



Destillery

Zpravodaj pěstitelského pálení a moštování

Vážení provozovatelé pěstitelských pálenic a moštáren,

společnosti J. Hradecký spol. s r.o., Pacov a Schimansky s.r.o., Brno pro Vás připravily další číslo zpravodaje novinek a námětů v oblasti malovýrobního zpracování ovoce. Zástupci společnosti 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 VANĚK, PAVEL ŠIMŮNEK



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

NOVÁ PÁLENICE OD J. HRADECKÝ



Pálenice Lavičky

Pěstitelské pálení v roce 2009 z pohledu ministerstva zemědělství České republiky

Problematika povolování pěstitelských pálenic spadá v rámci ministerstva zemědělství do gesce odboru potravinářské výroby a legislativy. V současné době je Ministerstvem zemědělství ČR povoleno přibližně 550 pěstitelských pálenic. Pěstitelské pálenice již nejsou jen malé provozy, mnohé z nich jsou i zároveň ovocnými lihovary s velkou kapacitou a širokým rozsahem výroby alkoholických nápojů. Jejich výhodou je, oproti tradičním pálenicím, zejména to, že mohou své produkty prodávat v běžné obchodní síti třetím osobám. V letošním roce mnoho provozovatelů, zejména pěstitelských pálenic, provedlo rozšíření svých výrobních kapacit, a to buď zakoupením nového destilačního kotle (s jiným objemem) nebo dokonce pořízením celé nové destilační aparatury.

Přibližně 55 % pálenic je evidováno na fyzické osoby, zbytek pálenic tvoří obchodní společnosti, přičemž převládají společnosti s ručením omezeným. I přes poměrně velký počet pálenic na území Čech a Moravy se jejich počet neustále zvyšuje. MZe eviduje zvýšený zájem o povolení provozování této služby každoročně, zejména před podzimním obdobím, kdy budoucí provozovatelé mají svoje nové provozovny připraveny na nadcházející sezonu. Náležitosti potřebné pro kladné vyřízení žádosti vyplývající z ustanovení § 4 zákona č. 61/1997 Sb., o lihu, lze konzultovat buď přímo s pracovníkem odboru potravinářské výroby a legislativy nebo lze potřebné informace zjistit návštěvou internetové stránky ministerstva zemědělství (www.mze.cz – sekce Potravinářská výroba – Komodity). Většina z celkového počtu povolených pálenic se nachází – podle očekávání – na Moravě. Přibližně 21 % z celkového počtu pálenic je v Jihomoravském

kraji. Následují kraje Zlínský a Olomoucký s 19-ti resp. 17,5 %. Naopak pálenice v Praze a Středočeském kraji tvoří pouhých cca 4,6 %.

Legislativa pěstitelských pálenic spadající do gesce ministerstva zemědělství, tj. zákon č. 61/1997 Sb., o lihu, a vyhláška č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu, nedoznala za letošní rok žádných změn. Každý provozovatel je povinen plánované změny v uspořádání výrobního zařízení v předstihu konzultovat s MZe, které v případě shody této změny s výše uvedenou legislativou, vydá k této změně kladné stanovisko. Provozovatelé pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů jsou také povinni dbát na dodržování správné výrobní a hygienické praxe ve svých provozech, které mohou být předmětem kontroly ze strany příslušných dozorových orgánů.

V loňském roce 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. Toto nařízení je základním právním předpisem v oblasti výroby lihovin na evropské úrovni. Dodržování požadavků tohoto nařízení by měla patřit k základním znalostem subjektů vyrábějících ovocné destiláty, spadajících zejména do kategorie ovocných lihovarů. Jsou zde mj. definovány požadavky na jakost a označování ovocných destilátů. Text nařízení je k dispozici na www.eur-lex.europa.eu, kde lze dohledat veškerou evropskou legislativu ve všech úředních jazycích Evropské unie, a to zdarma.

V souvislosti s tímto nařízením bude v brzké době novelizována prováděcí vyhláška zákona č. 110/1997 Sb., zákona o potravinách a tabá-

kových výrobcích, tj. vyhláška upravující požadavky na lihoviny - vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní lih, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí. Vyhláška bude změněna tak, aby se odstranila duplicitní ustanovení. Obsah vyhlášky (část týkající se lihovin) tedy výrazně zjednoduší, protože nové nařízení pokrývá požadavky na téměř všechny druhy lihovin vyráběné na území evropského společenství.

