

DESTILLERY

ZPRAVODAJ PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ  ČÍSLO 2/2006

V ČR JIŽ 460 PĚSTITELSKÝCH PÁLENIC

Abychom rozšířili obecnou informovanost a poněkud osvětlili prostředí pěstitelského pálení v ČR, požádali jsme zástupce jednoho z orgánů státní správy o zodpovězení několika dotazů. Na naše otázky odpověděla paní inženýrka Kašová z Ministerstva zemědělství ČR.

Ministerstvo zemědělství povoluje provozování pěstitelské pálenice. Jaké jsou nejčastější chyby v případě žádostí?

V případě podávání žádostí o povolení pěstitelského pálení jako nejčastějších chyb - nebo lépe nedostatky - lze považovat neúplnost požadovaných podkladů, nedodání kolku a nepřesné vyplnění „Přílohy“ zejména na prvním listu, kde se uvádí adresa sídla podnikatele a adresa provozovny (pěstitelské pálenice).

K rozhodování o zřízení nové pálenice, zejména například při podávání žádosti o úvěr a nebo žádosti o podporu z některého dotačního titulu, je důležité popsat konkurenční prostředí. Bylo by možné sdělit, kolik pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů je registrováno na území ČR. Je možné uvést tato čísla a něco málo říci o regionálním rozdělení těchto provozů.

Pro provozování pěstitelského pálení vydalo Ministerstvo zemědělství povolení pro 460 pálenic a vydalo kladná stanoviska pro provozování 82 ovocných lihovarů.

Pokud se týká regionálního rozmístění dle směrovacích čísel pálenic je v místech se směrovacím číslem začínajícím číslem:

2	33 pálenic
3	43 pálenic
4	24 pálenic
5	72 pálenic
6	65 pálenic
7	223 pálenic

Rozmístění ovocných lihovarů je obdobné jako u pálenic.

Kolik pěstitelských pálenic je každoročně povolováno?

V roce 2005 bylo vydáno cca 60 povolení pro provoz pěstitelských pálenic, z toho však

u cca 15 případů se jednalo o převedení povolení na jiného podnikatele. V roce 2006 do 10. 11. bylo vydáno 15 povolení pro provoz nových pěstitelských pálenic.

Zákon o lihu prochází průběžnými změnami - je možné očekávat úpravy, které by se v blízké době dotkly oblasti pěstitelského pálení?

Prozatím neočekáváme žádné úpravy zákona o lihu, které by se vztahovaly k pěstitelskému pálení.

Některé hlasy podceňují pěstitelské pálení jako oblast důležitého zpracování ovoce a z tohoto důvodu by čtenáře zajisté zajímalo, kolik ovocných destilátů bylo vyrobeno např. v roce 2005 případně vzhledem k loňské velmi nepříznivé sezóně i v roce 2004.

Ministerstvo zemědělství nemá bohužel žádné informace o tom kolik pěstitelů využilo služby pěstitelského pálení a kolik ovocných destilátů bylo v pěstitelských pálenicích za rok vyprodukováno. K těmto přesným informacím mají přístup pouze celní úřady, případně Generální ředitelství cel je schopno tyto údaje sumarizovat za celou republiku. Je však známo, že pěstitelského pálení využívá v roce cca 200 tis. pěstitelů a pro jednoho pěstitele je vyprodukováno cca 14 litrů etanolu v podobě ovocných pálenek.

Existuje souhrn o vypálených destilátech podle druhů ovoce v ČR na základě údaje uváděného pálenicemi v odst. 9 § 4 Zákona o lihu. Je možné uvést tyto údaje?

Bohužel Ministerstvo zemědělství nemá tyto údaje k dispozici.

V některých případech může krátká konzultace s odpovědnou osobou předejít neúplné žádosti, případně i nechtěnému porušení zákona. Který odbor Ministerstva zemědělství řeší

agendu pěstitelských pálenic a na koho je možné v se v současné době obrátit?

Povolení pěstitelského pálení vyřizuje: Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy - 17420, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, Ing. Marta Kubová, tel. 221 812 286, e-mail: Marta.Kubova@mze.cz

Děkuji za odpovědi.

Připravil: Pavel Šimůnek

Pozn.: Na naše otázky odpověděla paní inženýrka Zuzana Kášová, která zároveň v tomto období předává agendu pěstitelských pálenic výše uvedené spolupracovníci. Jménem kolektivu autorů Zpravodaje Destillery, bych chtěl paní inženýrce Kášové poděkovat za její odborný dohled nad vzrůstajícím počtem pálenic a časté konzultace. Taktéž přeji hodně zdraví při další činnosti a alespoň jeden pohárek dobré slivovice denně.

