

DESTILLERY

ZPRAVODAJ PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ  ČÍSLO 1/2007

Vážení provozovatelé pěstitelských pálenic a moštáren,

společnosti J.HRADECKÝ spol. s r.o., PACOV, Schimansky s.r.o., Brno pro Vás připravily další číslo zpravodaje novinek a námětů v oblasti malovýrobního zpracování ovoce. Zástupci společností jsou Vám k dispozici v případě, že Vás některé náměty zaujaly a rozsah zpravodaje nedovolil rozšířenější pojednání. Zároveň děkujeme všem za ohlasy a doporučení na minulé číslo zpravodaje.

Pavel Šimůnek, Pavel Vaněk



Bozízovská pálenice
Hvozdec u Lišova

Kontrolní lihová měřidla aktuálně

Dosavadní výrobce a servisní organizace kontrolních lihových měřidel společnost LPS, spol. s r.o., St. Boleslav zřejmě ukončila svoji činnost a tím i výrobu a záruční i pozáruční servis.

Vznikla nová firma ZEHR, a.s., která bohužel není nástupnickou organizací a tudíž nepřebírá žádné závazky a povinnosti. Tato firma je Vám všem jistě známá díky svému dopisu s „Oznámením o nutnosti provádění výměn a repasí kontrolních lihových měřidel“. Na tento dopis má každý jistě svůj názor.

Firma ZEHR, a.s. má oprávnění pro výrobu, opravy a montáž měřidel, je tedy možné se na ni obracet s požadavky na opravy i repase měřidel od LPS či s požadavkem nákupu nového měřidla. Ceny nových měřidel jsou s novým výrobcem samozřejmě zase o něco vyšší, ale alespoň nedosahují úrovně na trhu nabízených podstatně dražších měřidel slovenského výrobce TEPRON. O firmě Zehr, a.s. blíže na www.zehr.cz.

Pavel Vaněk

Představujeme nové pálenice:

Pěstitelská pálenice Vidhostice
Bozízovská pálenice Hvozdec u Lišova
Pěstitelská pálenice Pacov

NOVINKA celní správy pro evidenci pěstitelského pálení

Celní správa připravila odborné veřejnosti provozní pracovní pomůcku Šablona EPP, poskytovanou zdarma a využitelnou jak k lokálnímu zpracování seznamů pěstitelů, tak i k předávání povinných dat na celní úřad.

Kdo pomůcku využije

Pomůcku využijí daňové subjekty („pálenice“) podávající daňové přiznání ke spotřební dani z lihu dle §18 zákona č.353/2003 Sb. o spotřebních daních (dále jen DAP18).

Jak je možno pomůcku využít

1. Lokální využití v pálenici - cyklická tvorba seznamů pěstitelského pálení na základě formátu povinné přílohy DAP18, tisk přílohy DAP18, opětovné využití dat pěstitelů při dalším odběru (urychlení nového zápisu).

2. Přenos seznamu pěstitelského pálení spolu s DAP18 při podání na celní úřad.

Co je třeba k provozování pomůcky

K provozování pomůcky uživatel potřebuje běžný počítač (PC), na kterém je nainstalován program Microsoft Excel (buď samostatně nebo v rámci softwarového balíku Microsoft Office) od verze 95 a výše. Pomůcka nevyžaduje žádné zvláštní znalosti ovládání, stačí základní uživatelská dovednost při práci v tabulkách Excelu.

Jak je to s licencováním a verzováním

Pomůcka je dodávána k pracovnímu využití tak jak je a zdarma. Vzhledem k „volnému“ přístupu ke zdrojové části pomůcky se Celní správa zříká jakékoliv záruky.

Další vývoj pomůcky bude probíhat výhrad-

ně dle potřeb Celní správy (s přihlédnutím na uživatelské potřeby). Případné vydání nové verze bude avizováno na této stránce.

Jak získat pomůcku „Šablona EPP“

Pod odkazem „stáhnout/download“ na internetové stránce <http://www1.cs.mfcr.cz/Cms-Grc/Obchod-se-zbozím/SPD/epp-sw.htm> je připraven komprimovaný balíček „epp.zip“, který obsahuje sešit „Šablona_EPP_verze.xls“, kde verze značí příslušné verzování, a soubor „Manual_ds.pdf“

Jak lze získat nápovědu a nějaký postup

V samotném sešitu pomůcky je list s nápovědou a orientačním popisem práce (list „Nápověda“). Ve stahovaném balíčku epp.zip je zabalen soubor se stručným manuálem. Na této stránce je odkaz „postup práce“, který otevře stručný manuál.

