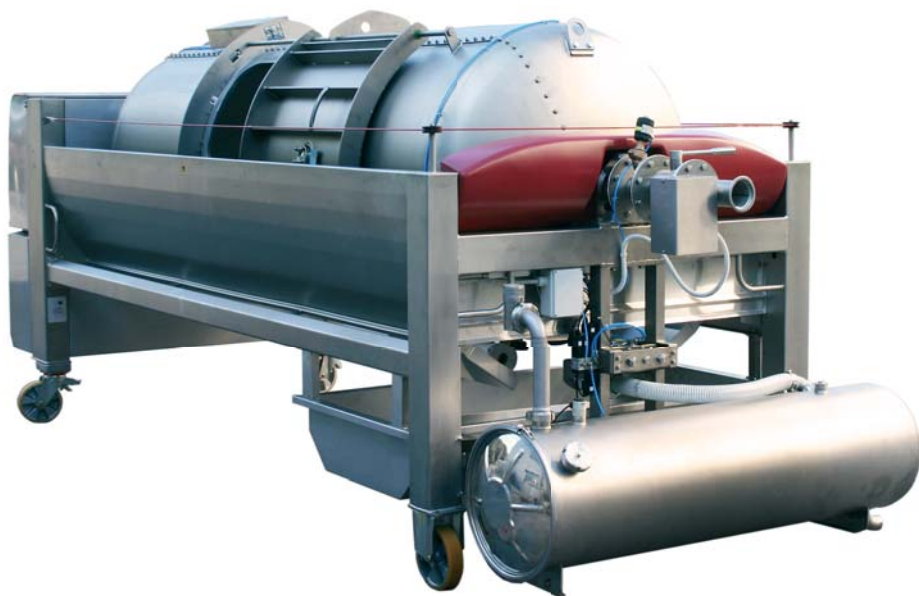


Novinka v lisech na našem trhu

Jednoho z nejvýznamnějších slovinských výrobců vinařských technologií, firmu Škrjlj d. o. o., jejíž historie sahá až do roku 1967, zastupuje na našem trhu společnost Vinařský ráj. Zpočátku se činnost firmy Škrjlj soustředila na výrobu nejrůznějších strojů a obdobných výrobků z ocelových plechů, které se již tehdy po stovkách vyvážely na italský trh. Roku 1985 se oficiálně realizovala myšlenka zavedení výroby nerezových nádrží a už v roce 1988 byl poprvé vyzkoušen prototyp pneumatického lisu. Tímtež rokem začalo plnohodnotné soustředění se firmy na technologický vývoj.



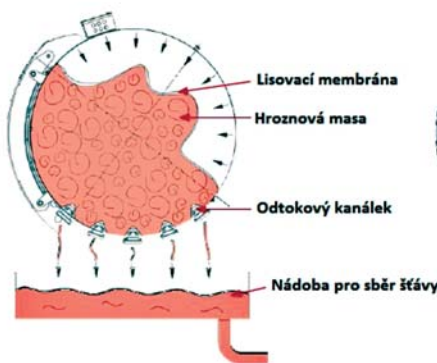
Tato firma s dlouholetou tradicí se v současnosti řadí mezi největší a nejkvalitnější výrobce pneumatických lisů i nerezových nádrží na celém světě. Škrjlj své produkty vyvážá do nejrůznějších koutů světa, stěžejně do Německa, Rakouska, Francie, USA, Španělska, Itálie a po čase se opět vrací i do České republiky a na Slovensko. Díky vysoké poptávce je zaručen trvalý hospodářský růst i modernizace výroby, které umožňují maximální přizpůsobení se požadavkům zákazníka. Management, design i výroba jsou plně v souladu se směrnicemi ISO9001, EN 729-2 a PED, což potvrzuje rozhodnutí upevnit pozici na trhu a dobývat nové světové trhy vysoce kvalitními produkty a špičkovým servisem. Doménou a nejcennějším ohodnocením je pro firmu především trvalá spokojenost zákazníka.

Současná nabídka zahrnuje pneumatické lisy otevřené či uzavřené, a to od 5 do 200 hektolitrů. Vybavení je pro zákazníka volitelné, od základní verze pěti programů až po náročnější verzi devíti programů.