Máte problémy s kvalitou a zápachem výpalků? Používejte TREP SAN !

TREP SAN je ekologický přípravek pro zvýšení kvality odpadních vod a výrazné zlepšení kalového hospodářství.

Nyní i nové a účinnější typy FORTE a PROFI.

TREP SAN je v balení 1, 5, 10 a 17 litrů



Ceník a bližší informace na tel.: 565442051 nebo www.hradeckypacov.cz/prodejna.html

SCHIMANSKY

SCHIMANSKY s.r.o., Ševcova 13, 613 00 Brno
Tel.: +420 731 463 469
E-mail: info@schimansky.cz, www.schimansky.cz



Jaroslav Holásek - palenice.NET
Na Valtické 55, 691 41 Břeclav
tel.: 775 202 144
e-mail: palenice@palenice.net
www.palenice.net



J. HRADECKÝ, spol. s r.o. PACOV
Sadová 300, 395 01 PACOV
tel.: 565 44 20 51, fax: 565 44 29 15
e-mail: jhp@hradeckypacov.cz
www.hradeckypacov.cz

Poznámky k sensorickému hodnocení destilátů

Zkušený provozovatel pálenice by měl mimo dalších znalostí rovněž ovládat způsob vyjádření se k jakosti získaného destilátu. Použitím vhodného slovníku může pěstiteli pochválit získaný produkt nebo naopak citlivě vysvětlit nechtěné vlastnosti destilátu a to zejména v případě, že nejsou získány vinou destilačního zařízení. Několik slov tedy k jednotlivým skupinám destilátů.

Na rozdíl od výroby neutrálního lihu je cílem destilace ovoce přechod aromatických a chuťových vlastností ovoce do pálenky. Tedy, destiláty by neměli být příliš neutrální, prázdné a příliš alkoholické. Zejména, někdy až velmi obvyklé, ředění nad 60 % obj. alkoholu je pro rozeznání chuti a vůně destilátu velmi nepraktické.

JABLKOVICE

Jednotlivé odrůdy nabízejí bohaté spektrum chuti - jablečné destiláty jsou většinou plné s kořenitým nádechem, čerstvou vůní s upřednostněním lehce trávniho tónu, který může přecházet až do vinné chuti. Častou chybou bývá pachůf plísni napadených plodů.

WILLIAMSOVA

Prémiová pálenka z odrůdy Williamsova Čáslavka s výraznou vůní a se sladce-měkým arómatem po vyzrálé hrušce. Negativně je zde posuzována nestálost vůně, což je u některých vzorků rozeznatelné po přivonění si k déle odstavené vypité skleničce. Chuť pálenky může být často narušena pichlavým pocitem, který je způsoben vysokým podílem stopek a rozdrčených jader.

HRUŠKOVICE

Hrušky poskytují kořenité destiláty s mnohostrannou chutí a jejich posouzení proto bývá jedno z nejobtížnějších. Vzhledem k častému sběru padaných plodů není za vadu lehce chlebový tón. Zvrhávání se

hruškových kvasů je častým jevem, a proto lze mezi destiláty najít silně zoxidované, vyvětralé až po oleji chutnající výrobky. V případě vysoké kořenitosti pálenky lze doporučit odstraňování stopek a jádřince, kdy následně dochází k zvýraznění hruškové chuti a celkovému zjemnění.

SLIVOVICE

Jako standard zde slouží destilát ze švestky domácí neodpeckované. Destilát je čerstvý s lehce povídlou chutí s náznakem marcipánové sladkosti na pozadí. Nevylučuje se lehce skořicové aroma se slabou hořkostí. Odpeckování opět zvýrazní chuť dužniny a celkově změkčí destilát. Nežádoucí je chuť mandlí a prázdná neidentifikovatelná chuť způsobená s největší pravděpodobností sběrem plodů plesnivých, neodstraněním stopek, nebo vmícháním povrchové plísně do kvasu.

MERUŇKOVICE A BROSKVOVICE

Destiláty produkované ve větším množství především na jihu Moravy se vyznačují čistotou a jasně rozeznatelnou chutí a vůní. Je třeba mít ovšem na paměti, že zejména broskvovice po určité době často pozbývá aroma a silněji se projevuje mandlová příchůf. Hořká příchůf by nikdy neměla překrýt typický ovocný nádech.

MIRABELKY apod.