Pracovníci MZe se pravidelně účastní jednání v pracovních orgánech EU. Problematika lihovin se na úrovni zaměstnanců MZe projednává zejména na tzv. Řídícím výboru pro lihoviny, spadajícím pod Evropskou komisi, kde mají zástupci členských států možnost vyjádřit se k připravovaným změnám v legislativě, tj. zejména ke změnám nařízení či návrhům nařízení nových nebo vznést jakýkoli jiný dotaz či podnět Evropské komisi. V současné době je ve fázi návrhu nařízení týkající se tzv. doslazování lihovin k zaokrouhlení konečné chuti (sweetening to round off). Např. pro ovocné destiláty se uvažuje o množství max. 10 g cukru na litr destilátu.

Závěrem chci všem provozovatelům pěstitelských pálenic a jejich zákazníkům popřát příjemný zbytek roku a mnoho vyrobených a s mírou vypitých litrů kvalitních a zdravotně nezávadných destilátů.

ING. ZDENĚK ŠVEC
ODBOR POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY

Česká kontrolní lihová měřidla ZEHR = Messtechnik Zehr s.r.o.

Firma Messtechnik Zehr s.r.o. vznikla v tomto roce na základě odkoupení a započtení pohledávek za firmu Zehr a.s. (čímž na ni přešla veškerá práva duševní, know-how, a samozřejmě povinnosti reklační a závazky plynoucí z nedodaných objednávek zákazníkům) Danielem Prokšem, jakožto pronajímatelem provozních prostor, ve kterých sídlila fa. Zehr a.s.

Vzhledem k situaci, která ve firmě Zehr a.s. vznikla, tzn. neplacení nájmů ani výplat zaměstnanců, v neposlední řadě nedodržování dodávek odběratelům a neprůhledné praktiky vůči uživatelům měřidel Zehr, jsme se dohodli s akcionáři této společnosti o uzavření výše uvedené transakce. Chtěl bych ujistit veškeré současné i budoucí zákazníky naší firmy Messtechnik Zehr s.r.o., že nemáme žádné vazby na bývalé akcionáře a ani nejsme firmou založenou tzv. „na oko“

abychom se zbavili nedobré nálepky lumpů, kteří chtějí škodit výrobcům alkoholu a vydělávat nehorotní sumy na úkor výrobců destilátů a lihu.

Provozovna se nachází u Prahy v obci Jesenice – Kocanda, Botičská ulice č. 36 v prostorách mého bydliště, kde využíváme dílny k přebírce a vydávání měřidel. Taktéž máme na tomto místě zřízenou kalibrační místnost, která je schválena Českým metrologickým institutem. Zde provádíme ověřování měřidel.

Výrobu a opravy měřidel provádíme v prostorách fa. Jiva Jiráček s.r.o. ve Vestci (sousední obec), kde probíhá veškerá výroba, od vypalování na laserech, frézování a soustružení na CNC strojích, přes úpravy povrchů měřidel, až po jejich kompletaci. Samotnou výrobu zajišťujeme jednak smluvně s výše uvedenou firmou a jejich zaměstnanci a dále se na výrobě, kompletaci

a kalibraci podílím osobně společně s panem Rejškem, který výrobu lihoměrů zajišťoval již v Kovopodniku Stará Boleslav.

Byli bychom rádi, kdybychom mohli vyhovět všem současným i budoucím zákazníkům v co nejširší míře a k jejich plné spokojenosti. Proto si Vás dovoluji požádat, abyste se v případě jakéhokoli dotazu obraceli, prosím, na mé telefonní číslo 608 043 365 nebo na e-mail zehr@zehr.cz. Informace o nás, výrobcích a službách najdete na stránkách www.zehr.cz.

Pevně věřím, že se mi podařilo alespoň částečně Vás seznámit s naší firmou a objasnit situaci ohledně měřidel Zehr. Jakékoli dotazy zodpovím – nejlépe zaslat je emailem.

DANIEL PROKŠ
JEDNATEL SPOLEČNOSTI

Skladování kvasů

Nechtěná, leč mnohdy z provozních důvodů opakovaná praxe – „potřeba skladovat prokvašený kvas z důvodu přeplněných termínů v pálení (např. doba předvánoční)“. Ačkoliv podobným situacím je třeba bránit především organizací sklizně a včasným organizováním vypálení, je možné v krajních případech doporučit některé postupy, které zabrání škodám na naloženém ovoci a omezí snížení kvality budoucího destilátu.

Doporučení spočívají především v prakticky proveditelných úkonech:

- zkrátit dobu skladování na co nejmenší dobu neměla by být delší než 1 měsíc,
- umístit kvasy do chladné místnosti,
- utěsnit víko a kvasnou zátku nahradit špuntem,
- nemíchat, nemanipulovat s horním škraľoupem kvasu (deka).