Zákazník si také může stanovit doplňující příslušenství, jako prodloužené nohy, násypku, hladinový spínač na odčerpání šťávy, automatické ovládání hermeticky uza-

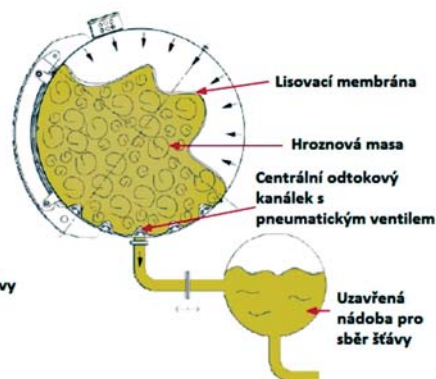
vřeného poklopu, lisování pod dusíkem či dvojitý plášť s chlazením. Pneumatické lisy s chladičím pláštěm umožňují chlazení bubny před jeho plněním, chlazení rozdrčených bobulí během lisování a přizpůsobení teploty hroznové masy v bubnu. Lis s chladičím pláštěm je vhodný také pro maceraci, během které lze s nízkými teplotami dosáhnout intenzivnější extrakce aromatických látek. Zákazníkovu spokojenost podtrhuje záruční i pozáruční servis na veškeré nabízené produkty. To znamená, že zákazník má nejenom jistotu, že i po záruční lhůtě bude mít k dispozici veškeré náhradní díly, ale rovněž možnost kvalifikované opravy stroje, a to navíc ve velmi krátkém čase. Bonusem je v případě reklamace, v souladu se záruční lhůtou, možnost bezplatného zapůjčení obdobného stroje. Vzorkový pneumatický lis Škrjlj je možné zhlédnout na prodejně Vinařského ráje v Čejkovcích. Dostupnost se pohybuje cca od jednoho týdne, podle toho, zda je požadovaný model u výrobce skladem.

Firma Škrjlj v zastoupení společností Vinařský ráj představuje na tuzemském trhu



Klasická lisovací metoda - PST

- bez dodávání inertního plynu
- šťáva proudí přes všechny odtokové kanálky
- šťáva vytéká do otevřené sběrné nádoby
- přítomnost kyslíku ve šťávě (vysoká oxidace)



Hyperreduktivní lisovací metoda - PSH

- s dodáváním inertního plynu
- šťáva proudí pouze přes centrální odtokový kanálek
- šťáva vytéká do uzavřené nádoby s inertním prostředím
- absence kyslíku (žádná oxidace)

novinku pro rok 2011: hyperreduktivní lis PHS.

Při zpracovávání vína hraje kyslík velmi důležitou roli, ať už z negativního, či pozitivního hlediska. Je známým faktem, že oxidace snižuje kvalitu vína. Děje se tak zejména z důvodu ztráty ovocnosti, karamelizace a dalších změn ve vlastnostech vína. V posledních letech, v oblasti zpracovávání bílých vín, převládá hyperreduktivní metoda – technologie vinifikace za nepřítomnosti kyslíku. Absence kyslíku zabraňuje enzymatické i neenzymatické oxidaci, což znamená, že vyrobená vína mají jasnější odrůdové charakteristiky, komplexnější polyfenolové struktury a vyšší obsah glutathionu. Výsledky ukazují, že vína vyrobená za použití hyperreduktivní technologie mají lepší ovocitost a svěžest a také plnější a jemnější chuť. Hyperreduktivní vinný lis PSH umožňuje vytvoření prostředí s méně než 1% kyslíku, a to během celého procesu lisování hroznů.

„Pneumatický lis PSH kombinuje dva systémy lisování. Může být použit jak pro klasické lisování, tak i pro lisování hyperreduktivní. Podle kvality a odrůdy hroznů se uživatel může rozhodnout, který systém lisování hroznů použije. Přepnutí z jednoho systému na druhý je jednoduché a snadné,“ uvedl pro Vinařský obzor jednatel společnosti Vinařský ráj Jan Žďárský a dodal: „Během celého lisovacího procesu je do systému dodáván inertní plyn (N₂, CO₂, Ar). Dodává se ze zásobovacích lahví. Přívodní ventil plynu je umístěn na konektoru pro centrální plnění lisu.“

Buben a odtokové kanálky

Odtokové kanálky v bubnu jsou vzájemně propojeny. Díky tomuto designu je odtok vína rychlejší a snadnější.

Při hyperreduktivním lisování zůstává otevřený pouze centrální odtokový kanálek, zatímco všechny ostatní odtokové kanálky jsou uzavřeny zátkami. Na výtokovém otvoru centrálního kanálku je umístěn pneumatický ventil, který umožňuje ovládnutí odtoku šťávy z bubnu.



Propojení lisovacího bubnu a nádoby pro sběr šťávy

Z lisovacího bubnu šťáva odtéká do sběrné nádoby přes systém oddělených, pneumaticky řízených konektorů a flexibilních trubic:

- pneumatický ventil lisovacího bubnu
- pneumatický ventil v konstrukci lisu (konektor pro přítok šťávy do sběrné nádoby)

Při lisování je konektor lisovacího bubnu a konektor pro přítok šťávy do sběrné nádoby propojen. Šťáva odtéká do sběrné nádoby. Při otáčení bubnu je toto spojení přerušeno, takže buben se může volně otáčet.



