

BS MAGAZÍN



Pro všechny dobré vinaře 2020



Jiří Škutík
BS vinařské potřeby

Rozhovor
s výkonným
ředitelem

„Vždy mě těší, když
lidé uvnitř firmy
odborně a lidsky
rostou“



Enologická poradna

Soutěž v řezu révy vinné
a představení vítězů

Novinky v našem sortimentu



VINAŘSKÉ POTŘEBY

ÚVOD

V roce 2020 probíhá vše trochu jinak, než jsme zvyklí. I náš magazín proto vyjde letos jen jednou. V době ovlivněné strachem z koronavirové nákazy jsme my, lidé, ztratili pevnou půdu pod nohama a pevný řád pracovního i soukromého života. O to víc naše starosti kontrastují s přírodou a tou opravdovou půdou, v níž se nic zastavit nedá. Je uklidňující, že přírodní zákony nerušeně fungují dál – vše vyrostlo, rozkvetlo a věříme, že přijde i kvalitní úroda.

Upřímně Vám přejeme hlavně zdraví a na zdraví letošní úrodě!

OBSAH

4 - 5 NOVINKY

Představujeme Vám události, projekty a zajímavosti, které nás v roce 2020 provázely.

6 - 7 ROZHOVOR S VÝKONNÝM ŘEDITELEM

Seznamte se s naším novým výkonným ředitelem Bc. Jiřím Škutíkem a s jeho přístupem k práci, lidem a životu celkově.

8 - 9 VÝZNAMNÁ UDÁLOST

V únoru se opět soutěžilo v řezu révy vinné, a to již tradičně třikrát jinak. Kdo letos vyhrál?

10 - 11 ROZHOVOR S ONDŘEJEM VACHKEM

Mistr ČR v 16. ročníku řezu révy vinné prozrazuje svůj recept na vítězství.

12 NOVINKY Z BS LABORATOŘE

Doporučení, tipy na produkty a užitečné informace našich laborantek.

13 VINOHRADNICKÉ PORADENSTVÍ

V enologické poradně odpovídá náš odborník na otázky, které jsou pro vinaře letos aktuální.

14 OČIMA ODBORNÍKA

Mikrobiologická kontrola je důležitým předpokladem nejen při lahvování vína.

15 VĚDA, VÝZKUM, VÝVOJ

Trendy ve vinařském světě, které mohou pomoci i Vašemu vinařství.

16 RADY A TIPY

Užitečné pomůcky do vinohradu a reference našich zákazníků.

17 BUĎTE PŘIPRAVENI NA SEZONU

Jaké sezonní produkty a služby nabízíme? Inspirujte se a připravte se na sezonu.

18 NÁŠ NOVÝ DODAVATEL

Stali jsme se exkluzivním zástupcem společnosti 2B Ferm Control pro ČR.

19 ROZHOVOR S CARSTENEM HEINEMEYEREM, ŘEDITELEM SPOLEČNOSTI 2B FERM CONTROL

Přečtěte si, co vyjadřuje firemní motto „Méně znamená více“.

vydavatel: **BS vinařské potřeby s. r. o.**
kontakt: **marketing@vinarskepotreby.cz**
vydání: **2020**

CO NAJDETE

V MAGAZÍNU

NOVINKY V NAŠÍ SPOLEČNOSTI V ROCE 2020

Přečtěte si, co je u nás nového, co jsme dokázali a co jsme letos naopak museli odsunout nebo zrušit.

Více na str. 4 a 5

ROZHOVOR S VÝKONNÝM ŘEDITELEM BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

Jiří Škutík pracuje v naší společnosti již téměř rok. Jaký ten rok byl a co se během něj naučil?

Dozvíte se na str. 6 a 7

ŘEZ RÉVY VINNÉ V ČESKÉ REPUBLICE I NA SLOVENSKU

Kdo byl nejrychlejší v řezu a zároveň nejpečlivější v technice? Seznamte se s vítězi pro rok 2020.

Více se dočtete na str. 8 a 9

ROZHOVOR S ONDŘEJEM VACHKEM

Nový mistr ČR v řezu révy vinné se věnuje vinohradnictví již od dětství. Znalosti i praktické zkušenosti v letošním ročníku soutěže maximálně zúročil.

