

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



J. HRADECKÝ®, spol. s r.o.

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

SCHIMANSKY

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

NOVINKA celní správy „eDAP“

Celní správa umožňuje daňovým subjektům podávat daňová přiznání v elektronické podobě cestou internetu přes Portál veřejné správy. Pro elektronické podání eDAP je nutné mít u České pošty s.p. zřízen elektronický podpis! Bližší informace k elektronickému podání daňového přiznání ke spotřební dani naleznete na: <http://www.cs.mfcr.cz/CmsGrc/Obchod-se-zbozim/SPD/edap.htm>.

PAVEL VANĚK

Odborná literatura „pěstitelského pálení“

S dodávkou nové pálenice naše společnost dodává i odbornou literaturu. V současné době je bohužel stále větší problém knihy o přípravě kvasu a o pálení obecně koupit.

Zde Vám uvádím jeden tip na kvalitní a dostupnou knihu: *Výroba destilátů z vlastního ovoce*, autor J. Škopek. Objednávky na www.dona.cz

PAVEL VANĚK

1. Pacovský košť slivovice a ostatních destilátů

Společnost J. Hradecký, spol. s r.o., Pacov jako tradiční výrobce zařízení pálenic a ovocných lihovarů uspořádala 1. Pacovský košť slivovice a ostatních destilátů. Záštitu nad touto akcí převzal starosta města Pacova Lukáš Vlček a odborným garantem byl Dr.Ing. Pavel Šimůnek z firmy Schimansky, s.r.o. Brno.

Do soutěže se přihlásilo celkem 75 vzorků destilátů z celé ČR. V sobotu 27. září od 9 hodin v prostorách společnosti J. Hradecký prováděla anonymní hodnocení čtrnáctičlenná odborná komise (1 hodnotitel z Brna, 1x Čáslav, 2x Kácov, 1x Dvořiště-Šimpach, 7x Pacov) rozdělená do skupin podle pěti druhů destilátů - slivovice, hruškovice, jablkovice, meruňkovice a kategorie ostatních. Po vyhodnocení jednotlivých druhů ovoce následovalo malé občerstvení uzeninami a pečivem od partnerů koštu. Do

destilátů. Ochutnávku destilátů vhodně doplnila ochutnávka výrobků pekárny HBM Lukavec, uzenin dodaných Řeznictvím - uzenářstvím Veselka Pacov, moštu a destilátů Pálenice Kácov. Veřejná ochutnávka všech produktů měla velice příznivý ohlas a hojnou účast.

Oficiální a kompletní výsledky jsou zveřejněny na adrese <http://www.hradeckypacov.cz/aktuality.html>.

Velice děkuji všem partnerům za pomoc při uspořádání této organizačně náročné akce. Partnerů koštu byli: Město Pacov, Schimansky s.r.o., Řeznictví - uzenářství Veselka, Pekárna HBM Lukavec.

Pro velký úspěch bychom chtěli v koštích každoročně pokračovat a k tradici výroby pálenic přidat tradici Pacovských košťů slivovice a ostatních destilátů.

PAVEL VANĚK



Hodnocení odborné komise

hodnocení o absolutního vítěze koštu postoupily první tři nejlépe hodnocené vzorky z každého druhu. Hodnocení o absolutního vítěze provádělo devět hodnotitelů (z původních 14-ti se někteří omluvili z důvodu následující jízdy autem, někteří z časových důvodů). Na vyčištění chuti mezi jednotlivými vzorky bylo použito bílé pečivo, tvrdý sýr, kousky jablek a čistá neperlivá voda.

Při Pacovské pouti dne 4. října od 13 hodin ve velké zasedací síni na radnici města Pacova proběhlo oficiální vyhlášení výsledků a předání cen v jednotlivých kategoriích a v absolutním pořadí. Vyhlášení výsledků osobně provedl starosta města Pacova Lukáš Vlček a diplomy s cenami předala majitelka firmy J. Hradecký, spol. s r.o. Květoslava Brázdová. Následovala veřejná ochutnávka ze všech 75 přihlášených vzorků

Slivovice:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Pavel Vaněk	Pálenice Pacov
2	Tomáš Málek	Slapsko
3	Jiří Zeman	Lihovar Dvořiště

