowcy byli przyjęci przez pana Edvina Mirvisha, który poświęcił im prawie trzy godziny i udzielił wiele istotnych informacji.

5 - Nawiązano początkowy kontakt z Ministerstwem Gospodarki Przestrzennej w sprawie planowania współpracy.

6 - Są w toku rozmowy, w których uczestniczy Komitet, pomiędzy

Ontario Hydro International i polską stroną elektroenergetyczną w sprawie odsiarczania i

KOMITET TECHNOLOGICZNEJ WSPÓŁPRACY Z POLSKĄ

odazotowania spalin elektrowni węglowych. Mimo dużych opóźnień sprawa posuwa się naprzód.

7 - W tłumaczeniu są dwie publikacje rządu Ontario pt.: "Business Plan" i "Marketing", które będą uzupełniały wykłady w Polsce. Poprzednio przetłumaczono szereg artykułów p. Peter de Jager na temat efektywnego użycia PC w zarządzaniu, które były publikowane w Gazecie Przemysłowo-Handlowej w Warszawie.

8 - Komitet oczekuje nowych zapotrzebowań ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień związanych z ochroną środowiska.

9 - Komitet dokooptował panią J. Piltz i pana K. Klimaszewskiego. Ustąpił M. Zaremba, przeniesiony służbowo na Malaję.

10 - W uzupełnieniu poprzedniego komunikatu donosimy, że za pośrednictwem pani J. Piltz przekazano Polsce 90 komputerów PC Comodore, 142 programy i 300 dyskietek. Komitet sfinansował przesłanie tych komputerów do Polski. Zostały one rozdzielone i zainstalowane w 9 szkołach średnich w Warszawie.

Wszystkie dotacje przyjmowane przez Komitet na "Technological Relief Fund" zarówno w gotówce jak w sprzęcie, są potwierdzane kwitami, które upoważniają do ulgi podatkowej (charitable donations). Dotacje prosimy przysyłać na niżej podany adres skarbnika.

ODEZWA

Toronto, 15 lutego, 1993

Szanowni Państwo!

Ostatnie doniesienia z Polski wskazują na powolną, ale zdecydowaną poprawę ekonomiczną. Potwierdzają to niezależne źródła, takie jak brytyjski "The Economist". Tym niemniej, droga do wyjścia Polski z kryzysu jest jeszcze daleka i pomoc z naszej strony jest ciągle bardzo potrzebna.

W ostatnim czasie Komitet otrzymał znaczną ilość książek, publikacji naukowych, komputerów i sprzętu elektronicznego, który został przesłany i już częściowo zainstalowany na polskich uczelniach. Załączony komunikat 5 omawia to bardziej szczegółowo. Przesyłki te i dotacje na instytucje kształcące kadry zarządców przemysłowych, wyczerpały szczupłe zasoby Komitetu. Dlatego, by móc kontynuować działalność, zwracamy się do wszystkich, którzy uważają naszą akcję za celową, o pomoc finansową.

Na osobnej stronie omówione są cele i zakres działalności Komitetu.

Ponieważ wszyscy członkowie Komitetu pracują ochotniczo, cała zebrana suma (z wyjątkiem kosztów korespondencji i komunikacji) wydawana jest na pomoc Polsce. Wszystkie dotacje przyjmowane przez Komitet, na "Technological Relief Fund", zarówno w gotówce jak i w sprzęcie, są potwierdzane kwitami Kongresu Polonii Kanadyjskiej, (charitable donations), które upoważniają do ulgi podatkowej.

Pozostajemy z poważaniem

J. Stubicki P/ Eng. - sekretarz

KOMUNIKAT

Wylonilo się zapotrzebowanie na ekspertów z dziedziny budownictwa, którzy mogą zaoferować czas na przekazanie swej wiedzy Polsce, poprzez zorganizowaną współpracę z Ministerstwem Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa.

