

Technologie pro vinařství? Bucher Vaslin!

Těžko bychom hledali jinou společnost zabývající se výrobou vinařských technologií s takovou historií a takovým množstvím patentů, jako právě Bucher Vaslin. Tato švýcarskofrancouzská firma datuje své založení do druhé poloviny 19. století Bucher (1874) Vaslin (1856), kdy vyrobili své první vinařské lisy na hrozny. Ikonickými byly zejména horizontální hydraulické lisy z první poloviny 20. století pod obchodním jménem Bucher-Guyer. Později došlo ke sloučení obou firem pod současným jménem Bucher Vaslin, v dnešní době patřící do koncernu technologické skupiny Bucher Industries.

O d začátku svého působení na trhu obě firmy navrhovaly svá zařízení tak, aby vyhovovaly aktuálním potřebám vinařů. Filozofie při výrobě těchto strojů je prostá: „Vždy dosáhnout nejvyšší možné kvality.“ A tak se můžeme i v současnosti setkat se strojním zařízením značky Bucher Vaslin fungujícím již několik desetiletí. Při vývoji nových produktů společnost rovněž dbá na efektivitu. To znamená snadné používání, jednoduchá obsluha, nízké provozní náklady a minimalizace ztrát spojených s činností strojů. Každý z produktů disponuje základním konceptem, který se může flexibilně přizpůsobit požadavkům zákazníka s ohledem na výkon, způsob nakládání se surovinou a umístěním zařízení. Rozdíl mezi průměrným a nadprůměrným technologickým vybavením je v použitém materiálu. Dále také v technologickém provedení daného zařízení, ovládacím softwaru a samozřejmě také v drobných ale neméně důležitých detailech. Všechny tyto atributy dělají z firmy Bucher Vaslin jedničku ve vinařských technologiích v celosvětovém měřítku.

Proto si firma **PRONECO, s. r. o.** vybrala jako svého partnera v oblasti technologického zařízení vinařských provozů právě firmu **Bucher Vaslin**, se kterou spolupráce trvá již více než 30 let. Firma **PRONECO, s. r. o.** nabízí produkty Bucher Vaslin šité na míru jednotlivým požadavkům zákazníka. Samozřejmostí je záruční a provozní servis našimi technikami, vyškolenými přímo u výrobce.

VYBRAČNÍ STŮL DELTA TRV PRO PŘÍJEM HROZNŮ

Rychlost a kvalita práce při příjmu hroznů může být často opomíjenou operací. Hrozny je důležité zpracovávat kontinuálně a plynule, nikoliv nárazově jak tomu bývá u rychlého vyprázdnění sběrných nádob rovnou do mlynků. Takové počínání může vést k zahlcení odstopkovače. To má z dlouhodobého hlediska negativní dopad na jeho životnost. Hlavně však dochází k jeho nesprávnému fungování, kdy je hrozen uvnitř stroje drcen, a to včetně semen a třapin, namísto jemného porušení slupky bobule. Dochází tak k nežádoucí extrakci polyfenolických sloučenin a nadměrnému mechanickému zatížení suroviny.



V minulosti se často k posunu hroznů používalo šnekového dopravníku. (Některé konkurenční zařízení tento způsob nadále využívají). Při využití šnekového dopravníku dochází k částečnému drcení suroviny již v násypce. S tím souvisí předčasná uvolnění moštu, který v násypce oxiduje. Takový mošt přichází nevratně o většinu aromatických látek a nepomáhají ani vyšší dávky SO₂. Bucher Vaslin proto přišel s převratným způsobem dopravy hroznů pomocí vibračního systému **Delta TRV**. Hrozny se pomocí vibrací rovnoměrně rozprostřou po celé ploše násypky a pomocí vibrací se posouvají k dalšímu zpracování. V České republice je rozšířenou praxí používání velkoobjemových sběrných nádob, jako jsou plastové paletboxy na cca 400 kg hroznů. Pro práci s takovými nádobami je ideálním technickým řešením **Vibrační stůl DELTA TRV** se zvýšenými bočnicemi.

Vyznačuje se zejména:

- Stabilitou a robustní konstrukcí
- Efektivní a rovnoměrnou distribucí hroznů
- Třemi scezovacími separačními rošty pro optimální oddělení úlomků třapin listů a moštu
- Frekvenčním měničem na ovládání rychlosti posunu a distribuce hroznů
- Snadnou údržbou a sanitací
- Nastavitelnou výškou a zajištěním pohyblivosti pomocí koleček
- Možnost ručního třídění hroznů v prodloužené verzi

ODSTOPKOVAČ DELTA OSCILLYS

Oddělení bobulí od třapin je možné docílit klasickým způsobem, za pomoci rotujícího koše a rotujícího „Stromečku“, a nebo inovativně a šetrněji. Odstopkovače **DELTA OSCILLYS** pracují na principu patentovaného kyvadlo-vibračního pohybu. (Síla vyvinutá na bobule je větší než vazba mezi bobulemi a stopkou.) Tento po-



hyb odděluje bobule od třapin, a tak nedochází k mechanickému poškození třapiny jako je tomu v rotujícím koši.



