



Víno Hruška: Je radost pozorovat, jak nová filtrace pracuje

Rodinné vinařství VÍNO HRUŠKA buduje síť vinoték po celé České a Slovenské republice. Na této cestě bylo časem zřejmé, že produkci limituje malý výkon koncového mikrofiltru. **Požadavek na schopnost plnit obaly typu bag-in-box a keg splnila až mikrofiltrační sestava FMSCIP navržená společností Bílek Filtry.**

Rodinné vinařství leží ve Slovácké podoblasti, kde obhospodaruje 55 ha vinic a ročně vyprodukuje 300 000 lahví vín několika kvalitativních řad. Více než pět desítek zaměstnanců se podílí na vytváření dobrého jména této společnosti, ať už ve vinicích, vinotékách, či ve výrobě. „Rozhodli jsme se jít cestou vlastní obchodní sítě, zejména z důvodu stálého kontaktu a budování dobrých

vztahů se zákazníky. Získáváme tímto způsobem tak důležitou zpětnou vazbu,“ popsal plán společnosti Ing. Petr Hruška, enolog vinařství.

„Když jsme s bratrem a otcem v roce 1997 začínali, filtrovali jsme přes hrubý křemelinový filtr a před lahvoáním přes filtr deskový. Do módy časem přišla sladší vína a bylo třeba docílit vyšší stability v lahvích. Postupně jsme pořídili cross

flow filtraci a malý membránový mikrofiltr s výkonem 800 litrů za hodinu,“ uvedl Hruška.

Protože se trh i technologie neustále vyvíjejí, rozhodli se Hruškoví plnit nejen lahve, ale i obaly bag-in-box a keg sudy. Původní filtr pro plnění těchto obalů nevyhovoval výkonově ani technologicky. „Potřeboval stálý průtok a byl citlivý na rázy, které při plnění nastávají,“ uvedl vi-

nař. K nové lahvací lince, která naplní všechny typy obalů, bylo nutné vybrat i adekvátní a spolehlivou mikrobiologickou filtrační sestavu, která dodá až 2 500 litrů vína za hodinu.

Průzkum trhu

Hruškoví se proto museli ihned zorientovat na trhu a porovnat nevhodnější nabízená řešení. „Na schůzce s panem Bílkem jsme rychle našli společnou řeč a po dvou hodinách uvažování i řešení v podobě komplexní filtrační sestavy, která v kombinaci s bufferem, čili vyrovnávacím tankem, dokáže bezproblémově a bezpečně naplnit všechny typy obalů,“ popsal Hruška.

Filtrační sestava má jednu větev na bílé a druhou na červené víno, samostatné plnicí čerpadlo pro víno a sanitační čerpadlo pro CIP sanitační stanici. „Jednu větev tak můžeme sanitovat a na druhé filtrovat. V každém housingu jsou tři filtrační svíčky Parker DH, o kterých si myslím, že jsou nejlepší na trhu,“ uvedl vinař.

Unikátnost řešení spočívá v přítomnosti zmíněného vyrovnávacího tanku vybaveného řídicím systémem. „Nastavím si požadovaný plnicí tlak, a jakmile poklesne pod zvolenou mez, zapne se plnicí čerpadlo a systém začne filtrovat. Optimální výkon filtrace pro plniče si seřídím pomo-

ci frekvenčního měniče. Podstatné je, že zařízení má zcela plynulý rozběh i doběh, takže odpadají tlakové rázy, které mohou zničit filtrační svíčky. Tak je garantovaná účinnost filtrace,“ pochvaluje si vinař jedno z mála zařízení tohoto typu v Česku.

Při dotazu, jak se s novou technologií práce vinaře proměnila, se Petr Hruška rozzářil. „Nesrovnatelně! Je radost se dívat, jak to pracuje. Výrazně vzrostla efektivita, výkon je trojnásobný a především komfort práce je nesrovnatelný,“ uvedl.

Snadná sanitace

Vinař přiznává, že měl zprvu obavy, jak bude další „nerezovou baňku“ v podobě vyrovnávacího tanku sanitačně čistit. „Je plně uzavřená, jsou tam čidla a tak dále. Pan Bílek to ovšem vyřešil umístěním rotační hlavice. Jakmile dofiltrujeme, ze sanitační stanice teče sanitační roztok a přes hlavici se dostane do stavoznaku, na tlaková čidla a čistí to opravdu pěkně. Filtrační svíčky regenerujeme s využitím chemických přípravků,“ popsal vinař. „CIPku“ využívá také na čištění a sterilizaci plničky nádob a dalších zařízení. Součástí sestavy je jednosvíčková filtrace vody s UV lampou. „Bez dokonale čisté vody by veškerá snaha přišla vniveč. Přefiltrovaná voda jde do sanitační stanice, na vyplachování lahví v plniče,“ zdůraznil Hruška.



Kvalita něco stojí

Koncová filtrační stanice poskytuje výkon přes 3 tisíce litrů za hodinu. „Máme tedy rezervu, nejvyšší výkon, který při plnění využijeme, je 2 200 litrů za hodinu. Filtrační sestava vyšla přibližně na 300 tisíc korun, s vyrovnávacím tankem a řízením asi na půl milionu,“ prozradil vinař.

Filtrační svíčky ve vinařství dříve měnili jednou za rok. „Věřím, že nyní vydrží výrazně více. U předchozí sestavy jely na plný výkon, takže se i dříve ucpaly. Tady je jich více a díky řízení filtračního výkonu pracují maximálně na padesát procent. Ucpou se za výrazně delší dobu a jejich kapacita se tím výrazně zvyšuje. Výměna všech svíček bude stát do 150 tisíc korun. Věřím ale, že pojedou tři roky a přefiltrují alespoň milion litrů vína,“ věří Hruška.

Řešení filtrace firmy Bílek Filtry si za cíl klade tu nejvyšší kvalitu. „Oproti konkurenci byla cena asi o 20 procent vyšší, ale přesvědčil mě individuální přístup a ochota najít technické řešení na míru. Měl jsem představu, co bych chtěl, a pan Bílek už zbytek dopiloval. Líbí se mi, že má vše dobře vymyšlené – rozvody, klapky, a když dofiltruji, vytlačím zbylé víno dusíkem,“ popsal.

Na filtraci Hruškoví čekali přibližně tři měsíce. „Dodání se sice mírně opozdilo, ale oceňuji, že má firma svoje vlastní vývojové centrum a produkt dokázala sestavit přesně podle mých potřeb. Jednání bylo pružné, plně se přizpůsobili našim možnostem. Zařízení přivezli v celku, zaškolení obsluhy trvalo půl dne,“ přiblížil. Oceňuje také desetiletou záruku a uživatelskou přívětivost zařízení. „Nejnáročnější je pochopit, jak to funguje, pak už to umí ovládat i děcko,“ míní.

Hruškoví zpracovávají celkem 24 odrůd révy vinné, na 4,5 hektarech pěstují v režimu BIO. „I tato organická vína běžně filtrujeme na novém koncovém mikrofiltru. Musím říci, že ani organická vína zařízení neochuzuje o aroma,“ těší enologa společnosti VÍNO HRUŠKA, která i v marketingu drží krok s dobou. Vydává například stylový katalog, má jedinečný design svých prodejen a nejnovějším lákadlem hlavně pro dámy jsou svěží rosé vína s motivem trendy hipsterů na viněte. „Ženy si tato vína vybírají podle toho, který z vyobrazených mužů se líbí,“ uzavírá s úsměvem Petr Hruška. ■