Poněkud odbornější zásahy spočívají:

- naplnění prostoru pod víkem plynem (oxid uhličitý),
- přidání enzymu glukosooxidázy vázající kyselinotvorné látky vznikající v kvasu a tím omezující činnost bakterií.

V žádném případě nelze doporučit postupy založené na přilévání olejů na povrch kvasů. Olejnaté látky způsobují prakticky neodstranitelné chuťové změny destilátů a mohou vést k zane-



Plíseň na povrchu nesprávně uloženého švestkového kvasu

šení celého destilačního zařízení. V případě extrémních dob skladování kvasů dochází rovněž ve větší míře k uvolnění látek z pecek a z odumřelých kvasinek. Zvýšené koncentrace substancí jako je methanol, kyselina kyanodíková, ethylkarbamát a sirovodík nejsou do zajištění příjemné žádnému konzumentovi destilátů. Skladování prokvašených kvasů rovněž zvyšuje riziko napadení povrchu plísní, která opět může značně znehodnotit celý obsah nádoby.

V současné době na většině území ČR existuje dostatečná kapacita pálenic, a proto by prodloužení ve vypálení kvasů mělo být pouze nutným zlem a ne opakujícím se každoročním pravidlem.

DR. ING. PAVEL ŠIMŮNEK

SCHIMANSKY

PĚSTITELSKÉ PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ

Kvasinky, enzymy, měření
cukernatosti, drcení, lisování

Tel.: 731 463 469

E.mail: info@schimansky.cz

www.schimansky.cz

Prodej kompletního vybavení pálenice. Kotle 600/300l, deflegrátory, zásobní nádrže, potrubí, míchadla a ost. příslušenství



KONTAKT:
P. VEVERKA, TEL. 602 705 323

Ultrazvukové „staření“ destilátů

Ultrazvuková čistička odplyní čerstvě vypálený destilát a zpříjemní jeho konzumaci ihned po vypálení, aniž by obsahovala nežádoucí plyny vniklé při pálení. Bližší info, přehled standardních velikostí a cen najdete na stránkách www.hradeckypacov.cz v záložce [prodejna](#) nebo nás kontaktujte.

AKCE DO 31. LEDNA 2009

Ultrazvuková čistička 12 litrů za 22 000,-Kč bez DPH!

PAVEL VANĚK



Novinky v Unii destilátérů

Vážení členové Unie destilátérů současní, minulé, možná budoucí, vážení přátelé nápad vytvořit organizaci sdružující pěstitelské pálenice vznikl v létě roku 1993, kdy trojice lidí - Doc. Ing. Helena Uhrová, CSc., Ing. Václav Šitner a Ing. Jaroslav Piskač - vytvořila přípravný výbor, který připravil návrh programu činnosti a stanov organizace a nechal ji zaregistrovat na Ministerstvu vnitra.

V následujícím roce jsme oslovili všechny pěstitelské pálenice a na základě první valné hromady konané 22.2.1994 v Práchech Unie destilátérů de facto vešla do života. UD vznikla jako sdružení fyzických a právnických osob, jehož hlavním cílem bylo hájit zájmy všech členů UD ve vztahu ke státním orgánům. K dalším cílům patřilo také stálé zvyšování vzdělanosti členů v oboru a poskytování informací o nejnovějších technologických novinkách. Z profesního hlediska pak mělo být členství v Unii destilátérů garancí odbornosti a kvalitní práce všech jejích členů.

Zakladatelé UD byli velkými nadšenci a do své práce vložili celé srdce. Od vzniku UD byl až do května 2006 předsedou organizace Ing. Šitner, kdy po 13 letech odešel Ing. Šitner s Doc. Uhrovou z předsednictva s tím, že nazrála doba pro práci nových lidí, kteří přijdou s novými nápady a ožíví atmosféru

v UD. Novým předsedou se stal Ing. Vratislav Novák. Sám se však velmi rychle své funkce vzdal a dalším předsedou se stal Josef Růžička. V praktických věcech řídil unii v určitém smyslu i tajemník a člen předsednictva Ing. Zdeněk Musil. Ten v současné době pro zaneprázdnění v jiném oboru podnikání z obou funkcí odchází. V současné době je UD v situaci, kdy aktivita předsednictva i členské základny poklesla a unii opouští i dlouholetí členové. Předsednictvo proto velmi přivítalo návrh Doc. Uhrové, že by se opět zapojila do vedení unie. Z její strany ovšem byly vzneseny určité požadavky, týkající se personálních změn, bez kterých nebyla ochotna v UD pracovat. Situaci se podařilo zvládnout až v květnu 2009. Teprve nyní mohlo dojít k jednání mezi oběma stranami, na němž byly vytyčeny nové trendy a pravidla pro chod UD. Velmi potěšitelné je, že žádost o spolupráci ve vedení UD přijal i Ing. Šitner, jehož zkušenost, odborná erudice, kontakty i autorita nám velmi chyběly.