Hruškovice:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Ladislav Libotovský	Pálenice Ledská
2	Pálenice Kácov	Pálenice Kácov
3	Pálenice Kácov	Pálenice Kácov

Jablkovice:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Tomáš Linhart	Pálenice Hvozdec
2	Pavel Vaněk	Pálenice Pacov
3	Richard Förster	Pálenice Horní Suchá

Meruňkovice:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Tomáš Linhart	Pálenice Hvozdec
2	Ladislav Novotný	Pálenice Dobešov
3	Jiří Smejkal	Pálenice Stonařov

Ostatní:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Karel Eliáš	Pálenice Kozlov
2	Milan Průša	Pálenice Samosoly
3	Jiří Smejkal	Pálenice Stonařov

Absolutní vítěz koštu:

Pořadí	Soutěžící	Původ
1	Pavel Vaněk	Pálenice Pacov
2	Pálenice Kácov	Pálenice Kácov
3	Ladislav Libotovský	Pálenice Ledská

Kurz pro provozovatele pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů

Ústav kvasné chemie a bioinženýrství Vysoké školy chemicko-technologické v Praze ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR již více jak 10 let pořádají „Kurzy pro provozovatele pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů“. Frekventanti kurzu se seznámí s následujícími tématy:

- Komentář k zákonu č. 61/1997, Sb., o lihu
- Výklad vyhlášky MZe č. 82/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu
- Výklad vyhlášky MFin č. 81/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 140/1997 Sb., o kontrole výroby a oběhu lihu
- Komentář k zákonu č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních
- Dohled celního úřadu nad výrobou pálenek – provozování pálenice a ovocného lihovaru, zajištění zařízení, měřidla, daňový sklad, jištění přepravy...
- Povolování výroby lihu a pěstitelského pálení, trestní zákon, pálenky z pohledu zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách,

a vyhlášky MZe č. 45/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb.

- Měření lihu, inventarizace, vedení evidence, nutné doklady
- Technologie výroby pálenek a jejich kvalita - suroviny, příprava rmutu, kvašení, zpracování kvasu, destilace a rektifikace, zrání pálenky, likvidace odpadů...
- Zajištění požadované kvality a zdravotní nezávadnosti pálenek. Moderní trendy při výrobě pálenek
- Hodnocení kvality pálenek – senzorická analýza

Přednášky jsou zajišťovány odborníky z Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství VŠCHT Praha, Ministerstva zemědělství ČR, Ministerstva financí ČR, Generálního ředitelství cel a z dalších institucí a z praxe. Kurz je organizován formou přednášek, které probíhají ve dvoudenním bloku, na které volně navazuje návštěva vybrané pálenice. Po úspěšném zvládnutí kurzu účastníci obdrží osvědčení o absolvování kurzu, které je podepsáno odborným garantem kurzu z VŠCHT Praha



a představitelem Ministerstva zemědělství ČR.

Odborný garant kurzu: prof. Ing. Karel Melzoch, CSc. vedoucí Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství VŠCHT Praha

Kontaktní adresa (pro zájemce o kurz a zasílání přihlášek):

Silvia Samková
Ústav kvasné chemie a bioinženýrství
VŠCHT Praha, Technická 5
166 28 Praha 6 - Dejvice

Ministerstvo zemědělství informuje

V současné době je Ministerstvem zemědělství ČR povoleno přibližně 520 pěstitelských pálenic. Mnohé z nich jsou i zároveň ovocnými lihovary a mohou tedy své produkty prodávat třetím osobám. Přibližně 2/3 těchto pálenic jsou evidovány na fyzické osoby, zbytek pálenic tvoří obchodní společnosti s jasnou převahou společností s ručením omezeným. I přes poměrně velký počet pálenic se jejich počet neustále zvyšuje. Převody pěstitelských pálenic z jedné formy vlastnictví na druhou však tvoří přibližně polovinu ze všech podaných žádostí o povolení. Náležitosti potřebné pro kladné vyřízení žádosti lze konzultovat buď přímo s pracovníkem odboru potravinářské výroby a legislativy nebo lze potřebné informace zjistit návštěvou internetové stránky ministerstva www.mze.cz – sekce Potravinářská výroba – Komodity – Lih, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje. Zvýšený zájem o povolení na provozování PP je zejména na sklonku léta a na podzim, kdy dozrává většina druhů ovoce používaného pro výrobu destilátů. Většina z povolených pálenic se na-