Osoby z doświadczeniem w technologii materiałów budowlanych, ich właściwościach energetycznych, termicznych, higieniczno-zdrowotnych, izolacyjnych itp. proszone są o skontaktowanie się ze Stefanem Szałwińskim (416) 447-8331, 4 Ptarmigan Cres. Don Mills, Ont. M3K 1W3, podając szczegóły swojej specjalizacji.

Ministerstwo wyraziło zainteresowanie następującymi tematami:

1. Technologie i rozwiązania techniczno-materiałowe dla budownictwa mieszkaniowego jedno- i wielorodzinnego o niskich kosztach, dostosowane do polskich warunków i potrzeb.

2. Metody modernizacji budynków mieszkalnych pod kątem obniżenia przewodności cieplnej przegród zewnętrznych i odpowiedniej modyfikacji ich instalacji grzewczych.

3. Metody kompleksowej diagnostyki energetycznej budynków.

4. Kryteria kompleksowej oceny i metody badań jakości materiałów budowlanych w nowych i eksploatowanych budynkach mieszkalnych i użyteczności publicznej pod względem higieniczno-zdrowotnym.

5. Technologie gromadzenia, usuwania i unieszkodliwiania odpadów komunalnych wraz ze stosownymi urządzeniami.

6. Metody obniżania kosztów własnych wytwarzania i dostawy energii cieplnej w komunalnych systemach ciepłowych.

7. Wykorzystanie do produkcji betonowych elementów budowlanych popiołów lotnych powstających podczas procesu spalania węgla kamiennego w kotłach energetycznych po zastosowaniu różnych technik odsiarczania spalin.

8. Znaleźnienie specjalnych środków i metod łączenia energooszczędnych, drobnowymiarowych wyrobów betonowych w murze, pozwalających na pełniejsze wykorzystanie ich właściwości izolacyjnych.

J. Stubicki - sekretarz

Adres Komitetu:

4 Ptarmigan Cres., Don Mills, Ontario, Canada M3A 1W3
Tel. (416)445-6775, (416)494-4809, (416)447-8331

Adres skarbnika:

Prof. J. Kryt
21 Heathcote Ave., Willowdale, Ont. M2L 1Y6



Janusz Jerzy Samolewicz

ZYCIORYS

1906	Janusz Jerzy Samolewicz urodził się dn. 28 kwietnia, Brno, Morawy. Gimnazjum Realne we Lwowie.
1932	otrzymuje dyplom inżyniera mechanika na Politechnice Lwowskiej. Asystent, Laboratorium Maszynowe Politechniki Lwowskiej.
1935-1939	Instytut Techniczny Lotnictwa, Oddział Badań, Warszawa.
1940	Polski Ośrodek Lotniczy we Francji.
1941-1943	Ottawa Car and Aircraft Gun Division, Ottawa
1943-1971	National Research Council, Ottawa, division of Mechanical Engineering. Był pierwszym Polakiem zatrudnionym przez NRC. Pomógł wielu innym Polakom w zatrudnieniu przez NRC.
1943-1953	Mechanical engineer - Engine Laboratory.
1954-1963	Head, Low Temperature Laboratory. Dwie zimy spędza na dalekiej północy we Frobisher Bay.
1963-1971	Special projects. Free piston engines study.
1971	przechodzi na emeryturę
1992	umiera w Ottawie dn. 2 grudnia

PUBLIKACJE: Szereg raportów w National Research Council, Ottawa z dziedziny badań silników oraz z dziedziny lodzenia silników lotniczych. Experimental and Analytical Study of a Small Free-Piston Gasifier A.S.M.E. 1971 No 71, GDP-5. UDZIAŁ w STP: inż. J.J. Samolewicz brał czynny udział w życiu Stowarzyszenia. Był pięciokrotnie członkiem Komisji Rewizyjnej oraz dwukrotnie Komitetu Pomocy Młodzieży, który powstał na jego wniosek w 1956 roku i przez dwa lata bardzo owocnie działał. W 1972 roku był sekretarzem i jednym z głównych organizatorów Sympozjum 50-ciu.

W pierwszą rocznicę śmierci kol. Henryka Wojnickiego

Śp. Henryk Wojnicki

Henryk Wojnicki urodził się w Toronto, 3 czerwca 1930 r.