Dozvíte se v rozhovoru na str. 10 a 11

JAK ODSTRANIT VINAN VÁPENATÝ?

Srážení vápníku ve vině a další zajímavá témata přiblíží laborantky z BS laboratoře.

Inspirujte se na str. 12

ČASTÉ DOTAZY V HLEDÁČKU NAŠEHO ENOLOGA

Enologicko-technologický poradce Ing. Miloš Vidlář odpovídá na otázky, které vinaře letos trápí.

Čtete na str. 13

CO MŮŽE ZJISTIT MIKROBIOLOGICKÁ KONTROLA VAŠEHO PROVOZU?

Předcházejte nepříjemným problémům a nechejte raději pravidelně testovat Vaši plnicí linku.

Více najdete na str. 14

NOVINKA: SUCHÝ LED

Zní Vám to jako protikladné spojení? Omyl, jedná se o moderní pomůcku při vinobraní.

Detaily na str. 15

REFERENCE NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ

Jaké produkty vyzkoušeli a s jakými zkušenostmi?

Dozvíte se na str. 16

VINAŘSKÁ SEZONA JE ZA DVEŘMI

Technické zátky, amfory na víno nebo třeba plašič špačků mohou ulehčit práci a zvýšit výslednou kvalitu vína.

Informace najdete na str. 17

NÁŠ NOVÝ DODAVATEL

Představujeme specifický přístup k výrobě enologických produktů společnosti 2B Ferm Control.

Podrobnosti na str. 18



ZÚČASTNILI JSME SE VELETRHU AUSTRO VIN



Na přelomu ledna a února se zástupce naší firmy účastnil rakouského veletrhu AUSTRO VIN zaměřeného na pěstování vína, ovoce, technologií užitou ve sklepě a také marketingovou podporu. Na výstavišti ve městě Tulln jsme sdíleli jeden prezentační stánek s naším dlouhodobým obchodním partnerem a rovněž vyhlášeným výrobcem barikových sudů, společností Seguin Moreau.

USPOŘÁDALI JSME SEMINÁŘ NA TÉMA MANAGEMENT KYSLÍKU VE VÍNĚ



Odborný seminář určený vinařským odborníkům a zájemcům o stále aktuálnější téma řízení optimální hladiny kyslíku ve víně se uskutečnil 2. března v Lednici. Pořádali jsme jej ve spolupráci se Zahradnickou fakultou Mendelovy univerzity.

V minulých letech jsme jako jedni z prvních přišli na český trh se službou měření kyslíku ve víně přímo v terénu. Na základě zkušeností z různých vinařství a také vědeckých výsledků z Mendelovy univerzity jsme se rozhodli uspořádat odbornou přednášku vedenou Mojmírem Baronem ze Zahradnické fakulty a Milošem Vidlářem z BS vinařské potřeby.

Chtěli jsme našim zákazníkům a ostatním zájemcům představit téma oxidace a celkového řízení hladiny kyslíku ve víně v podstatě již od sběru hroznů až po proces lahování a zrání vína. Kvalita vína, rychlost stárnutí a obsah kyslíku ve víně jsou dvě spojitě nádoby, jejichž řízení není jednoduchou záležitostí.

ZAJÍMAVÉ TÉMA PRO ENOLOGY

Těsně před vlnou koronavirových opatření jsme stihli v březnu uspořádat školení pro enology v příjemném prostředí Hotelu Kurdějov. Odborným tématem bylo míchání základních vín pro tvorbu šumivých vín tradiční metodou.

FOTOVOLTAICKÁ ELEKTRÁRNA

V červnu jsme zahájili provoz fotovoltaické elektrárny v areálu BS ve Velkých Bílovicích. S ohledem k životnímu prostředí tak nyní využíváme částečně sluneční záření jako obnovitelný zdroj energie.



CESTA S NAŠIMI ZÁKAZNÍKY DO PORTUGALSKA

Naše zákaznky jsem vzali na zájezd do Portugalska. Setkali jsme se s naším dodavatelem korkových uzávěrů společností Cork Supply. Prošli jsme se po korkovém lese u Lisabonu, dozvěděli se zajímavé informace o důkladné kontrole a výběru suroviny pro výrobu korkových uzávěrů. Potom jsme se přesunuli do Porta, kde jsme navštívili výrobní část firmy, viděli jsme jednotlivé úseky výroby včetně kontroly na TCA a jiné korkové pachutě. Pobyt jsme prokládali místními specialitami a víny a cestu jsme zakončili v prestižním vinařství Quinta do Vallado v Douro Valley. Vše jsme stihli těsně před nouzovým stavem a byl to na nějaký čas náš poslední výlet do zahraničí.