Zdroj: www1.cs.mfcr.cz

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



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

Čištění destilačních aparátů

Málokdo si dokáže představit pěstiteckou pálenici bez typického lesku mnoha lety opotřebovaného měděného kotle, potrubí nebo chladiče. Měď i v současné době vedle nerezové oceli zůstává nejpoužívanějším materiálem při výrobě aparátů. Kromě nezaměnitelného vzhledu a nádechu alchymie přináší další nespornou výhodu, která spočívá ve schopnosti mědi vázat nežádoucí látky v destilátu a zlepšovat tak senzory a vlastnosti hotového výrobku. Avšak pokud chceme, aby měď našich aparátů byla „reakce-schopná“, je třeba pravidelně čistit její povrch a dodržovat ostatní zásady provozu destilačních aparátů.

Měď jako materiál s bodem tání okolo 1083 °C je pro pálení optimálním vodičem tepla a při pravidelném provozu a opotřebení vykazuje typickou hnědočervenou barvu. Při styku s vnějším prostředím však měď snadno oxiduje a vytváří vrstvu oxidů, která způsobuje jednak nazelenalé zabarvení povrchu, a také snižuje možnost využití katalytických vlastností v průběhu destilace.

Již delší dobu je známo, že při destilaci ve skleněné nebo čistě nerezové aparatuře vznikají látky, které pachem a chutí nepříznivě ovlivňují destilát. Hlavním zdrojem jsou především sloučeniny síry, které pocházejí z odumřelých kvasinek. Jedná se především o sirovodík, páchnoucí lehce po zkažených vejcích. Častý je rovněž výskyt kyseliny kyanovodíkové vznikající destilací peckového ovoce. Díky katalytické schopnosti mědi jsou tyto sloučeniny na povrchu preventivně vylučovány a zároveň neutralizovány do nerozpustných forem, které se usazují v podobě různobarevných povlaků. Nejčastěji se jedná o sulfidy (tmavý povlak) a oxidy (nazelenalý povlak).

Možnosti čištění

Mechanické čištění je účinné a jednoduché. Obvyklou praxí je použití flanelové textilie s brusnou pastou na vnější povrch a kartáče s hadrem na vnitřní část aparatury. Některé z moderních aparátů mají již zabudovanou různou podobu čištění (proplach, trysky). Toto zařízení se někdy označuje anglickou zkratkou CIP (Cleaning in Place) a může být využito např. po každém provozním dni. U většiny aparátů je dobré mechanické čištění kombinovat s proplachováním. Obvykle se do nádoby s vodou nadávkuje čistící prostředek, výtlačná hadice čerpadla se připojí na výstup destilátu z chladiče a sací hadice se vloží do kotle. Takto se nechá čistící směs cirkulovat přibližně 60 min. Pokud není k dispozici čerpadlo je možné provést destilaci touto směsí a to tak, že se před destilací odšroubuje okénko deflegmátoru, provede mechanické čištění varných den a zároveň se vpraví část čistícího prostředku do deflegmátoru. Důkladné čištění vyžaduje odplombování přístroje, tedy spolupráci orgánu daňového dohledu.

Jaký čistící prostředek

Po zvolení způsobu čištění je rovněž důležité zvolit správný čistící prostředek. Kromě povlaku oxidů bývá povrch znečištěn mastným povlakem, který je obvykle směsí tuků a vyšších alkoholů. Obvyklou chemikálií k čištění jsou prostředky s obsahem neionických tenzidů do 5 %, které rozpouštějí tuky. Lze použít speciální prostředky vyráběné pro čištění kotlů a kolon, avšak obvyklou náhražkou se stávají tekutá mýdla, koupelové gely apod. Hydroxid sodný je další alternativou, která vytváří silně alkalickou lázeň

a působící na silné usazeniny. Tenzory a hydroxid sodný lze rovněž používat ve směsi. Pro finální proplach je doporučován roztok např. kyseliny citrónové, která zneutráluje působení alkálií a



zvýrazní lesk mědi. Závěrem je třeba říci, že výrobci čistících prostředků pro chemický průmysl mají v nabídce značkové prostředky obsahující další pomocné látky, jako je například butylglykol a doplňkové anorganické kyseliny.

Čištění je jedním ze základních kroků údržby, který má zásadní vliv na jakost destilátů a životnost pálenice. Typický lesk kotle je také estetickou vizitkou, kterou si odnáší každý návštěvník pálenice.

Čištění v šesti krocích

Krok 1: voda s čistícím prostředkem (tekuté mýdlo, sprchový gel, jar, speciální zmýdelňující prostředek); doba proplachu 10 – 20 min.

Krok 2: Teplá voda (70°C); doba proplachu asi 2 min.

Krok 3: 0,5% roztok (soda, hydroxid sodný, hydroxid draselný, čistící prostředek na myčky nádobí); teplota 60°C; doba proplachu 2 – 5 min.

Krok 4: voda 60°C; doba proplachu 5 min.

Krok 5: 2% roztok kyseliny citrónové; doba proplachu 30 min.