chází – podle očekávání – na Moravě. Výjimka, ale, jak známo potvrzuje pravidlo a ani v Čechách není slovo pálenice cizím pojmem. Nelze sice předpokládat, že Čechy kdy v počtu pálenic předčí Moravu, ale lze očekávat zvýšený zájem o pěstitelské pálení i v Čechách, protože některé oblasti jako např. severní Čechy „trpí“ nedostatkem pálenic a přeprava kvasu do vzdálených pálenic je pro mnohé zájemce o destilát odrazujícím faktorem.

Není výjimkou, že zřizovatelem pálenice je obec. Za všechny lze jmenovat například obec Korytná a Horní Němčí, kde se starostové rozhodli zkvalitnit místním obyvatelům život. PP jistě budou pro obce přínosem, a to nejen finančním, ale hlavně tím, že zatraktivní danou lokalitu a oživí společenský život v obci.

Legislativa PP je upravena § 4 zákona č. 61/1997 Sb., o lihu, v platném znění. Zákon o lihu byl letos novelizován zákonem č. 37/2008 s účinností od 1. března 2008. Změny v zákoně byly však pouze v souvislosti s povinností přidávat etanol do motorových paliv. V této souvislosti byla novelizována i vyhláš-

ka č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu, v platném znění. S úpravou § 4 zákona o lihu se prozatím nepočítá.

Dne 20. května vstoupilo v platnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008, o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/1989. Výrobci lihovin doporučuji toto nařízení důkladně nastudovat. Podle článku 28 bodu 3 je však možno lihoviny nesplňující požadavky tohoto nařízení vyrábět do 20. května 2009 za předpokladu, že byly vyrobeny v souladu s Nařízením č. 1576/1989 a tyto následně uvádět na trh až do vyčerpání zásob. V souvislosti s tímto nařízením bude nezbytné novelizovat vyhlášku č. 335/1997 Sb., tak aby se odstranila duplicita. Text nařízení je zdarma k dispozici na www.eur-lex.europa.eu.

ING. ZDENĚK ŠVEC

Odbor potravinářské výroby a legislativy MZe

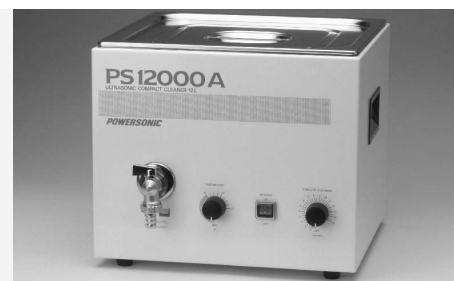
Ultrazvukové „staření“ destilátů

Ultrazvuková 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.

AKCE – DO 31.1.2009 SLEVA 3% NA VŠECHNY UZ ČISTIČKY!

Pavel Vaněk



Nové kvasinky Maurivin

Vlastnosti kvasinek lze neustále vylepšovat. Od roku 2008 společnost Schimansky s.r.o. hodlá zařadit do prodeje kvasinky pod označením MAURIVIN PDM. Jedná se o kvasinky, které vychází z kmene dodávaného společností pod názvem POWER a s nimiž mají zákazníci Schimansky s.r.o. dlouhodobé zkušenosti. Dle vyjádření výrobce kvasinky **MAURIVIN PDM** zachovávají vlastnosti POWER a navíc dochází k některým vylepšením jako je vyšší tolerance k alkoholu (17 % obj.) a zvýšení aktivity při nižších teplotách. Kvasinky budou zpočátku nabízeny zejména ve velkoobchodním balení a později i v dalších typech balení dle požadavků zákazníků. Dobrou zprávou je, že i přes vylepšené vlastnosti se cena kvasinek nebude příliš odlišovat od cen kvasinek POWER.

DR. ING. PAVEL ŠIMŮNEK

Opravy, servis, preventivní prohlídky

Pálenice je „jenom“ zařízení a samozřejmě se opotřebovává a může přijít nějaká ta závada. „Kdo s čím zachází, s tím také schází“. Každý výrobce zařízení má svůj standard kvality a svůj přístup k technickému řešení, k volbě materiálu a jeho dimenzování.