Hlavním úkolem UD zůstává hájení zájmů členů UD ve vztahu ke státním orgánům a řešení problémů, které pálí každého páleníčáře. Rozhodně ve vztahu k ministerstvům a celníkům má lepší vyjednávací pozici organizace, zastupující rozhodně procento destilátérů, než jednotlivec sám. Protože i členská základna za

dobu trvání UD vypsela, nebudou již senzorické semináře a školení pravidelnou součástí práce UD, ale budou se pořádat jen na přání určité skupiny zájemců. Stejně tak se již nebudou organizovat zájezdy apod. Na základě těchto faktů je možné, aby se členský příspěvek snížil na částku 500,- Kč/rok. To je umožněno i proto, že veškerá práce předsednictva i tajemníka byla v posledních letech neplacená a UD má dnes na svém účtu historicky nejvyšší částku.

Dovolte mi proto, abych vás informoval o nejdůležitějších změnách, které proběhly na Valné hromadě UD dne 22.9.2009 ve Velké Bíteši. Bylo navrženo a zvoleno nové předsednictvo ve složení - Ing. Václav Šitner - předseda, Doc. Helena Uhrová - místopředseda a členové - Stanislav Marek, Josef Růžička, Jiří Bublík, František Andrys, Marek Káňa. Na základě vlastní žádosti odstoupil z funkce tajemníka Ing. Zdeněk Musil a výborem byl jmenován nový tajemník Mgr. Jiří Koňářík.

V případě zájmu o informace, případně o členství se obračejte na nového tajemníka UD ČR - Mgr. Jiřího Koňáříka, kontakt: 577 686 148, mobil: 602 877 166, e-mail: konarik@rje-linek.cz. Věřím, že tato změna povede ku prospěchu UD ČR.

JOSEF RŮŽIČKA
ČLEN PŘEDSEDNICTVA



Založeno 1876

J. HRADECKÝ[®], spol. s r.o.

- » kompletní dodávky a montáž pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů v jednotkovém i dvoukotlovém provedení z nerez i mědi
- » kusové dodávky zařízení pro pálenice
- » opravy, modernizace, přestavby na plyn
- » preventivní prohlídky a opravy pálenic
- » výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur...
- » drtiče jádrového ovoce
- » odpeckovače výpalků
- » nerezové nádoby na skladování, míchání destilátu, kvasné nádoby, nádoby na úkap + dokap...
- » ultrazvukové zařízení pro „stažení“ destilátu
- » systémy pro dopravu ovoce a čerpání kvasů
- » řešení dopravy destilátu pomocí vývěvy (možno kombinovat s dopravou kvasů)
- » zvýšení výtěžnosti a kvality destilátu
- » měření síly stěny a opotřebení kotlů, domů...
- » poradenství, návrh řešení, engineering...
- » odhad ceny a zprostředkování prodeje použité technologie



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!**



program PALÍRNA

Počítačový program pro vedení kompletní agendy pěstitelské pálenice od A do Z. Mnoho nastavitelných parametrů. Verze pro Windows i DOS. Reference po celé ČR.

PAVEL VANĚK

NOVINKA: Drtič jádrového ovoce - „Kachna“



Spolehlivý a výkonný celonerezový drtič na ocelovém podstavci s odnímatelnou násypkou sloužící k drcení jádrového ovoce v pěstitelských pálenicích, ovocných lihovarech a moštárnách.

PAVEL VANĚK

2. Pacovský košť slivovice a ostatních destilátů

Společnost J. Hradecký, spol. s r.o., Pacov jako tradiční výrobce zařízení pálenic uspořádala 2. 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 Brna.

Do soutěže bylo přihlášeno celkem 77 vzorků destilátů z celé ČR. Mimo tradiční druhy destilátů se objevili speciality z malin, rybízů, kdoulí a piva. V sobotu 26. září 2009 v prostorách společnosti J. Hradecký prováděla anonymní hodnocení jedenáctičlenná odborná komise rozdělená do skupin podle čtyř druhů destilátů - slivovice, hruškovice, jablečnice a kategorie ostatních. Hodnocení o absolutního vítěze provádělo šest hodnotitelů.

Při Pacovské pouti dne 3. října 2009 od 13 hodin ve velké zasedací síni na radnici města Pacova proběhlo za účasti starosty města oficiální vyhlášení výsledků a předání cen v jednotlivých kategoriích a v absolutním pořadí. Následovala veřejná ochutnávka ze všech přihlášených vzorků destilátů.