TEAMBUILDING

V půlce června proběhl celofiremní víkendový teambuilding na Lopeníku v Bílých Karpatech.



BS VINAŘSKÉ POTŘEBY PŘÍSPĚLY NA DĚTSKÉ HŘIŠTĚ

Rádi jsme se podíleli na dobré věci, konkrétně na vybavení dětského hřiště ve Velkých Bílovicích. Výtěžek 40 000 korun z amatérského běžeckého závodu Vinařská pětka jsme darovali obci Velké Bílovice a byla za něj postavena parádní dětská houpačka. Přejeme všem malým návštěvníkům dětského hřiště, ať dobře slouží!



TRADICE SPOLEČNÝCH FIREMNÍCH VEČEŘÍ ZŮSTÁVÁ NEPORUŠENA

Opět jsem se setkali u tradiční firemní večeře. Na jejím oficiálním programu bylo jako obvykle zhodnocení výsledků za uplynulý rok. Poté se, v již neoficiální části, našel čas na přátelské debaty mezi našimi zaměstnanci. Jsme moc rádi, že dobré vzájemné vztahy jsou přirozenou součástí života naší firmy.

PŘIVÍTALI JSME NOVÉ ZAMĚSTNANCE

Za uplynulé období jsme do našich řad přijali nové posily BS týmu. Na obchodním oddělení nastoupila Michaela VOBORNÍKOVÁ jako obchodní zástupkyně pro oblast Mikulovsko a Znojensko. Ondřej HORÁK začal pracovat na pozici enologicko-technologický poradce pro Moravu. Od září 2019 u nás působí i nový výkonný ředitel Bc. Jiří ŠKUTÍK, kterému jsme položili několik zvědavých otázek. Čtěte na další dvoustraně.

TŘIKRÁT A POKAŽDÉ JINAK – ŠKOLÍME, ŠKOLÍME, ŠKOLÍME

ŠKOLENÍ ENARTIS – ONLINE

V květnu proběhlo online formou školení týkající se novinek v přípravných Enartis.

ŠKOLENÍ OBCHODNÍCH ZÁSTUPCŮ

Dbáme na vysokou úroveň vystupování našich obchodních zástupců – reprezentují přeci dobré jméno naší společnosti. Proto je vzděláváme nejen v oblasti prodejního sortimentu, ale také dbáme na komunikační dovednosti, time management a další užitečné vlastnosti úspěšného obchodního zástupce.

NA DEGUSTAČNÍ VEČEŘI NESMÍ CHYBĚT VÍNA NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ

Jsme moc rádi, že alespoň tuto akci pro zákazníky jsme mohli 11. června uskutečnit. Jednalo se o druhý ročník oblíbené degustační večeře. Přivítalo nás nádherné prostředí Hraničního zámku v Hlohovci. Součástí degustační večeře byla ochutnávka vín našich zákazníků vyrobených v barikových sudech Seguin Moreau a za použití uzávěrů našeho dodavatele Cork Supply.



NEROVNÝ SOUBOJ S KORONA VIREM

Na první polovinu roku 2020 jsme měli naplánovanou celou řadu dalších akcí, které musely být bohužel kvůli preventivním nařízením zrušeny. Chtěli jsme opět uspořádat oblíbený dětský den, tradiční vinařský zájezd do zajímavé destinace, plánovali jsme různé poradenské akce, ukázkou čištění sudů apod. Věříme však, že se vše brzy vrátí do normálu a opět se budeme moci potkávat na odborných i méně formálních akcích. Na květen byl plánován také tradiční vinařský zájezd pro naše zákazníky, který se bohužel z důvodu pandemie se nekonal. Budeme se těšit příští rok.