Nádoba pro sběr šťávy

Sběrná nádoba na šťávu má tvar válce. Má hladinový spínač, který automaticky zapne či vypne čerpání šťávy, podle objemu šťávy ve sběrné nádobě.

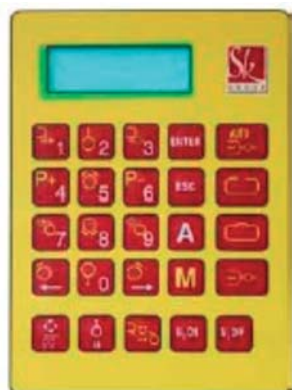
Nádoba má jednoduchý design, který zaručuje snadné čištění.



Ovládací jednotka

Ovládací panel je připojen k lisu přes konektor a kabel. Díky tomu si uživatel může zvolit jeho umístění na lisu, nebo v jeho blízkosti.

Vestavěná ovládací jednotka AVk zajišťuje pečlivý výkon lisovacího procesu, podle nastavených parametrů. Tyto parametry mohou být měněny také během lisovacího procesu.



Adriana Dlešíková

Den otevřených sklepů v Novém Poddvorově

Vinaři z Poddvorovska srdečně zvou do vinařské obce Nový Poddvorov na již VII. ročník Dne otevřených sklepů. Cílem této akce je provést příznivce a milovníky vína po vinných sklepech v Novém Poddvorově a umožnit jim ochutnat přímo u vinařů jejich produkci a zároveň nasát jedinečnou atmosféru vinných sklepů a pohostinnosti vinařů. Zejména v malých sklepních hospodářstvích, kde má vinař ke každému sudu osobní vztah, lze vyrábět víno, které je jedinečné. Každý dobrý sklep mistr má totiž svůj nezaměnitelný rukopis. Přijďte se i vy přesvědčit dne 25. června od 10.00 do 19.00 hodin a strávit příjemný den s místními vinaři. Bude otevřeno devět sklepů:

vinařství Jaromír Hnidák
vinařství Bonus Eventus – Milan Sůkal
Vinařské sdružení Císařův vinohrad – Vladimír Kašík, Václav Mrkva a Pavel Veselský
vinařství Tomáš Bařina
vinařství Krásná hora
vinařství Antonín Blažek
a Ivo Padalík.

Od 19.00 hodin hraje k poslechu cimbálová muzika. Občerstvení zajištěno. Jsou zajištěny projíždky koňským kočárem po obci. Den otevřených sklepů se bude konat za každého počasí.

Informace na tel. 608 887 586

www.vinarinovypoddvorov.cz

www.vinarstvikasik.cz

(vo)

Třetí nejlepší Chardonnay na světě pochází z Moravy

Nebývalý kousek se podařilo vinaři Josefu Valihrachovi, který skončil se svým Chardonnay, výběr z hroznů 2006 na absolutním třetím místě ze všech vzorků světa v prestižní soutěži zaměřené na tuto velmi populární odrůdu – Chardonnay du Monde.

Jak název napovídá, soutěž proběhla v domovské zemi Chardonnay Francii, přesně v Château des Ravatsy v Saint-Lager. Moravská vína se musela utkat v nabitém startovním poli 914 soutěžních vzorků z 38 zemí světa, přesto i v takto silné konkurenci bodovala ještě další dvě naše Chardonnay. Stříbrnou medaili získalo Vinařství Mikrosvín Mikulov za Chardonnay 2008. Zlatou medaili a absolutní třetí místo si pak Vinařství Josef Valihrach vylepšilo ještě bronzem za Chardonnay, výběr z hroznů 2007 barrique. Úspěch je to o to cennější, že si pořadatelé soutěže Chardonnay du Monde zvláště zakládají na nadstandardně přísném hodnocení dbajícím na skutečně prvotřídní kvalitu oceněných vín. Stejně neobvykle vysoké nároky kladou také na hodnotitele a podmínky pro to nejlepší posouzení soutěžních vín.

(vo)

Sklizeň hroznů 2010 v Rakousku

V Rakousku se poslední sklizeň hroznů odhaduje jako nejnižší od roku 1985. (U nás byla v tom období o něco málo nižší jen sklizeň 1997, 1987, 1986.) Meziroční pokles odhadují kolem 20% a oproti dlouhodobému průměru o 30%. Stejně jako u nás byla i sklizeň 2009 podstatně nižší oproti dlouhodobému průměru, takže je na zásobách málo především bílého vína. Ceny hroznů se v roce 2010 zdvojnásobily. Začalo se to už projevovat na cenách vína. Rakouské víno tak opouští levný segment v supermarketech. Při ceně hroznů 0,80 eur/kg nelze prodávat víno konečným spotřebitelům za 1,99 eur/láhev.

W11/1/JS