Senzorické hodnocení těchto destilátů není jednoduché, a proto často bývají zařazovány

ke slivovicím. Odpeckování se nedoporučuje, protože samotná dužnina dává velmi fádny destiláty. Nevýraznost chuti a vůně u těchto destilátů svádí někdy k umělé aromatizaci, případně k tvorbě směsí se švestkami.

TŘEŠŇOVICE

Vzhledem k rozmanitosti odrůd jsou destiláty velmi rozdílné. Typickou odrůdou k destilaci by měla být třešeň s vysokým obsahem cukru a zmasilou dužninou. Obecně vysoký podíl pecek k dužnině vnáší do destilátu tolerovatelnou nahořklou příchůf, která může přecházet až v náznak chuti hořké čokolády. Ještě výraznější arómatem se zpravidla vyznačují pálenky z višní.

Chuť a vůně původního druhu ovoce v pálenice by měly být základní vlastností finálního produktu - další posouzení je pak výsledkem praxe, opakování a dobré paměti. Na zdraví!

Dr. Ing. Pavel Šimůnek

SCHIMANSKY

Kvasinky, enzymy, měření
cukernatosti, drcení, lisování

Tel.: 731 463 469,
E.mail: info@schimansky.cz
www.schimansky.cz

Váš dodavatel...

**INFORMACE, KTERÉ
VÁS ZAJÍMAJÍ...**

www.palence.net

OPRAVY, PREVENTIVNÍ PROHLÍDKY

Tak jako každým rokem v průběhu „páleničářské sezóny“ se ozývá mnoho provozovatelů s urgentní prosbou opravy, výměny poškozené části pálenice.



Naše firma s tím již počítá a má pro námi vyráběné zařízení prakticky všechny díly skladem. Horší je to s náhradními díly a opravou konkurenčního zařízení a bohužel i při počtu 20 pracovníků naší firmy jsou občas i problémy s volným pracovníkem.

Tak jako bychom měli chodit na preventivní prohlídky k lékaři, tak jako bychom měli jezdit na preventivní prohlídky s automobilem by bylo potřeba před začátkem sezóny provést preventivní prohlídku na pálenici, aby provozovatel v hlavní sezóně páčil a vydělával místo zajišťování opravy a dílů.

**PREVENCI VÁM DOKÁŽEME
UŠETŘIT ČAS, PENÍZE, NERVY ...
www.hradeckypacov.cz**

Měděný rektifikační kotel s víkem a parním dómem (obr. vlevo) a měděný destilační kotel s víkem a parním dómem (obr. vpravo).



Moštování - přirozený doplněk pěstitelského pálení

Zpravidla se stává, že ne celá rodina je nadšená zpracováním ovoce do podoby průhledné pálenky a zejména pak děti nemohou ocenit vlastnosti ovoce v této podobě. Často jsou tedy pálenice dotazovány na možnost výroby moštu, a to zejména tradiční moštování jablek. Z ostatních druhů ovoce přichází moštování v úvahu u hrušek, peckoviny a bobuloviny jsou hůřeji lisovatelné, a proto se v běžné praxi s lisováním např. třešní nesetkáváme.

Obecně je známo, že obohacení provozu pálenice o tuto službu vyžaduje dvě základní strojní zařízení tj. drtič ovoce a lis. V žádném případě by se ovšem nemělo zapomínat na základní hygienické zásady jako je omytí ovoce a stáčení moštu do čistých nádob. I zde se předpokládá, podobně jako u pěstitelského pálení, dostatečná čistota samotného provozu.

DRTIČE OVOCE

Drtič ovoce by měl v dostatečně krátkém čase rozmělnit jablka na drť, která obsahuje co nejmenší počet narušených jader a co nejvíce narušených buněčných stěn dužniny. Drcení by mělo probíhat spíše řezem na hraně nože, protinože nebo síta. V žádném případě není cílem kaše v podobě pyré, která později prostříkává plachetkou hydraulického lisu. Technické řešení drtičů je velmi rozmanité a hlavní odlišnosti jsou především v použitém materiálu a výkonu. Lehčí a méně výkonnější stroje mohou být vyrobeny za použití plastu nebo hliníku, výkonnější provedení jsou pak výhradně z nerezové oceli. Výkon drtičů zpravidla několikanásobně předčí výkonnost lisů, případně jejich obsluhy a pohybuje se od 2 do 6 tun za hodinu. Optimální z hlediska uspořádání pracovní síly jsou drtiče spojené v jednom rámu s mycím zařízením a pádácím elevátorem.