Bc. Jiří Škutík
výkonný ředitel

„Vždy mě těší, když lidé
uvnitř firmy odborně
a lidsky rostou“

Věk : 49 Záliby : sport, knihy, cestování
Oblíbená odrůda vína : nemám vyhraněno

Za nedlouho uplyne rok od vašeho nástupu do BS-ka, co vás v nové práci nejvíce překvapilo?

Ve své manažerské práci jsem vždy ořetován na lidi a tak to byli samozřejmě lidé. Jejich zkušenosti, odbornost a celková znalost problematiky týkající se vína. Z pohledu firmy pak široký rozsah sortimentu a opravdu široká nabídka služeb pro vinaře.

Naučil jste se za poslední rok něco zcela nového, co jste ve své praxi zatím ještě nepotřeboval?

Člověk se učí celý život a pokud pracujete s lidmi, platí to dvojnásob. Já osobně se snažím neustále vzdělávat a získávat nové poznatky o řízení lidí, procesů, firm a ty pak následně implementovat do reality. V tomto roce jsme ve firmě začali pracovat s implementací projektového řízení, což bylo něco, co jsem naplno nevyžíval. Doba „koronaviru“ přinutila mnohé z nás přejít na home office a řídit produktivitu lidí takto vzdáleně byla pro mě opravdu novinka. Začali jsme intenzivněji využívat program Teams, sdílené dokumenty, videocall apod.

Jak byste popsal firemní prostředí, vztahy mezi zaměstnanci a celkovou atmosféru?

Firemní prostředí je vždy takové, jaký je management firmy. Já tady poznal partu lidí, pro které je BS rodinnou firmou a tak i vztahy mezi lidmi jsou takto nastaveny. Našel jsem partu lidí, kteří tvrdě pracují na tom, aby BS byla dlouhodobě nejkomplexnějším dodavatelem vinařských potřeb a služeb na našem trhu a zároveň tvořila zdravou, dlouhodobě stabilní a respektovanou společnost. Dění ve firmě je plně podřízeno

potřebám svých zákazníků a současně se vedení snaží vytvářet co nejlepší pracovní prostředí pro své zaměstnance.

Je v BS vinařské potřeby něco zajímavého, ojedinělého, s čím jste v managementu v jiných firmách nesetkal?

Ano, ještě jsem nezažil firmu, kde by naprostá většina zaměstnanců měla tolik odborných znalostí v oblasti, kterou se firma zabývá.

Na co jste nejvíce pyšný při ohlédnutí na roční práci v BS-ku?

Mám-li mluvit za sebe, tak určitě to, že jsem dokázal s lidmi v BS nalézt společnou řeč. Určitě i to, že se postupně daří zapojovat všechny zaměstnance do nových projektů a že se daří zvyšovat otevřenost a informovanost uvnitř firmy. Vždy mě těší, když lidé uvnitř firmy odborně a lidsky rostou a i tady se nám daří.

Je i něco, co se nepovedlo, na co byste raději zapomněl?

Nepohlížím na věci z tohoto pohledu. Když se do něčeho pustím, vždy chci věci dělat s tím, že výsledkem bude něco přínosného pro zákazníky, zaměstnance, či firmu. Pokud se něco nedaří, či se to nepovedlo, je to jenom informace o tom, že to máme dělat jinak a lépe. Na chyby se nesmí zapomínat, protože potom máme tendenci je opakovat.



Na co se nejvíce nyní v pracovním životě těšíte?

Tady se asi nic nemění. Já se v pracovním životě vždy těším na setkání s novými lidmi, na nové zkušenosti, poznatky a dovednosti, které mě nějak obohatí.

Je před vámi nějaká profesní výzva, kterou chcete v BS pokořit?

Kmenová kultura na úrovni 4. Kdo četl knihu Zrození kmenového vůdce ví, o čem mluvím.

A co Vy a víno? Dáte si občas po práci skleničku?

Ano. Víno mám opravdu rád a tak když můžu, rád si skleničku i víc dám.

Jste schopný při degustaci rozeznat odrůdu vína?

Intenzivně na tom pracuji.

Patří to mezi manažerské schopnosti na vaší pozici, nebo se soustředíte plně na řízení společnosti?

Nemyslím si, že by to patřilo k manažerské pozici, nicméně chci-li po lidech, aby se učili nové věci, tak musím jít příkladem.



