

Technológie pre vinárstvo? Bucher Vaslin!

Žiadna iná spoločnosť vyrábajúca vinársku technológiu nemá takú históriu a tolko patentov a inovácií ako Bucher Vaslin. Táto švajčiarsko-francúzska spoločnosť siaha svojou históriou do 19. storočia, kedy Jozef Vaslin v roku 1856, respektíve Johann Bucher v roku 1874, vyrobili svoje prvé lisy na hrozno. Stačí si spomenúť na prvé horizontálne hydraulické lisy (ešte pod menom Bucher-Guyer) z prvej polovice 20-teho storočia. Neskôr prichádza k zlúčeniu oboch firiem pod súčasným menom Bucher Vaslin. Dnes táto spoločnosť spadá pod technologickú skupinu Bucher Industries.

Od začiatku tieto firmy vyvíjali a navrhovali svoje produkty tak, aby vyhovovali potrebám vinárov. Základnou filozofiou pri týchto strojoch a zariadeniach je vždy dosiahnuť najvyššiu možnú kvalitu, a tak aj v súčasnosti možno nájsť produkty Bucher Vaslin fungujúce už niekoľko desaťročí. Pri vývoji svojich produktov Bucher Vaslin taktiež dbá na efektívnosť, ľahké použitie a nízke prevádzkové náklady (aj nízke straty spracovávanej suroviny). Každý z produktov má základný koncept, ktorý sa flexibilne prispôbuje požiadavkám zákazníka z hľadiska výkonu, spôsobu práce so surovinou a miestom umiestnenia zariadenia. Rozdiel medzi priemer-

nielen k jeho postupnému poškodeniu, ale predovšetkým k jeho nesprávnej funkcii, kedy je vo vnútri stroja hrozno drvené (namiesto jemného prasknutia šupky bobule) a k lámaniu strapín. To má v konečnom dôsledku vplyv na spracovateľnú surovinu v podobe extrakcie nežiadúcich látok. V minulosti (a konkurencia tento spôsob doteraz používa) sa k príjmu hrozna používali násypky so závitnicovým posunom. Pri tomto závitnicovom dopravníku dochádza už v násypke k drveniu hrozna a uvoľňovaniu muštu, ktorý oxiduje a hnedne. Takto poškodený mušt prichádza o prirodzené aromatické látky a nepomáha ani použitie nadmerných dávok SO₂. Aj keď

- Frekvenčným meničom na ovládanie rýchlosti posunu a distribúcie hrozna.
- Ľahkým umývaním a sanitáciou.
- Nastaviteľnou výškou a mobilitou v priestore pivnice vďaka kolieskam.
- Možným ručným triedením hrozna v predĺženej verzii.

ODSTOPKOVAČ DELTA OSCILLYS®

Oddeľovanie bobúľ hrozna od strapín možno robiť na klasických odstopkovačoch, na princípe rotujúceho koša a rotujúceho „stromčeka“ alebo inovatívne a ešte šetrnejšie. **Odstopkovač Delta Oscillys®** pracuje na princípe **patentovaného**



Vibračný stôl Delta TRV 20 so zvýšenými bočnicami.



Vnútro s kyvadlovo-vibračnými košmi, kde dochádza k oddeľovaniu bobúľ od strapín.

nými a nadpriemernými technológiami sú v použitých materiáloch, technologickom spracovaní, ovládacom software a detailoch. Všetky tieto benefity robia z firmy Bucher Vaslin jednotku v technológiách pre vinárov na celom svete. A preto si firma Unimpex Bratislava, s.r.o. vybrala ako svojho partnera v oblasti vinárskych technológií Bucher Vaslin a spolupráca trvá viac ako tri desaťročia. Unimpex Bratislava, s.r.o. ponúka produkty Bucher Vaslin, prispôbené na mieru špecifickým požiadavkám zákazníka. Samozrejmosťou je záručný a pozáručný servis technikmi, vyškolenými priamo u výrobcu Bucher Vaslin.

VIBRAČNÝ STÔL DELTA TRV PRE PRÍJEM HROZNA

Príjem hrozna do pivnice je často podceňovaným úkonom. Hrozno by malo byť spracované kontinuálne a nie nárazovo, ako keď sa napríklad naraz vysype celá debnička hrozna do mlynčekového odstopkovača. To má za následok „zahlienie“ mlynčekového odstopkovača a dochádza

je následné spracovanie hrozna a muštu akokoľvek šetrné, oxidácia a strata aromatických látok sú nezvratné. Preto **Bucher Vaslin** zvolil ako najšetrnejší spôsob dopravy vibračný systém. Hrozno sa jemnými vibráciami rovnomerne rozprestrie po celom povrchu násypky a vibráciami sa posúva na ďalšie spracovanie.

Na Slovensku sa pri prevoze hrozna pri výrobe vína vysokej kvality najčastejšie používajú plastové debničky rôznej veľkosti. Obzvlášť obľúbené a praktické sú big boxy na približne 300-500 kg hrozna. Pre prácu s týmito debničkami v pivnici je ideálny **Vibračný stôl Delta TRV so zvýšenými bočnicami** – už osvedčený aj na Slovensku.