ZAŘÍZENÍ NA LISOVÁNÍ

Ruční

Obvykle v dřevěném provedení, avšak na trhu je možné zakoupit i kombinace s litinovým korpusem případně nerezových košem. Tlak na drť se vyvíjí pomocí šroubovice nebo případně pomocí ručního hydraulického zvedáku. Objem lisů sahá od 10 až ke 150 litrům. Menší objemy mohou být ideální pro samovýrobce, v provozech moštáren je jejich použití omezené malým výkonem.

Hydraulické plachetkové

Nejvíce využívaná zařízení v současných moštárnách. Drť je zabalena do plachetek a prokládána rošty, přičemž tlak je působen pístem napojeným na hydraulické čerpadlo. Výkony lisů jsou dány především velikostí lisovací plochy a pohybují se od 300 do 2000 kg ovoce za hodinu. Tyto lisy vynikají svou spolehlivostí a relativně nižší cenou. Podstatnou nevýhodou je vysoká pracnost při plnění a následném odstraňování odlisované drtě.

Hydrolisy

V kovovém koši je vsazen gumový balón, který se naplňuje vodou z vodovodního řádu. Obvyklý tlak v potrubí (2-3 bary) dokáže odlisovat i značnou vrstvu drtě.

Tyto lisy jsou vhodnější k lisování vinných bobulí, avšak lze je s úspěchem použít i pro lisování jablek. Zvýšená pozornost musí být věnována správné konzistenci drtě. Často diskutované obavy na téma pevnosti balónu a dostatečnosti tlaku ve vodovodním řádu se ukázaly jako neopodstatněné. Pro menší provozy může být tento způsob zajímavý svou nízkou pořizovací cenou, čistotou obsluhy (nehrozí úniky oleje) a velkou škálou velikosti lisů (30 - 300 litrů).

Pásové lisy

Princip lisování je založen na postupném stlačování hmoty mezi dvěma pásy. Proces probíhá kontinuálně na pomaloběžném pásu, který propouští odlisovaný mošt. Odlisovaná drť vypadává na konci stroje. Pás je rovněž průběžně oplachován, takže se snižuje riziko oxidace (zahnědnutí) moštu. Výlisnost se pohybuje na standardní úrovni (70 %). Ačkoliv nevýhodou je poměrně vysoká pořizovací cena, splňují tyto lisy

náročné kritéria pro potravinářskou výrobu a v případě plynulé dodávky hmoty do drtiče jsou prakticky bezobslužné. Vzhledem k plynulosti moštování je lze bez problémů zařadit do linek a mošt může být průběžně pasterován případně stáčen do obalů. Zařízení bylo úspěšně odzkoušeno i na lisování hruškového moštu, který je v poslední době velmi oblíben jak v čisté podobě, tak i ve směsi s moštem jablečným. Lisy jsou dodávány dle přání zákazníka s výkonem 250 - 2000 kilogramů ovoce za hodinu.

Pokud dojde k rozhodnutí o další úpravě moštu budou zajisté zajímavá zařízení na čerpání pasteraci, filtraci a případně plnění až do lahví nebo praktických krabicových balení bag in box. Avšak o tomto zařízení až v některém z dalších pokračování na téma moštování.

Dr. Ing. Pavel Šimůnek, Schimansky s.r.o.

Programy pro pěstitelské pálenice:

KALKULAČKA - alkoholometrické tabulky v počítačové verzi - 2.000 Kč + DPH.

MALÁ PÁLENICE - úplná agenda pro pěstitelské pálenice - 8.000 Kč + DPH

<http://www.palence.net>

Akční nabídka pro sezónu 2006-2007

PEKTOLYTICKÝ ENZYM

ROHAPECT PTE - 1 litr 1050,-Kč bez DPH

MNOŽSTVÍ NA 200 AŽ 300 HL KVASU DLE DRUHU OVOCE

SCHIMANSKY

Abychom směřovali vybrané informace na správnou adresu, dovolujeme si Vás požádat o vyplnění a zaslání následujícího odpovědního lístku.

Jsm:

pálenice ovocný lihovar náš provoz zahrnuje moštování

Máme zájem o dodatečné informace v oblasti:

- zřízení, rozšíření či opravy pálenice (strojního vybavení)
- zřízení, rozšíření či opravy moštárny (strojního vybavení)
- počítačové programy pro správu pálenice a moštárny
- kvasinky, enzymy, výživné soli, měření vlastností kvasů

Naše správná adresa je:

Obchodní jméno:

Adresa sídla:

Adresa provozovny:

Telefon: Fax:

Tel. mob.: E-mail:

Prosíme, zvolte pro Vás nejvhodnější způsob zasílání dalších informací!