Díky tomu se od třapiny oddělují pouze zdravé bobule a nedochází k tomu, aby se do mletu dostávaly úlomky třapin či nedozrálé bobule.

VÝHODY DELTA OSCILLYS

- Hrozny odstopkované tímto systémem mají 5 až 10násobně vyšší kvalitu v porovnání s tradičními metodami
- Podíl nechtěných rostlinných zbytků v odstopkovaném hrozně tvoří pouze cca 0,2 až 0,5 %. (Tradiční metody obsahují až 4,5 % nežádoucího rostlinného podílu)
- Při zpracování je zachována celistvost bobule. Snižuje se tak riziko oxidace aromatických prekurzorů
- Díky frekvenčnímu měniči je možné regulovat rychlost ve vztahu ke



Ťrapiny po průchodu systémem Delta Oscillys jsou nepoškozeny a odděleny jsou také nezralé či poškozené bobule.



Ťrapiny po průchodu běžným mlynko-odstopkovačem jsou polámané, do rmutu se dostávají veškeré bobule.

zpracovávané odrůdě a zralosti

- Velmi rychlá a snadná demontáž při umývání ve srovnání s konkurenčním technickým řešením

PNEUMATICKÉ LISY XPLUS, XPERT, A XPRO SE SYSTÉMEM INERTYS VYUŽÍVAJÍCÍM INERTNÍ OCHRANNÉ ATMOSFÉRY.

Všechny v současnosti používané pneumatické lisy pracují více, či méně na stejném principu. Bucher Vaslin disponuje i zde jedinečným technic-



kým řešením. Lisy jsou vybaveny polyuretanovou membránou bez švů, uchycenou bez perforací. Tento systém přispívá k daleko vyšší životnosti. Lisy jsou opatřeny speciálními paten-

tovanými odtokovými kanálky. Povrch lisů je elektroleštěný, což snižuje množství přilepených nečistot. Mají trojúhelníkový tvar pro snadný odtok a rozptýření rmutu uvnitř lisu. Oba tyto faktory významně snižují potřebný lisovací tlak k dosažení požadované výlisnosti. Tvar vnitřního prostoru lisu umožňuje při ukončení lisování jeho rychlé bezesbýtkové vyprázdnění. Jedním z hlavních kritérií kvality vína u nás, je zachování jeho odrůdového charakteru. V našich podmínkách jde zejména o zachování primární aromaticity bílých a růžových vín. V průběhu lisování je mošt vystaven vlivům oxidace. Tento efekt je ještě zesílený při vyšším lisovacím tlaku. Dochází k nenávratné ztrátě spojené s oxidací aromatických látek a jejich prekurzorů. Mošt se dokáže nasytit až 40násobným množstvím rozpuštěného kyslíku oproti vínu. V moštu navíc působí enzymy Polyfenoloxidázy a Tyrosinázy, způsobující svou aktivitou hnědnutí moštů. Vysoké dávky SO_2 použité k potlačení jejich účinku mohou mít velmi negativní dopad na pozdější operace ve sklepním hospodářství,

včetně následné vyšší spotřeby SO_2 spojené s produkcí kvasinkových metabolitů stresovaných vysokým obsahem SO_2 při AF. Předějit oxidaci moštu se dá díky systému Inertys pomocí ochranné atmosféry inertního plynu. Pokud je rmut chráněn před okolním prostředím inertní atmosférou, je možné využít vyšších lisovacích tlaků, to je významné zejména u odrůd obsahujících těkavé thiole jako jsou Sauvignon Blanc, či Riesling. K významné extrakci těchto thiolů dochází právě při vyšších lisovacích tlacích. Systém Inertys pracuje s rekuperací použitého inertního plynu, což výrazně snižuje náklady spojené s jeho provozem. V průběhu komprese a dekomprese



Vylisovaný mošt z běžného lisu (sklenka vlevo) a z lisu se systémem Inertys® (sklenka vpravo).

během lisování dochází k automatickému přesunu ochranného plynu mezi zásobním vakem a lisem. Mošt vytéká do uzavřené vany a po jejím naplnění je automaticky přečerpáván do tanku.

BUCHER vaslin

proneco
Šestý smysl Vašich nápojů



PRODEJNA RAKVICE

Nádražní 934, Rakvice

☎ +420 515 551 318

✉ prodejna@proneco.cz

AKREDITOVANÁ LABORATOŘ RAKVICE

Nádražní 934, Rakvice

☎ +420 515 551 322

✉ laborator@proneco.cz

PRODEJNA KLENTNICE

Klentnice 78, Klentnice

☎ +420 515 551 315

✉ prodejna.klentnice@proneco.cz

www.proneco.cz
www.domovarnik.cz
www.potrebyprovinare.cz