Matka Henryka wyjechała do Polski z 3-letnim synem na promocję swego brata, ks. Bronisława, który ochrzcił jej syna zaraz po swojej pierwszej mszy promocyjnej.

Henryk wychowywał się w domu swoich dziadków wśród licznych rodzeństwa matki. Wakacje spędzał zwykle w rodzinie swojego ojca. Lata dziecięce miały w szczęśliwej i słonecznej atmosferze domu dziadków.

Druga wojna wybuchła, kiedy Henryk miał 9 lat. Naśladował on wujów i ciotkę, zajmując się konspiracją, z czym zdradził się dopiero po wojnie. Oswojony z częstymi rewizjami w domu, czynionymi przez gestapo i aresztowaniami rodziny, nauczył się milczeć.

Nastaly lata tajnego nauczania. Henryk uczęszczał na tajne komplety. Po wojnie, kiedy zorganizowano gimnazjum, Henryk jako jeden z pierwszych rozpoczął kontynuację nauki zapoczątkowanej na kompletach.

Członkowie jego rodziny stali się ofiarami terroru ze strony nowo powstałych władz Polski Ludowej. Dwóch wujów i dwie ciotki znalazło się za granicą. Wuj ksiądz w Rosji, inny wuj w więzieniu. Nie była to atmosfera odpowiednia dla młodego chłopca.

Nastal dzień matury w roku 1948. Jedno z pytań polinisty brzmiało: "Będąc w dzisiejszych czasach Mickiewiczem na emigracji, czy byś tam pozostał, czy wrócił do kraju?". Henryk odpowiedział: "Naturalnie, zostałbym". A potem szybko dodał, widząc wrogie spojrzenie profesora: "Zostałbym aby zorganizować szerokie rzesze Polaków i na ich czele wrócić do kraju". Wybrnął inteligentnie. W czasie trwania matury w domu jego dziadków odbywała się rewizja i aresztowano jego matkę. Gdy wracał do domu po zdaniu matury, spotkał sąsiadów, którzy już na niego czekali, aby go uprzedzić i zabrać do swego domu. Przez okno widział wóz wiozący jego matkę do więzienia.

Rozpoczął starania o wyjazd za granicę. Szybko otrzymał paszport z uwagi na to, iż urodził się w Kanadzie.

Pierwszy etap za granicą spędził w Paryżu u rodziny, celem ukończenia wyższych studiów aeronautycznych.

Początkowo był to bardzo ciężki okres w życiu Henryka. Pokonanie bariery językowej, aby móc studiować, nie było rzeczą łatwą. Udało mu się to dość szybko i wtedy Paryż uśmiechnął się do niego wszystkimi swoimi urokami. Henryk pokochał Paryż i życie studenta-emigranta.

Został prezesem Koła Polskich Studentów w Paryżu. Wydawał biuletyn pisząc eseje i wiersze. Pisał sprawozdania z życia studentów polskich we Francji i komunikaty do Radia Wolna Europa. Pracował dorywczo w dwóch pismach.

Odkrył w sobie duże zdolności literackie i długo nosił się z myślą porzucenia studiów technicznych, a zajęcia się literaturą.

Po siedmiu latach pobytu w Paryżu, przeniósł się do Kanady.

Kanadyjczyk z urodzenia, Polak z ducha i wychowania, Paryżanin z wykształcenia wraca do Kanady po 25 latach jako dorosły wykształcony człowiek.

Znowu zaczyna się ciężki okres w jego życiu.

W Kanadzie w latach 1956-1975 pracował w De Havilland Aircraft.

Został uznanym specjalistą struktur lotniczych. Od roku 1975 pełnił funkcję rejonowego inżyniera do spraw lotnictwa cywilnego w Ontario przy rządzie federalnym.

Wprowadził strukturę specjalizacji inżynierskiej połączoną z odpowiedzialnością za projekty i firmy lotnicze w Ontario. Wzrór takiej struktury został przyjęty we wszystkich rejonach Kanady.

