

Chateau Valtice: Nekupovali jsme jen mikrofiltraci, ale i know-how

Za Vinné sklepy Valtice známé pod značkou Chateau Valtice nejlépe hovoří čísla – 600 ha vinohradů, 3 miliony litrů vína ročně a titul Vinařství roku 2014 v kategorii velká vinařství. **V pohledu na filtrační technologie je firma konzervativní, dá na zkušenosti a podporuje lokální partnery. Proto zvolila Bílek Filtry.**

Přestože jsou Vinné sklepy Valtice a.s. jedním z největších výrobců vína v Česku, zachovávají si charakter a hodnoty rodinné firmy. Generálním ředitelem je Marek Šťastný, marketing má na starosti jeho bratr David a manažerem vinohradů je jejich otec Antonín.

O tom, jaké bylo rozhodování o nákupu koncové mikrofiltrace a sanitační stanice CIP, hovořil Marek Šťastný, o provozu filtrační komplexní stanice FMS od společnosti Bílek Filtry výrobní ředitel Jaroslav Matocha.

Můžete stručně shrnout, s jakými typy filtrací jste v minulosti pracovali a s jakými úspěchy?

Jaroslav Matocha: Naše sklepní hospodářství dnes pracuje se čtyřmi druhy filtrací – hrubou křemelinovou, deskovou několika typů, cross flow filtrací a nejnověji membránovou mikrofiltrací. Na koncovou

filtraci jsme dlouhá léta používali nerezový deskový filtr od firmy Schenk. První byl z poloviny 80. let a další ze začátku 90. let a oba fungují dodneška. Obnovovali jsme jen armatury, kohouty a pochopitelně filtrační desky. Dále máme ve výrobě dva klasické deskové filtry z poloviny 70. let, u kterých je to otázkou repase a údržby.

Křemelinovou filtraci máme po dobrých zkušenostech opakovaně od firmy Padovan ze začátku 70. let a až v 90. letech jsme ji nahradili novější verzí, která funguje dodnes.

Z jakého důvodu jste v roce 2013 pořizovali koncovou membránovou mikrofiltraci?

Jaroslav Matocha: Prvním impulsem byla zajištění kvality a stability bílých vín s vyšším zbytkovým cukrem. A především jsme nepožadovali jen koncovou filtraci, ale společně s ní také integrovanou sanitační stanici CIP. Důležitý byl i výhled úspory a možnost čerpat na nákup dotaci.

Jak tedy víno filtrujete dnes?

Jaroslav Matocha: Po 30 letech dobrých zkušeností jsme nechtěli opustit deskovou filtraci. Veškerá červená vína, která expedujeme, jsou suchá s 2–3 gramy zbytkového cukru. Nebezpečí problémů po lahování je tedy minimální. Některá produkovaná bílá vína mají cukr vyšší, takže by se problémy po lahování mohly objevit. Zvolili jsme proto následující filozofii – u červených vín zůstáváme konzervativní a nadále používáme i na koncovou filtraci deskový filtr. Bílá vína za sebou typicky mají dvojitou filtraci přes deskový filtr a před lahováním jdou přes novou membránovou mikrofiltraci. Za pozitivní považuji, že to firma pana Bílka byla schopna akceptovat a v řešení zohlednit naše požadavky.

Vraťme se ke koupi mikrofiltrační stanice, co jí předcházelo?

Marek Šťastný: Průzkum trhu jsme prováděli asi tři čtvrtě roku. Výrobci je hned

několik, takže jsme obezřetně vybírali. Zavolali jsme firmu Bílek Filtry, oni zjistili aktuální stav, nabídli řešení a to jsme ještě několikrát poupravovali k oboustranné spokojenosti. Před pořízením nového filtru jsme s Bílkovými technikami po testování dospěli k tomu, že je naše příprava před mikrofiltrací dostatečná. Jednání byla velmi korektní a i řešení našich požadavků bylo rychlé. Samotné „dohadovací“ řešení, než se zadala objednávka, trvalo kolem tří týdnů.

Produkty firmy Bílek Filtry nepatří k nejlevnějším, proč jste jim dali přednost?