Krok 6: konečný proplach teplou nebo studenou vodou.

Pavel Šimůnek, Schimansky s.r.o.

Vylisovaný mošt a jak dále

V minulém čísle zpravodaje byly představeny některé z možností výroby moštu. Ačkoliv čerstvý mošt představuje velmi kvalitní produkt a jeho přímá konzumace je nenahraditelná, představuje také produkt, který je mikrobiálně aktivní a po kratší době zde dochází ke kvašení, oxidaci, zákalu atd. Šetrná konzervace je řešena pouze v nemnoha moštárnách, ačkoliv na trhu jsou k dostání zařízení, která mohou značně zkvalitnit službu moštování ve Vašich provozech.

Pasterace

Rychlozáhřev tekutiny je jednou z možností konzervace moštu. Tento proces nevyžaduje ošetření moštu žádnými chemickými prostředky a při důsledném dodržení pokynů je možno zachovat větší část pro zdraví důležitých látek. Technické řešení pasterů bývá různé – v moštárnách se nejčastěji používají průtokové pastery, kde tekutina prochází kovovým hadem umístěným ve vodní lázni v přesně nastavenou teplotou. Důležitým předpokladem je doplnění pasteru vhodným čerpadlem, které zajišťuje plynulý a stabilní průtok tekutiny, což je předpokladem pro stejnomořný záhřev celého obsahu. Vlastní paster je nejčastěji zakončen zádržní

izolovanou nádrží, která zajišťuje prodlevu mezi pasterací a plněním.

Plnění a finalizace

Mošt konzervovaný pasterací je třeba stáčet do důkladně vymytých lahví, které s sebou neunesou žádné mikroorganismy způsobující při skladování nechtěné biologické pochody. Z praxe je známo, že pouze malá část zákazníků dovede zajistit lahve v potřebném stupni čistoty. Z tohoto důvodu většinou moštárna zajišťuje plnění do vlastních lahví, které jsou následně uzavírány korunkovým uzávěrem. Daleko praktičtější se v současné době jeví plnění do tzv. Bag in Box kontejnerů. Tyto kontejnery jsou tlustostěnné PVC sáčky s vlisovaným ventilem, které se po naplnění vkládají do kartónových krabic s potiskem. Objem kontejnerů je zpravidla 1 až 5 litrů. Takto naplněný mošt může být postupně konzumován bez nebezpečí vniknutí infekce do obsahu. Toto zákaznický velmi zajímavé balení vyžaduje od moštárny instalaci poměrně jednoduché plničky do závěru moštovací linky. K dispozici jsou kartóny s různými motivy (vyobrazení ovoce) a na obal je možno rovněž umístit údaje o moštárně apod.

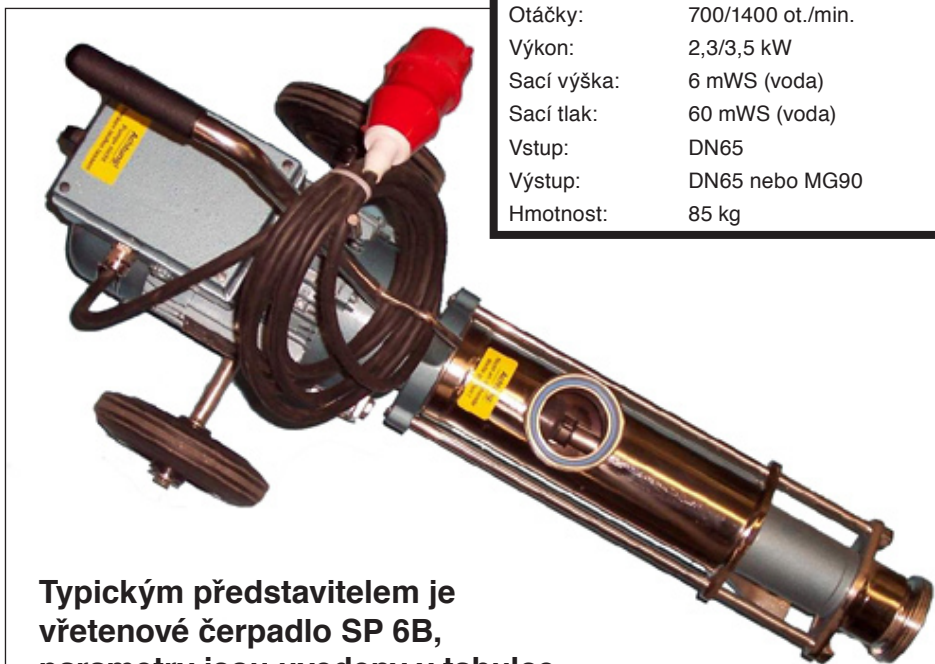
Vpravo obal Bag in Box před naplněním a vložením do kartónu.