Zainicjował obieg publikacji informacyjnych dla przemysłu lotniczego w prawach zatwierdzania zmian i napraw w samolotach.

W sierpniu 1990 otrzymał nagrodę rządu federalnego za swoją pracę i usprawnienia działalności "civil service".

Był członkiem APEO, przewodniczącym Komisji Specjalizacji APEO.

Był członkiem rzeczywistym Królewskiego Towarzystwa Aeronautycznego. Był człowiekiem wyjątkowo zdolnym, mądrym i solidnym. Posiadał wybitne zdolności kierownicze, co było mocno podkreślane przez jego pracodawców.

Obok pracy zawodowej, miał szerokie zainteresowania. Przed laty należał do Klubu Kultury. Miał piękny styl mówienia i pisania. Jego publiczne wystąpienia były pełne treści, a zarazem ubrane w piękne słowa. Jego pisemne teksty, listy, miały piękną formę stylistyczną.

Od roku 1971 był bez przerwy związany z STP. Pracował w różnych sekcjach: informacyjnej, pośrednictwa pracy, imprezowej. W roku 1986 został wybrany na członka Komisji rewizyjnej Zarządu Głównego. Był wieloletnim i wielokrotnym przewodniczącym STP Oddziału Toronto. Od początku swojej działalności w Stowarzyszeniu był ofiarny i całkowicie oddany organizacji, której poświęcił swoje siły, aż do końca swojego

życia. W roku 1979 przeprowadził wielką ankietę STP, na którą odpowiedziały 63 osoby spośród 134. Wyniki ankiety przekazał do Archiwum STP.

Zawsze był zainteresowany życiem Stowarzyszenia. Choć chory, przychodził na spotkania i zebrania. Pomocny i wrażliwy na trudności, z jakimi inżynierowie spotykali się w Kanadzie. Pomagał wszystkim imigrantom, którzy zwracali się do STP. Brał udział w naszych usiłowaniach przełamania bariery dostępu inżynierów do zawodu.

Do ostatnich swoich dni telefonował. Służył dobrą radą i zachętą. Odpowiadał na wszystkie prośby i pomagał je rozwiązać i nigdy o nikim złe nie mówił.

Nie miał już sił uczestniczyć w obchodach 50-lecia w Ottawie. Wysłał swoje dzieci i kuzyna, którzy na taśmach nagrali mu przebieg obrad.

Zmarł 18 lutego 1992 r. w Toronto.

Henryk pozostanie na zawsze w naszej pamięci. Jego nazwisko nie zniknie z naszej listy członkowskiej. Wprowadził do Stowarzyszenia swojego syna, jeszcze studenta uniwersytetu. Był z niego dumny. Marzył, aby mógł doczekać jego ukończenia studiów. Nie doczekał.

Henryk, zamiast grudki polskiej ziemi, miał w rękach różaniec, który jego matka ulepiła w więzieniu z chleba, a żona ten różaniec przechowała.

Kiedy przed wielu laty Henryk Wojnicki wprowadzał mnie do pracy w Zarządzie Oddziału Toronto STP, nie wiedziałam, że to właśnie ja będę Go na ostatnią drogę żegnała.

Żegnaj nasz drogi Kolego!

Artykuł ten opracowałam na podstawie listu cioci Henryka Wojnickiego, pani Heleny Matkowskiej, zamieszkałej obecnie w Nowym Jorku.

Krystyna Soroczyńska

Pamiętam cię Matko - Twą twarz, Twe oczy
Wpatrzone w dal, pełne nadziei,
Błyszczące w blasku proroczym.
Pamiętam cię Matko - Twe białe skronie
Otoczone siwymi włosy,
W srebrzystej cierpienia koronie.
Pamiętam Cię Matko - Twymi ustami
Szepczącymi modlitwy, prosiłaś o pieczę,
O litość Boga nad nami.
Pamiętam cię Matko - Twe marzenia
O wolności dla Polski
I naszego powrócenia.
Pamiętam cię Matko - myślę o Tobie
I chciałbym wiązkę kwiatów
Na Twym dalekim złożyć grobie.