Marek Šťastný: To, co je nejlevnější, nemusí být nejlepší. Chtěli jsme vyřešit filtraci ve finální fázi jako celek. Na základě referencí jsme věděli, že pan Bílek filtraci umí postavit, navíc komplexně a na míru. Vybrali jsme si ji také proto, že je z regionu. Pro nás je vždy lepší podporovat regionální partnery. Jsou třeba levnější firmy, ale poskládají to z různých komponentů, což si člověk vlastně může udělat sám. Já jsem ale chtěl, aby řešení bylo na míru našemu provozu. Od myšlenky po realizaci. Důležité je i to, že má firma tradici. Někdy je totiž otázkou, jestli tu daná firma za tři roky ještě bude a vy budete mít partnera, se kterým budete moci konzultovat případné problémy.

Jak se proměnily povinnosti vašich pracovníků po pořízení poloautomatizované filtrační stanice?

Jaroslav Matocha: Ze zkušenosti vím, že zaškolení pracovníka, který do té doby podobné zařízení neobsluhoval, trvalo asi týden. Dokonce i dlouhodobě nemocná paní, která předtím dělala na plniče a obsluhovala filtrační zařízení, se po návratu chytla za hlavu a řekla, že se to nikdy nenaučí obsluhovat. Po týdnu se zapracovala a nakonec uznala, že je obsluha ještě jednodušší. Školení provedl dodavatel, byl i u rozjezdu zařízení. Spolupráce nebyla jen o tom, že jsme si objednali zařízení, ale firma dodala i toto know-how. Podstatné je, že máme lehčí spaní, protože při kontrole mikrobiální aktivity, kterou děláme u všech partií, máme skvělé výsledky.

Jak se naplnila vaše očekávání po stránce finanční?

Marek Šťastný: Naplnila se i ta. Dopředu jsme si kalkulovali cenu filtračního

materiálu a vyšlo nám, že když svíčky Parker DH vydrží rok, delší životností už budeme šetřit. Filtrační svíčky pracují v dobré kondici už skoro rok a tři čtvrtě. Vždy ale záleží na lidech, kteří se zařízením dělají, jak dobře připraví víno. Další stránkou je mikrobiální stabilita vína a spokojenost zákazníka, která se vyčíslit nedá.

Jak využíváte CIP stanic?

Jaroslav Matocha: Používáme ji jak na sanitaci mikrofiltrace, tak plnicí linky a potrubí od filtrační stanice k plnicí lince. Došlo tím k zlepšení kvality sanitace. V sanitaci jsme nicméně neupustili od propařování, se kterým máme dlouholeté dobré zkušenosti. I toto se podařilo do řešení koncové mikrofiltrace zakomponovat. Máme parní kotel, který můžeme napojit od filtru dál do plniče.

Vaše vinařství nabízí unikátní službu v podobě vinařské pohotovosti. Jak je to v případě, že jsou problémy s mikrofiltrací?

Jaroslav Matocha: Stejně jako my se pyšníme tím, že zákazníka obsloužíme v jakoukoli denní dobu, firma Bílek Filtry k nám přistupuje stejně. Situace, že by se zařízení porouchalo, nenastala. Ale komunikace od přípravy smlouvy a řešení problémů realizace byla příjemná a musím říci, že i rychlá. Vždy, když jsme něco potřebovali řešit přes telefon nebo návštěvou, nám vyhověli.

Byla i tato přístupnost důvodem ke koupi?

Marek Šťastný: Kupovat zařízení od firmy, která sídlí 600 km v zahraničí, může být spolu s jazykovou bariérou problém. Kdežto když firma působí v kraji 30 km daleko, je to velká výhoda. Pokud nastane problém, komunikujeme přímo s pověřenými technikami. ■

Jaroslav Matocha

Výrobní ředitel Vinných sklepů Valtice pochází z Břeclavi a ve firmě pracuje na různých pozicích od absolvování školy v roce 1987.

Vystudoval Vysokou školu zemědělskou, Fakultu zahradnickou v Lednici.

HAVE FUN WITH COLOURS

Představujeme zcela nové designové možnosti



Nejstylovější uzávěr na světě teď nabízí i nečekané kreativní možnosti. Nové úpravy vzhledu zátky (barvení, pokovení, barevné kroužky a další) umožňují vytvořit uzávěr, který je stejně unikátní jako váš produkt. Přesvědčte se na vlastní oči na webstránce: www.vinolok.cz/design