VYZNAČUJE SA:

- Stabílou a robustnou konštrukciou.
- Efektívnou a rovnomernou distribúciou hrozna.
- Tromi scedzovacími separačnými roštami pre optimálne oddelenie úlomkov strapín, listov a muštu.



Strapiny po Delta Oscillys® sú nepolámané a nežiadúce bobule hrozna sa nespracovávajú.



Strapiny po štandardnom odstopkovači sú polámané a do rmutu sa dostali aj nevhodné bobule.

kyvadlovo-vibračného pohybu (sila vyvinutá na bobule je väčšia ako väzba medzi bobulou a stopkou) oddeľujúceho bobule od strapín, a tak nedochádza k mechanickým strižným silám na strapec hrozna v rotujúcom koši. Tak sa od strapiny oddelia iba zdravé a plné bobule a nedochádza k tomu, aby sa do spracovávaného

PNEUMATICKÉ LISY XPLUS, XPERT A XPRO SO SYSTÉMOM INERTYS® POD OCHRANNOU ATMOSFÉROU

Všetky v súčasnosti používané pneumatické lisy od rôznych výrobcov pracujú viac-menej na rovnakom princípe. Aj v tomto smere má Bucher Vaslin prevahu. Pri lisoch je to napríklad polyure-

10-40 krát viac kyslíka, než víno! Navyše, v mušte pôsobia oxidačné enzýmy a výsledkom je zhnednutý mušt bez aromatických látok. Tento proces je trvalý a nezvratný. Sírenie má len čiastočný efekt a vyššie dávky predstavujú neskôr problémy v mušte a víne. Predist oxidácii sa dá aplikáciou inertného plynu (dusíka) do lisu. Tento



Porovnanie vylisovaného muštu z bežného lisu (pohár vľavo) a z lisu so systémom Inertys® (pohár vpravo).

ho rmutu dostávali úlomky strapín či nedozretých, poškodených bobúľ (napr. plesňou).

VÝHODY DELTA OSCILLYS® :

- Hrozno odstopkované pomocou Delta Oscillys má 5 až 10 násobne vyššiu kvalitu v porovnaní s tradičnými metódami.
- Podiel rôznych rastlinných zvyškov v odstopkovanom hrozne predstavuje iba 0,2 - 0,5 %, v porovnaní s podielom 2 - 4,5 % s tradičnými metódami.
- Pri zachovaní celistvosti bobúľ → mušt ostáva v bobuli → bez oxidácie muštu.
- Vďaka frekvenčnému meniču je možná regulácia rýchlosti vo vzťahu k odrode a stupňa dozretia hrozna.
- Veľmi ľahké a rýchle umývanie oproti odstopkovaču so „stromčekom“.

tánová plachta bez švov, uchytená bez perforácie (oveľa dlhšia životnosť). Ďalej sú to patentované odtokové kanálky. Povrch je elektro-leštený (zníženie množstva prilepených nečistôt a muštu) a ich tvar je trojuholníkový. To má význam v ľahkom odtokaní muštu a lepšom rozprestretí rmutu vo vnútri lisu. Oba tieto faktory výrazne znižujú potrebný lisovací tlak. Tento tvar s uchytením plachty umožňuje pri vyprázdňovaní rýchle a takmer bez zvyškové vyprázdnenie lisu od výliskov.

Jedným z hlavných kritérií kvality vína je zachovanie jeho odrodového charakteru. U nás, najmä pri bielych a ružových vínach, ide o typickú odrodovú ovocnosť. Lisovanie je jedna z rozhodujúcich fáz pre kvalitu týchto vín. Počas lisovania je mušt vystavený vplyvom vzduchu (znásobený tlakom pri lisovaní) a dochádza k oxidácii aromatických látok. Mušt dokáže spotrebovať

plyn má význam proti oxidácii tiež v posledných fázach lisovania, kedy sa dostávajú aromatické a bohaté látky zo šupiek do muštu. Rôzni výrobcovia lisov pristúpili k aplikácii dusíka v lisoch rôznym spôsobom. Najviac prepracovaný je však systém Inertys® od Bucher Vaslin. Inováciou je dokonale tesný prepojený systém lisu s flexibilným vakom na dusík. Práve dokonaly tesný systém je dôležitý nielen proti oxidácii muštu, ale aj proti úniku dusíka do lisu. Systém Inertys® ako jediný pracuje s rekuperáciou dusíka, čo výrazne šetrí náklady za jeho nákup. Počas kompresie a dekompresie pri lisovaní dochádza k automatickému presunu dusíka medzi zásobným vakom a lisom. Mušt odtéka do uzavretej muštovej vane a po jej naplnení je odčerpávaný do tanku.

Bola by škoda aby Vaša celoročná práca vyšla nazmar v priebehu pár chvíľ nešetrným spracovaním hrozna a preto sú tu riešenia v podobe technológií firmy Bucher Vaslin.

BUCHER
vaslin

INOVÁCIE A SPOĽAHLIVOSŤ

Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
tel. 02/44 97 12 80, 02/ 44 97 14 81 • info@unimpex-bratislava.com
www.unimpex-bratislava.com • www.vinarskepotreby.sk