H. Wojnicki

PARTNERS IN PROGRESS

CANADIAN VOLUNTEER ADVISORS REQUIRED

(For Ukraine, Russia, the Baltics, Kazakhstan, other countries in the former Soviet Union and Central and Eastern Europe)

Information and Registration:

Partners in Agri-Food Program (for Ukraine and Russia)

Agricultural Institute of Canada
Canadian Federation of Agriculture
151 Slater Street, Suite 907
Ottawa, Ontario
K1P 5H4
Tel: (613) 232-9459
Fax: (613) 594-5190

Information and Registration:

Partners in Health Program (for Ukraine and Russia)

Canadian Society for International Health
170 Laurier Avenue West, Suite 902
Ottawa, Ontario
K1P 5Y5
Tel: (613) 230-2654
Fax: (613) 230-8401

Information and Registration:

For Canadian Public Sector Policy Mentor Program (for Ukraine and Russia)

The Institute of Public
Administration of Canada
150 Eglinton Avenue East, Suite 305
Toronto, Ontario
M4P 1E8
Tel: (416) 932-3666
Fax: (416) 932-3667

Information and Application Guide:

Human Resource Development Program

(for Ukraine, Russia, Baltics, Central and
Eastern Europe and former Soviet Union)
Canadian Bureau for International Education
85 Albert Street, Suite 1400
Ottawa, Ontario
K1P 6A4
Tel: (613) 237-7442
Fax: (613) 233-2937

PARTNERS IN PROGRESS IS A \$3.7 MILLION INITIATIVE

Funded by External Affairs and International Trade Canada
Task Force on Central and Eastern Europe

LE PROGRAMME PARTENAIRES POUR LE PROGRÈS

EST À LA RECHERCHE DE VOLONTAIRES CANADIENS

(pour l'Ukraine, la Russie, les États Baltes et d'autres pays de l'ex-Union soviétique et de l'Europe centrale et de l'Est)

Pour renseignements et inscription:

Le Programme Partenaires en agrop-alimentaire

(pour l'Ukraine et la Russie)
Institut agricole du Canada
Fédération canadienne de l'agriculture
151, rue Slater, bureau 907
Ottawa (Ontario) K1P 5H4
Téléphone: (613) 232-9459
Télécopieur: (613) 594-5190

Pour renseignements et inscription:

Le Programme Partenaires pour la santé

(pour l'Ukraine et la Russie)
Société canadienne de santé internationale
170, avenue Laurier ouest, bureau 902
Ottawa (Ontario) K1P 5V5
Téléphone: (613) 230-2654
Télécopieur: (613) 230-8401

Pour renseignements et inscription

Pour le secteur public canadien

Le Programme de parrainage en administration publique

(pour l'Ukraine et la Russie)
Institut d'administration publique du Canada
150, avenue Eglinton est, bureau 305
Toronto (Ontario) M4P 1E8
Téléphone: (416) 932-3666
Télécopieur: (416) 932-3667

Pour renseignements et un guide des candidats:

Le Programme de développement des ressources humaines

(pour l'Ukraine, la Russie, les États Baltes,
l'Europe centrale et de l'Est et l'ex-Union soviétique)
Bureau canadien de l'éducation
internationale
85, rue Albert, bureau 1400
Ottawa (Ontario) K1P 6A4
Téléphone: (613) 237-7442
Télécopieur: (613) 233-2937

PARTENAIRES POUR LE PROGRÈS EST UN PROGRAMME DE 3,7 MILLIONS DE DOLLARS

financé par le Groupe de travail sur l'Europe centrale et l'Europe de l'Est
d'Affaires extérieures et Commerce extérieur

dokończenie ze strony 3

ciepła w masę otaczających je gruntów, łagodząc w ten sposób zjawisko nagłego oziębiania się gleby. W lecie zmniejszają różnicę temperatury dnia i nocy. Średnia roczna temperatura tego rejonu jest podwyższona także dzięki temu, że znajduje się on pomiędzy jeziorem Ontario i Niagara Escarpment.