Čerpadla v pálenici

Přesun kapalin v pálenici je každodenní záležitostí. Ačkoliv pro čerpání čirých tekutin existuje poměrně široký sortiment čerpadel doporučit čerpadlo pro čerpání mnohdy velmi hutných kvasů a zápar není jednoduché. Dlouhodobě prověřeným typem pro tyto účely jsou vřetenová čerpadla.

Vřetenová čerpadla jsou ideální dopravní prostředky pro pálenice. Prostor mezi rotorem a statorom zůstává během dopravy stále stejný a čerpaný materiál je tak posouván plynule od vstupu až do výtlačného potrubí. Čerpadla se hodí jak pro čerpání obilných zápar a ovocných kvasů, tak i pro čerpání vína a moštů. Při čerpání kvasů z peckového ovoce nedochází k narušení pecek, takže i tyto kvasy jsou snadno čerpatelné. Větší typové řady snadno zvládají čerpat i kvasy s většími peckami (broskev, meruňka). Všechny díly čerpadla jsou zhotoveny z nerez. Horké výpalky jsou čerpatelné za použití speciálního statoru. Na přání zákazníka je možné dodat i nerezový vstupní trychtýř s přídavným podávacím šnekem. Sací výška těchto čerpadel se pohybuje kolem 5 metrů a výtlačná dosahuje až 30 metrů. Čerpadlo je umístěné na kolečkách a je tedy snadno manipulovatelné v prostorách pálenice nebo kvasíren.



Typickým představitelem je vřetenové čerpadlo SP 6B, parametry jsou uvedeny v tabulce.

Pohon	motor (380 V), 2 rychlosti
Prům. statoru:	95 mm
Výkon: 1. rychl.:	10000 l voda/h
2. rychl.:	20000 l voda/h
Otáčky:	700/1400 ot./min.
Výkon:	2,3/3,5 kW
Sací výška:	6 mWS (voda)
Sací tlak:	60 mWS (voda)
Vstup:	DN65
Výstup:	DN65 nebo MG90
Hmotnost:	85 kg

*Pěstitecké
pálenice
z Pacova*



Akční nabídka pro sezónu 2007-2008

PEKTOLYTICKÝ ENZYM

ROHAPECT PTE - 1 litr 1050,-Kč bez DPH

MNOŽSTVÍ NA 200 AŽ 300 HL KVASU DLE DRUHU OVOCE

SCHMANSKY

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 zaslání 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

Společnost J. Hradecký Pacov jako tradiční výrobce zařízení pálenic a ovocných lihovarů ve spolupráci s městem Pacov si dovoluje oznámit pořádání

1. Pacovského koštu slivovice a ostatních destilátů

Pořadatelé by rádi k tradici výroby zařízení v Pacově pod značnou J. Hradecký® přidali tradici „Pacovského koštu“. Plánovaný termín shromáždění vzorků a soutěže je září 2008. Veřejná ochutnávka s prezentací výsledků je plánována při příležitosti tradiční pouti v Pacově 4 – 5. 10. 2008.

Zúčastnit se mohou všichni, kteří splní pravidla koštu. Pravidla a organizační pokyny budou zveřejněny na adrese www.hradeckypacov.cz nebo budou na požádání zaslány poštou. Předběžné přihlášky můžete zasílat již nyní na adresu firmy J. Hradecký, předběžně přihlášeným budou pravidla a ostatní organizační pokyny zasílány automaticky.

Pavel Vaněk

Označování vodky a složení ovocných destilátů

Dne 19. června Evropský parlament velkou většinou schválil novelu Nařízení Rady č. 1576/1989, která se týká označování vodky. Dle novely nařízení není třeba u vodky vyrobené z brambor nebo obilí uvádět v názvu výchozí surovinu. V případě výroby vodky z jiných surovin zemědělského původu (např. řepná melasa,

cukrová třtina, hroznové víno) musí tato skutečnost být uvedena na etiketě.

Pro složení ovocných destilátů platí nadále, že destiláty vzniklé destilací ovoce a takto označované nesmějí obsahovat žádná arómata a barviva. Použití cukru pro zaokrouhlení chuti zůstává bohužel povoleno.

Zdroj: Kleinbrennerei, 8/2007

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.



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

SCHIMANSKY

Kvasinky, enzymy, měření
cukernatosti, drcení, lisování
Tel.: 731 463 469,
E-mail: info@schimansky.cz
www.schimansky.cz

Váš dodavatel...

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

- kompletní dodávky a montáž pěstítek-pálenic a ovocných lihovarů v jednokotlovém i dvoukotlovém provedení z nerez i mědi;
- kusové dodávky zařízení pro pálenice;
- opravy, modernizace, přestavby na plyn;
- výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur;
- nerezové nádoby na skladování, míchání destilátů, 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 destilátů;
- 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