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 pálil a vydělával místo zajišťování rychlé nákladné opravy a dílů.

PREVENČÍ VÁM DOKÁŽEME UŠETŘIT ČAS, PENÍZE, NERVY...

PAVEL VANĚK

J. HRADECKÝ, SPOL. S R.O. DODÁVÁ A ZAJIŠŤUJE:



J. HRADECKÝ®, spol. s r.o.



J. HRADECKÝ, spol. s r.o. PACOV

Sadová 300, 395 01 PACOV
tel.: 565 44 20 51, fax: 565 44 29 15
mobil: 602 481 424 – Pavel Vaněk
e-mail: jhp@hradeckypacov.cz
www.hradeckypacov.cz

**TRADICE A KVALITA
VÝROBY LIHOVARŮ
A PÁLENIC
OD ROKU 1876!**

Ve spotřebních daních harmonizace s EU neexistuje

Určité oblasti jakoby zůstaly nedotčené společnými pravidly Evropské unie. Jednou z nich je nastavení spotřebních daní. Z příložené tabulky je patrné, že mezi státem s nejvyšší daní (Švédsko; 5454 EUR/hl. a.) a státem s nejnižší daní (Bulharsko; 562 EUR/hl. a.) je značný rozdíl. Dle zástupců výrobců lihovin a destilátů způsobuje rozdílné zdanění značnou nerovnováhu na evropském trhu a zvyšuje výrobní náklady. Za diskriminující považují taktéž vysokou daň u nápojů vzniklých destilací ve srovnání s daňovým zatížením piva a vína.

DR. ING. PAVEL ŠIMŮNEK

Stát	EURO	Stát	EURO
Bulharsko	562	Litva	1112
Rumunsko	579	Řecko	1135
Kypr	598	Polsko	1207
Slovensko	695	Německo	1303
Itálie	800	Francie	1450
Španělsko	830	Nizozemsko	1504
Slovensko	834	Švýcarsko	1747
Lotyšsko	895	Belgie	1752
Maďarsko	939	Dánsko	2012
Česká rep.	962	Malta	2329
Portugalsko	978	Velká Británie	3061
Rakousko	1000	Finsko	3250
Lucembursko	1041	Irsko	3925
Estonsko	1074	Švédsko	5454

Sazby spotřební daně na 1 hl lihu v EU a Švýcarsku; stav k 1. 4. 08; Údaje bez záruky; zdroj Kleinbrennerei 11/08

Představujeme nové pálenice od J. Hradecký

Pěstítková pálenice Zdounky



Pěstítková pálenice Petrovice u Karvíné



Zjišťování kyselosti kvasů

Správná kyselost kvasů je jednou z podmínek bezinfekčního alkoholového kvašení. Nízká kyselost zabráňuje množení a činnosti bakterií hub a dalších nechtěných mikroorganismů. Pomůckou při stanovení kyselosti bývá tzv. hodnota pH. Přirozený obsah kyselin v ovoci způsobuje, že ovocné kvasy se zpravidla vyznačují kyselou reakcí tj. pH je menší než 7, obvykle 3 – 5. Obecně lze říci, že při správném vedení kvasů tyto hodnoty zabráňují rozšíření nechtěných organismů do značné míry. Hodnota pH ovšem kolísá a u některých druhů ovoce s nízkým obsahem kyselin (hrušky) bývá pH vyšší a je jednou z nejčastějších příčin infekce kvasů bakteriemi. V případě, že zpracováváme rizikové ovoce (neúplná zralost, druhové směsi apod.) je třeba pH sledovat. Navíc v dnešní době přibývá provozů, kde jsou zakvasovány větší objemy ovoce a zvrhnutí celé kvasné kádě by znamenalo velkou finanční ztrátu.