W ramach tego stosunkowo małego rejonu można rozróżnić tereny o odrębnych mikroklimatach i składzie gruntu, specjalnie bogatego w skały wapienne. W bliskim sąsiedztwie można uprawiać winogrona, z których produkuje się różne rodzaje wina. Na przykład: najwyższej jakości Chardonnay o wysokiej zawartości cukru i winogrona o niskim poziomie cukru nadające się świetnie na wina musujące.

Pierwszym krokiem w produkcji wina jest decyzja o rozpoczęciu winobrania. Zawartość cukru w winogronach - "Brix at Harvest" oznacza się, gdy winogrona są jeszcze na krzakach. Gdy wartość ta jest wystarczająco wysoka, winogrona są zrywane i przewożone do specjalnych pras. Obrządzanie winogron wymaga specjalnej uwagi. Winogrona nadpsute lub uszkodzone są bowiem szczególnie podatne na rozwój szkodliwych mikroorganizmów. Przy pomocy odpowiednich urządzeń winogrona oddzielane są od gałązek i kierowane do zbiorników kropłowych (drip tanks). Zbiorniki te mają stosunkowo małą średnicę i lekko wklęsły kształt. Umożliwia to "odkapywanie" czystego soku pod działaniem ciężaru górnych warstw winogron. W ten sposób 60 procent soku najwyższej jakości uzyskiwane jest bez użycia jakichkolwiek akcji mechanicznych. Pozostałą część soku oddziela się drogą wyciskania w "bladder press". Otrzymany w ten sposób sok przechodzi do odpowiednich wirówek, a następnie jest pompowany do zbiorników fermentacyjnych wykonanych ze stali nierdzewnej.

Hillebrand posiada ponad 100 takich zbiorników o objętości w granicach od 500 do 20000 litrów. Umożliwia to osobne prowadzenie fermentacji winogron poszczególnych odmian, co wpływa zasadniczo na osiągnięcie wysokiego standardu jakości win, zgodnie z wymaganiami V.Q.A.

Zbiorniki połączone są siecią rurociągów, zaworów i pomp koniecznych do przepompowywania dużych ilości soku. Urządzenia winiarni zaprojektowane i wykonane są według najnowszych wzorów, pozwalających na utrzymanie absolutnej czystości. W ten sposób zapobiega się rozwojowi nieporządanych bakterii, które mogłyby naruszyć prawidłowość cyklu fermentacji i dojrzewania wina.

Równie ważny jest system chłodzenia, ponieważ proces fermentacji wydziela dużą ilość ciepła. Zbiorniki fermentacyjne chłodzi się przepływem zimnej wody w zamkniętym obwodzie, a system klimatyzacyjny

zapewnia dodatkowe chłodzenie powietrza. Chłodzenie jest szczególnie ważne dla białych odmian wina, ponieważ są one bardziej podatne na częściowe utlenianie. Dlatego temperatura fermentacji utrzymywana jest w granicach 18 - 20 °C. Białe wina, takie jak Chardonnay czy Riesling są specjalnością winiarni Hillebrand. W ostatnim dziesięcioleciu zarysował się wyraźny trend zwiększonej konsumpcji wina białego w stosunku do czerwonego.

Po zakończeniu fermentacji poddaje się wino procesowi dojrzewania. Białe wina za wyjątkiem Chardonnay dojrzewają w zbiornikach ze stali nierdzewnej w ciągu dwóch do sześciu miesięcy. Chardonnay i większość win czerwonych dojrzewa w beczkach dębowych. Drewno używane do wyrobu beczek jest porowate i przepuszcza małe ilości powietrza. W ten sposób wino jest poddane stałemu i bardzo wolnemu procesowi utleniania. Niezależnie od porowatości, drewno dębowe dodaje także smaku i aromatu. Gatunek dębu używanego do wyrobu beczek nie jest obojętny. Po paroletnich eksperymentach nad dębem z Niemiec, Francji i Ameryki Południowej, Hillebrand używa w większości beczek z dębu francuskiego.