Ochutnávku destilátů vhodně doplnila ochutnávka výrobků pekárny HBM Lukavec, uzenin dodaných Řeznictvím - uzenářstvím



Starosta města Pacova Lukáš Vlček (vpravo) vyhlásil výsledky 2. Pacovského koštu slivovice a ostatních destilátů

Veselka Pacov, moštu a destilátů Pálirny Kácovka.

Výsledkovou listinu zcela ovládly destiláty vypálené v Kácově, když z celkových patnácti ocenění jich získaly jedenáct. Oficiální a kompletní výsledky jsou zveřejněny na adrese

<http://www.hradeckypacov.cz/aktuality.html>.

Těšíme se na setkání v příštím ročníku a již nyní přijímáme předběžné přihlášky do koštu i do komise.

PAVEL VANĚK

Zaměřeno na enzymy v pálenici

Na vlastnosti dužniny ovoce působí více faktorů, do kterých patří druh ovoce, odrůda, zralost, ročník atd. Důležitá je vědomost, že polysacharid pektin je pro dužninu ovoce pojivem a jeho účinky přetrvávají i v době zakvašení, kdy naopak požadujeme, aby kvas byl co nejvíce ztekucen a nevznikali vzduchové mezery mezi jednotlivými plody ovoce. Pektin v ovoci je rozkládán enzymem pektinásou a po rozkladu vznikají jednoduché cukry, které mohou být dále štěpené na alkohol. Enzym pektináza vzniká přirozenou cestou u různých druhů organismů a při zpracování ovoce je nejvíce používána pektináza vyprodukovaná bakteriemi. V malé míře je pektináza součástí enzymatické výbavy ovoce, kde působí zejména v době zrání a dlouhodobého skladování ovoce.

Enzymy dlouhodobě odzkoušené

Pro povahu budoucího kvasu má vedle nasazení enzymů velký význam rovněž způsob rozmělnění ovoce. Drcení, mačkání a stlačování napomáhá uvolnění šťávy z buněk a enzymy doplní rozklad zbylého pevného obsahu. Použití enzymů v tekuté nebo práškové formě má již dlouhou tradici při výrobě ovocných šťáv a vín.

Jak správně pracovat s enzymy

- správně posoudit množství použitého ovoce (litry, kilogramy)
- správně odměřit množství enzymu s ohledem na doporučené dávkování

- enzym rozředit v 10 až 20 násobku vody, samostatně (nemíchat s kvasinkami nebo živnou solí)
- enzym přimístit dle okolností stejnoměrně do celého obsahu
- dle možností zákvas ještě během tří následujících dní promíchat
- zbylé enzymy skladovat v chladnu (lednička) a v případě použití v období po uplynutí trvanlivosti zvýšit dávkování

Výhody použití enzymů

- rychlé ztekucení zákvasu
- rychlejší prokvašení kvasu a využití zbytkového cukru
- snížení tvorba povrchového koláče „deky“ uvolnění aromatických substancí ovoce

Podmínky použití enzymů

Aktivita enzymů závisí mimo jiné na kyselosti a teplotě kvasů. Obvyklé pH kvasů 3 – 4,5 není pro aktivitu enzymů překážkou. Optimální teplota působení je 15 – 20 °C; nižší teplota zákvasů (pod 15°C) snižuje účinnost a je třeba zvýšit dávkování.

Enzymy jako přirozeně působící preparát přispívají k lepšímu průběhu kvašení i kvalitě finální pálenky. S jejich použitím se postupně seznamuje stále větší množství výrobců ovocných destilátů, a proto nabývá i důležitost znalost jejich vlastností a způsobu využití.

DR. ING. PAVEL ŠIMŮNEK

SCHIMANSKY

AKČNÍ NABÍDKA

pro sezónu 2009-2010

PEKTOLYTICKÝ ENZYM

ROHAPECT PTE

- 1 litr 1050,-Kč bez DPH

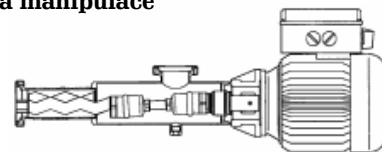
MNOŽSTVÍ NA 200 AŽ

300 HL KVASU

DLE DRUHU OVOCE

Doprava kvasu snadno a rychle!

Vřetenová excentrická čerpadla řady SB- dlouhodobě ověřeno pro dopravu kvasů- garantovaná přeprava všech peckovin- snadná údržba a manipulace



více na www.schimansky.cz