E-mailem poštou faxem zveřejněním na www.palence.net

Děkujeme za zaslání vyplněného formuláře na adresu:

J. HRADECKÝ, spol. s r.o., Sadová 300, 395 01 PACOV

KALKULAČKA PRO PÁLENICI

Nahrazuje vyhledávání údajů v alkoholometrických tabulkách.

Po zadání údaje odečteného z hustoměru nebo lihoměru a teploty destilátu se vypočítají skutečné stupně. Zadáním množství destilátu se vypočítá množství absolutního alkoholu a pro požadované stupně též potřebné množství ředící vody. Současně dojde k výpočtu spotřební daně, DPH (je-li pálenice plátcem) a ceny celkové. Verze 2 byla doplněna o výpočet objemového množství etanolu ze zdánlivé hmotnosti a objemové koncentraci roztoku etanolu a vody. Množství vody k ředění se stanovuje z Platoovy tabulky. **Verze 3 je doplněna o možnost tisku příjmových pokladních dokladů.** Informace se ukládají do souboru CSV, se kterým je možno dále pracovat např. v Excelu nebo importovat do účetního programu. Software nainstaluje jednoduše i naprostý laik a ovládání programu je velmi jednoduché, rychlé a intuitivní. **Cena je jen 2.000,- Kč + 19% DPH.**

Naměřeno:	lihoměrem (1 - 99°)	55
	hustoměrem (780 - 830, 980 - 1000 kg/m ³)	
Při teplotě:	(0,5 - 29,9 °C)	10
Stupně skutečné:		58,54
Množství destilátu v l.:		18
Množství absolutního alkoholu v l.:		10,54
Požadované stupně:		50
Množství vody k ředění v l.:		3,19
Množství po zředění:		21,19
Spotřební daň:	1401,82	Upraveno:
DPH:	0	0
Cena za vodu:	15,93	20
Cena za pálení:	527	527
Konečná cena:	1945	1949
Cena 1 l destilátu:	91,81	91,99

Demo verze programu **KALKULAČKA** i dalších programů jako je např. **MALÁ PÁLENICE** si můžete zdarma stáhnout na internetu www.palence.net.

www.palence.net

Ultrazvukové „staření“ destilátů

UZ čistička odplyní čerstvě vypálený destilát a umožní jeho konzumaci ihned po vypálení, aniž by obsahovala nežádoucí plyny vniklé při pálení.

Bližší info, přehled standardních velikostí a cen na www.hradeckypacov.cz v záložce prodejna nebo nás kontaktujte.



PF 2007

Kolektiv redakce Vám přeje příjemné prožití vánočních svátků a v novém roce 2007 mnoho litrů kvalitních pálenek...

PŘIPOJTE SE!

Vzhledem ke sporům s celním úřadem o postupu správních úkonů a výkladům jistých paragrafů zákona o lihu, v důsledcích nesoucí „dodání“ destilátu nad 30 l a.a. provozovateli a mnoha dalším problémů, rozhodli jsme se zahájit svou obranu a jsme ochotni celou věc dotáhnout až k soudu. Bližší informace: <http://www.palirnabiskupice.cz/cu>. Provozovatelé pěstitelských pálenic okresu Svitavy.

J. HRADECKÝ, spol. s r.o. dodává a zajišťuje:

- kompletní dodávky a montáž pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů v jednokollovém i dvoukollovém provedení z nerez i mědi;
- kusové dodávky zařízení pro pálení;
- opravy, modernizace, přestavby na plyn;
- výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur;
- nerezové nádoby na skladování, míchání destilátu, kvasné nádoby, nádoby na úkap + dokap;
- ultrazvukové zařízení pro „staření“ destilátů;
- systémy pro dopravu ovoce a čerpání kvasů;
- řešení dopravy destilátu pomocí vývěvy (možno kombinovat s dopravou kvasů);
- zvýšení výtěžnosti a kvality destilátu;
- poradenství, návrh řešení, engineering.



J. HRADECKÝ, spol. s r.o. PACOV
Sadová 300, 395 01 PACOV
tel.: 565 44 20 51, fax: 565 44 29 15
e-mail: jhp@hradeckypacov.cz
www.hradeckypacov.cz

TRADICE A KVALITA VÝROBY
LIHOVARŮ OD ROKU 1876

ROK 2006 JEROKEM 130. VÝROČÍ
ZALOŽENÍ NAŠÍ SPOLEČNOSTI!