Wyborowi i przygotowaniu korków poświęca się nie mniej uwagi.

Największą jednak atrakcją dla zwiedzających winiarnię jest oddział "Champenoise", gdzie w piwnicy pełnej beczek i butelek, przy zapalonych świeczkach, można kosztować szampana. Nie używa się nazwy "szampan", ponieważ wino to nie zostało wyprodukowane w Szampanii. Jak jednak nazwać po polsku wino, które wygląda, pachnie i smakuje jak szampan? Szampan Hillebrand, którego handlową nazwą jest "Mounier Brut" produkowany jest zgodnie z opisaną powyżej metodą champenoise.

Wyselekcjonowane gatunki Chardonnay i Pinot Noir poddaje się wtórnej fermentacji w butelkach. Po dodaniu odpowiedniej ilości drożdży butelki są przewoźniczo zamknięte i pozostawione w pozycji poziomej na okres 18 - 24 miesięcy.

W tym okresie następuje fermentacja wtórna i dojrzewanie w czasie którego wino nabiera odpowiedniego smaku i aromatu.

Otrzymany w ten sposób szampan zawiera pozostałości drożdży w postaci osadu albo "fusów". Butelki poddaje się więc operacji zwanej "hand riddling". Pozwala ona na stopniowe przemieszczenie osadu do szyjki butelki ustawionej w pozycji pół-pionowej, do góry dnem. Następnie otwiera się je w taki sposób, że ciśnienie wewnętrzne zanieczyszczenia, po

czym butelki są zamykane korkami wzmocnionymi stalowym odrutowaniem.

"Hand riddling" jest długim i pracochłonnym procesem, wymagającym odpowiednich urządzeń i doświadczenia załogi. Pozwala jednak na uzyskanie kryształowo czystego, lekko musującego szampana.

Chardonnay i Pinot Noire używane do produkcji Mounier Brut pochodzą z winnic położonych w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora Ontario. Charakteryzują się one m.in. dużą kwasowością i niską zawartością cukru. Są więc idealne do produkcji szampana.

Hillebrand, tak jak i inne zakłady produkcyjne, prowadzi kontrolę techniczną całego procesu. Próbkę moszczu i wina poddawane są analizom chemicznym w laboratorium zakładowym. Oto niektóre z oznaczeń:

1) Kwasowość - jest to ilość związków o odczynie kwaśnym. Średnio, wartość ta wynosi około 6.

2) Zawartość cukru w winogronach (Brix at Harvest).

3) Zawartość dwutlenku siarki - SO₂. Od najdawniejszych czasów dodaje się do wina małą ilość tego związku. Jest ona jednak ściśle kontrolowana. Normy prowincji Ontario dopuszczają maksymalnie 200 p.p.m.

Wewnętrzne normy winiarni Hillebrand ograniczają ją do 150 p.p.m.

4) pH w momencie butelkowania. Ta ważna w każdym procesie chemicznym wartość oznacza stężenie jonów wodorowych. Dla konsumenta może być ona dodatkowym wskaźnikiem kwasowości wina.

5) Zawartość cukru w momencie butelkowania (residual sugar). Cyfra ta określa wytrawność wina, czy jest ono bardziej czy mniej wytrawne. Odpowiada też oznaczeniu ontaryjskiego urzędu kontroli alkoholu (LCBO). Przykładowo: według kodu LCBO, (1) oznacza, że wino zawiera około 1% cukru.

Wina Hillebrand można znaleźć we wszystkich sklepach sprzedających alkohol, prowadzonych przez LCBO, jak również w firmowych sklepach Hillebrand Estates. Sklepy Hillebrand znajdują się we wszystkich większych miastach prowincji Ontario. W Toronto jest ich około dziesięciu. Najbardziej popularny w polskiej społeczności jest sklep "Bloor West Village" położony blisko skrzyżowania ulic Bloor West i Runnymede.

Opracował Antoni Gaszyński