V této době se nelze vyhnout tématu koronaviru. Jak silně pocítilo BS-ko opatření a nařízení české vlády? Jaké dopady můžeme očekávat ve vinařském světě?

Současná situace ovlivnila všechny, nejen v ČR, a nejinak tomu bylo i v BS. Přijali jsme spoustu opatření pro ochranu zdraví jak našich zákazníků, tak našich zaměstnanců. Přehodnocuje naše cíle na stávající rok, hledáme nová řešení. Osobně každou krizi vnímám jako příležitost. Náročnost situace nás nutí vidět věci z jiné perspektivy, zvyšuje naléhavost, zrychluje implementaci novinek a přináší nová řešení. Dopad krize na vinařství určitě není tak fatální jako například na cestovní ruch, ale i zde krize přinesla spoustu problémů a starostí. Na druhou stranu jsem životní optimista a tak věřím, že postupné rozvolňování restrikcí pomůže k restartu trhu. Omezená možnost cestování přiměje občany k ještě intenzivnějšímu objevování krás ČR, k zvýšení návštěvnosti zdejšího vinařského regionu a s tím i zvýšení konzumace moravského vína.



VÝZNAMNÁ

UDÁLOST

ÚNOROVÉ SOUTĚŽENÍ V ŘEZU RÉVY VINNÉ

SOUTĚŽILO SE NA TŘECH MÍSTECH
A MY JSME BYLI POKAŽDÉ U TOHO



**mistrovství ČR
v řezu
révy vinné**

6. ÚNORA SE ZAČALO ŘEZAT
NA SLOVENSKU

20. ročník celoslovenské soutěže „V reze viniča hrozno-rodého o Zlaté nožnice BAHCO“ proběhl ve vinohradu GEMERPRODUKT VALICE. Řezala se odrůda ryzlink rýnský vysazená v roce 2014. Stejně jako v české variantě soutěže probíhá závod o nejvyšší kvalitu řez ve dvou kategoriích. Vítězem kategorie Elite se stal pan Buka Attila z firmy Elesko. V kategorii Junior si první místo vybojoval Pavel Štefanides z SOŠ Želovce.

12. ÚNORA SOUTĚŽILY
ODBOBNÉ ŠKOLY
VE VALTICÍCH

Mezinárodní soutěž v řezu révy vinné probíhá každoročně také na úrovni odborných škol. Letos obsadila první místo Kateřina Dubnová ze Střední odborné školy Znojmo a další místa obsadili žáci Vinařské školy Valtice. BS vinařské potřeby a společnost Bahco opět nechyběly v roli hlavních partnerů.

28. ÚNORA PROBĚHLO
MISTROVSTVÍ ČR V ŘEZU
RÉVY VINNÉ VE VELKÝCH
PAVLOVICÍCH

Šampionem 16. ročníku Mistrovství ČR v řezu révy vinné se v pátek 28. února stal Ondřej Vachek z vinařství Váno Bartoník z Mikulčic. Mezi ženami obhájila loňské vítězství Simona Mančíková z Terežína.

V kategorii Junior zvítězil Miloš Suský ze SVŠ Valtice. Odborná vinařská akce, jejímiž organizátory jsou Svaz vinařů České republiky ve spolupráci se společností BS vinařské potřeby, se letos konala ve Šlechtitelské stanici Velké Pavlovice.



I přes chladné a větrné počasí se v pátek 28. února sešlo na vinohradu sedmdesát šest soutěžících, kteří přijeli do Velkých Pavlovic soutěžit v netradiční vinohradnické disciplíně. „Zájem o soutěž se rok od roku zvyšuje. Letos se soutěže zúčastnil rekordní počet soutěžících a ještě před zahájením soutěže jsme měli kompletně naplněnou kapacitu. Dvanáct z nich bylo žen,“ říká Miloš Balga, jednatel společnosti BS vinařské potřeby, která je organizátorem soutěže.