Úprava pH

U ovocných kvasů je třeba upravit hodnotu přibližně na pH 3. Metodou nejjednodušší je stanovení pomocí tzv. lakmusových papírků, kde porovnáváme proužek namočený v kvasu

s barevnou škálou, která je součástí balení těchto indikátorů. Zde je třeba upozornit, že rozlišitelnost jednotlivých barevných přechodů není jednoduchá a je třeba určité zkušenosti. Zásadou je pořízení papírku na hodnoty v rozmezí pH, které u kvasů nejčastěji očekáváme, a to je v tomto případě 2,5 – 4,5. Zcela určitě nebude schopni rozlišení například u škály 2-14. Další metodou, v dnešní době nepraktičtější, je použití elektrodového pH-metru. Jedná se o ruční přístroj, který po vložení do tekutiny ukáže na displeji hodnotu pH a rychle reaguje na změny, jež mohou vznikat například při míchání kvasu. Dražší přístroje mají i vestavěný teploměr, který může být pomůckou např. při přípravě obilních zápar. Nevýhodou těchto přístrojů je omezená životnost čidla (elektrody) a nutnost kalibrace. Provozy vybavené laboratoří mohou ke stanovení kyselosti použít klasické titrační metody, které jsou přesné, ovšem vyžadují zásobu chemikálií a přidružené aparatury.

Čím okyselovat?

V praxi je nejčastěji používána kyselina sírová, která je k dostání v běžných prodejnách drog-

rie. Kyselina je prodávána v poměrně vysokých koncentracích, a proto je její spotřeba na okyselení minimální – v řádech mililitrů na 100 l kvasu. Dávkuje tedy opatrně za neustálé kontroly pH. POZOR – okyselení není přímo závislé na množství kyseliny a je třeba průběžně míchat a zároveň kontrolovat pH až do dosažení požadované hodnoty. Jakmile je hodnota dosažena, ukončíme míchání a po dvou hodinách odstátí kvasu provedeme ještě kontrolní měření.

Zmínka o kyselosti při přípravě zákvasu z obilí

Při přípravě kvasů z obilí je třeba obilní škrob přeměnit na zkvasitelné cukry. Namleté obilí je po zředění vodou zahříváno a povětšinou jsou přidávány speciální enzymy, které tomuto procesu napomáhají. Pro maximální účinnost enzymu stanovuje výrobce pro každý enzym rozmezí pH. Toto doporučení společně s časem, teplotou a dobou zahřátí je třeba nezbytně dodržet. V tomto případě je vhodný pH-metr nezbytnou pomůckou.

DR. ING. PAVEL ŠIMŮNEK

ABYCHOM SMĚŘOVALI VYBRANÉ INFORMACE NA SPRÁVNOU ADRESU, DOVOLUJEME SI VÁS POŽÁDAT O VYPLNĚNÍ A ZASLÁNÍ NÁSLEDUJÍCÍHO ODPOVĚDNÍHO LÍSTKU.

JSME: ☐ pálenice ☐ ovocný lihovar ☐ náš provoz zahrnuje moštování

MÁME ZÁJEM O DODATEČNÉ INFORMACE V OBLASTI:

- ☐ zřízení, rozšíření či opravy pálenice (strojního vybavení)
zájem mám o:.....
- ☐ zřízení, rozšíření či opravy moštárny (strojního vybavení)
zájem mám o:.....
- ☐ kvasinky, enzymy, výživné soli, měření vlastností kvasů

Prosíme, zvolte pro Vás nejvhodnější způsob zaslání dalších informací!

☐ E-mailem ☐ poštou ☐ faxem ☐ zveřejněním na www.shimansky.cz a www.hradeckypacov.cz

OBCH. JMÉNO:.....

SÍDLLO:.....

PROVOZOVNA:.....

TEL:.....FAX:.....GSM:.....

E-MAIL:.....

SCHIMANSKY

**Kvasinky, enzymy, měření
cukernatosti, drcení, lisování**

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

Váš dodavatel...

SCHIMANSKY

Akční nabídka pro sezónu 2008-2009

PEKTOLYTICKÝ ENZYM

ROHAPECT PTE - 1 litr 1050,- Kč bez DPH

MNOŽSTVÍ NA 200 AŽ 300 HL KVASU

DLE DRUHU OVOCE

PF 2009

*Kolektiv redakce Vám přeje příjemné prožití vánočních
svátků a v novém roce 2009 mnoho litrů kvalitních pálenek...*



Destillery

Vlastním nákladem 500 ks vydaly společnosti J. HRADECKÝ spol. s r. o. Pacov a SCHIMANSKY s.r.o. Brno.
Grafická úprava: Zdeněk Klika