Na každého soutěžícího z kategorie ELITE čekalo 25 keřů odrůdy Rulandské šedé a na juniory 25 keřů odrůdy Pálava. Na ořezání měli časový limit 15 minut. „Přestože se jednalo o poměrně mladou vinici, byl její řez složitý. Soutěžící museli hodně řezat a řada z nich měla problém se vejít do časového limitu. Navíc je trápil silný studený vítr,“ uvedl předseda poroty Roman Slouk. Osmičlenná odborná porota stejně jako v předchozích letech hodnotila kvalitu řezu a u nerozhodných výsledků měla možnost přihlídnout k času soutěžících. „Ve stanoveném limitu se podařilo ořezat všechny keře pouze tři čtvrtině soutěžících,“ dodává Tibor Nyitray, prezident Svazu vinařů ČR. Za správné ořezání keřů bylo možné získat 5 bodů, celkem tedy 125 bodů. Ondřej Vachek ostříhal všech 25 hlav se ziskem 124 bodů.



„V juniorské kategorii byly výsledky velmi vyrovnané a o pořadí rozhodoval nakonec výsledný čas,“ upřesňuje Tibor Nyitray. Nejlépe si vedl Miloš Suský ze Střední vinařské školy Valtice, který ořezal svých 25 keřů v nejrychlejších čase za 8:04.

První v obou hlavních kategoriích si již tradičně odváží trofej v podobě pozlacených nůžek a vinohradnického nářadí od společnosti BAHCO. Vítěz v hlavní kategorii navíc získá týdenní pronájem některého z vozů FORD.

Soutěž vznikla v roce 1993 jako neformální setkání vinařů, kteří měli chuť ukázat svůj um v řezu révy vinné. Postupně se z amatérské akce stala seriózní a vyhledávaná celostátní soutěž nejlepších řezáčů révy vinné, která má dobrý zvuk jak mezi vinaři, tak i odborníky z oboru vinohradnictví. Akce se koná za podpory města Velké Pavlovice. Dalšími partnery jsou společnosti Kubota, Agrotec, Eika, spolek Vína z Velkých Pavlovic a další.



Nezbytné organizační pokyny před zahájením mistrovství.



Relativně mladá vinice i práce za silného a studeného větru dala soutěžícím zabrat.



K nahlédnutí byla kromě zemědělské techniky i naše nová lahvací linka.

16. ROČNÍK MISTROVSTVÍ ČR V ŘEZU
RÉVY VINNÉ – MEMORIÁL JANA HAJDY
VELKÉ PAVLOVICE, 28. ÚNORA 2020

Svoji tradiční roli startéra předal letos Miloš Balga hostiteli a majiteli Šlechtitelské stanice ve Velkých Pavlovicích Vladimíru Poliakovi.



Zatímco porota ve vinicích hodnotila, soutěžící se mohli zahřát na přednášce nebo u horkých nápojů.



Mladá generace vinařů. V juniorské kategorii zvítězil Miloš Suský ze SVŠ Valtice.



Obhájkyň loňského titulu. Nejlepší mezi ženami byla Simona Mančíková z Terežína.

Sláva vítězům – tým letošním se stal Ondřej Vachek z vinařství Váno Bartoník z Mikulčic.

Ondřej Vachek mistr ČR v řezu révy vinné 2020

„Celý řez révy je především o pečlivosti a znalosti morfologie“



Kolikátého ročníku této soutěže jste se letos zúčastnil?

Této soutěže jsem se letos zúčastnil teprve podruhé, v minulém ročníku, který se konal v Sedleci u Mikulova, se mi podařilo obsadit ve stejné kategorii třetí místo.

Připravoval jste se nějak speciálně na tuto soutěž?

Jelikož náplní mého zaměstnání je i zimní řez, trénoval jsem před soutěží vlastně každý den. Den před akcí jsme si pak s kolegy každý vytyčili požadovaných pětadvacet keřů a zkusili si do patnácti minut nanečisto to, co nás další den čekalo i se začištěváním a zakracováním tažňů, což běžně provádíme až při vytažování révů. Dle mého názoru je celý řez révy především o pečlivosti a o znalosti morfologie révového keře. V případě pochybení totiž ovlivníte celou rostlinu i práci s ní minimálně na jednu celou sezonu do budoucna.

Co bylo největší motivací k podání přihlášky?

Pravděpodobně možnost poměřit své síly s dalšími lidmi z oboru, ověřit si, jestli to člověk dělá tak, jak by měl. Samozřejmě lákavá je i akce samotná, doprovodný program, víno, jídlo, přednášky.

Co jste si od účasti v soutěži sliboval? Splnila vaše očekávání? Přihlásíte se i příští rok?

Na soutěž jsem nejel s nějakým velkým očekáváním, říkal jsem si: odstříháš, jak to nejlíp půjde a uvidíš, třeba se umístíš. Samozřejmě člověk přemýšlí, jaké by to bylo, kdyby to vyšlo... No a ono to

nakonec vyšlo. Byl jsem jako v Jiříkově vidění, když vyhlásili moje číslo. Pokud to situace dovolí, velmi rád se zúčastním i dalšího ročníku.

Jak dlouho se věnujete oboru vinohradnictví?

Vždy jsem měl k vinohradnictví blízko, když jsem byl malý, měli jsme ve Strážnici nad naším sadem vinohrad, navíc otec spravoval i vinohrad příbuzných ve Skalici. Časem se ale situace změnila a dnes máme nad sadem pouze volný prostor, který čeká na mě. Jinak po té odborné stránce se pohybuji v oboru přibližně čtyři roky.

Dokážete si vzpomenout, co vás k této oblasti přivedlo?

Především můj otec, který mě naučil zákonitosti řezu i mi vštípl tu zmiňovanou pečlivost a také mě obeznámil se základními vinohradnickými úkony. Dále to bylo spíše o vlastním hledání a učení se a také o kamarádech, kteří vinohrad měli v době, když my už jsme ho vyklučili.

Co pro vás z vinařské práce představuje nejoblíbenější činnost?

Je toho víc, celkově je práce s vínem nádherná, nebál bych se říct, že ji beru



Mezi Ondřejovy největší koníčky patří bezesporu folklor. Tancuje a zpívá v Souboru lidových písní a tanců Žerotín ve Strážnici. Dále ho kromě vinohradnictví a vinařství baví turistika, kanoistika, zahradnictví nebo sadařství.

jako posláním. Hodně mám rád období vinobraní, je to sice náročné období, ale probíhající fermentace, její vývoj, všechny ty vůně a chutě za tu dřinu stojí. Jinak mě baví i práce se sudy nebo třeba finalizace vína před lahvováním.

Co je naopak nejtěžší?

Neřekl bych nejtěžší, i těžká práce může být krásná a může bavit. Ale asi nejméně oblíbené je pro mě odkalování a práce s kaly celkově.

Máte ve vinařství nějakou odrůdu vína, na kterou se při pěstování specializujete?

Vlajkovou lodí našeho vinařství je odrůda Ryzlink rýnský z lužické trati Na Stráni, která se vyznačuje výrazně písčitou půdou. Díky tomu má víno z této staré vinice nezaměnitelné vlastnosti. Produkuje ho v různých variantách a pasterujeme z této odrůdy i hroznový mošt.

A jaký druh vína rád pijete vy osobně?

Asi nejradši mám osobitá červená vína, tělnatá s lehkým barikovým tónem.

Dokážete u sklenky vína ještě relaxovat, jako „obyčejný“ člověk?

Vzhledem k tomu, že mým největším koníčkem je folklor, tak si vždycky rád najdu chvíli na to, posedět si někde s kamarády ve sklepě, zazpívat si, prohodit pár slov o víně i jinak a pak už je to více o tom relaxování než o té odbornosti.

Rodinné vinařství Bartoníkoví v Mikulčicích obhospodařuje cca 10,5 ha vinic. Specializuje se především na výrobu jakostních odrůdových vín a hroznových moštů, většinou z vlastní produkce hroznů. Jejich roční produkce vína se pohybuje kolem 30 000 litrů.





NOVINKY Z BS LABORATOŘE

MODERNÍ VINAŘSKÁ LABORATOŘ BS SE TĚŠÍ NA VÍNA ROČNÍKU 2020.

Vzorky přijímáme denně
mezi 7.30 až 16:00 hod,
odborný tým laboratoře
je tu pro vás!

ZKVALITNĚNÍ STANOVENÍ OBSAHU OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNĚ

V rámci zkvalitnění stanovení volného a celkového obsahu síry byl do naší laboratoře naistalován nový přístroj, jež byl sestaven na míru dle našich požadavků na automatizaci metody a na vysokou kvalitu vydávaných výsledků. Při uspořádání celé sestavy manažerka kvality laboratoře, Ing. Hana Proksová, vycházela i ze zkušeností významné vinařské laboratoře v Itálii.

Díky flexibilnímu naprogramování metody, která je plně ve shodě s metodou OIV (OIV-MA-AS323-04B), může být přístroj teoreticky využíván 24 hodin denně 7 dní v týdnu. Princip stanovení je plně zachován s původní trojitou iodometrickou titrací, kdy odměrný roztok jódu oxiduje přímo volný oxid siřičitý obsažený ve víně, případně po uvolnění oxidu siřičitého z vazeb s karbonylovými sloučeninami v alkalickém prostředí současně i vázaný oxid siřičitý vína. Díky tomuto vysokému stupni automatizace je získávání konečných výsledků a finálních reportů méně zatíženo lidským faktorem.

CITLIVÉ A JEDINEČNÉ STANOVENÍ KRystalické STABILITY VÍN

V poslední době se v laboratoři setkáváme nejenom se spontánním srážením hydrogenvinanu draselného (vinného kamene) ve víně, ale ve vyšší míře i se sráženinami vinanu vápenatého, na jehož stabilizaci jsou běžné přípravky (CMC, ZENITH-polyaspartat, Arabská guma,

kyselina metavinná) neúčinné a krystalické zákal tak vznikají i po přidání těchto přípravků. Celosvětově se vinaři setkávají s tímto problémem a četnost případů roste. Odborný tým BS laboratoře se tímto jevem v posledních měsících intenzivně zabýval a rozšířil své vybavení o další špičkový přístroj. Ten byl vyvinutý přímo pro účel stanovení míry nestability vinanu draselného a na základě výsledku testování lze stanovit nezbytnou dávku přípravku pro stabilizaci vína.

Metoda stanovení stability vína v chladu je založena na nepřímém měření změn koncentrace iontů draslíku. Draselné ionty jsou primárně odpovědné za elektrickou vodivost ve víně. Když se tvoří krystaly hydrogenvinanu draselného, koncentrace iontů draslíku klesá spolu s vodivostí.

Tato změna se používá ke stanovení stability vína ve studeném prostředí. Citlivost metodiky umožní stanovení přesné dávky stabilizačního prostředku a díky tomu nedochází k nežádoucímu navýšování dávky a zvyšování ekonomických nákladů. Dále přístroj dokáže stanovit i nestabilitu vápníku (vinanu vápenatého), který se liší od nestability vinného kamene. Vína, která jsou stabilní na vypadnutí vinného kamene, mohou zároveň být nestabilní na vinan vápenatý.

LABORATOŘ DOPORUČUJE

Doporučujeme využít službu **Technologicko-enologické poradenství**, která zahrnuje senzorické a enologické poradenství pro vaše vína. Neváhejte se na naši enoložku v laboratoři obrátit při řešení problémů s vašimi víny. Ing. Mgr. Michaela Osíčková, Tel.: +420 702 265 643, enolog@vinarskepotreby.cz

TIP ENOLOGA JAK ODSTRANIT VINAN VÁPENATÝ?

Srážení vápníku je spojeno s mnoha proměnnými faktory. Hlavními podporujícími faktory jsou vyšší pH, kyselina vinná a obsah vápníku, kde kritická hodnota činí 70 až 80 mg/l. Existují také další faktory, které ovlivňují stabilitu vápníku, jako je kyselina jablečná, kyselina citronová, kyselina glukonová, koloidy, obsah draslíku atd. Pro stabilizaci vinanu vápenatého doporučujeme použití přípravku Enocrystal Ca (mikronizovaný vinan vápenatý). Důležité je dokonalé homogenní rozptýlení v celém objemu vína, následné skladování 7-15 dní při 10-15 °C a stočení / filtrace.

Z MIKULOVA PUTUJÍ VZORKY VÍN DO LABORATOŘE VE VELKÝCH BÍLOVICÍCH

BS prodejna Mikulov nabízí zákazníkům zdarma službu, která jim ušetří čas i část peněz za převoz. Zákazníci si mohou nechat zdarma převést vzorky svého vína do BS laboratoře ve Velkých Bílovicích.

Pro zajištění včasné přepravy do Velkých Bílovic je nezbytné předání vzorku určeného k laboratorní analýze na mikulovské prodejně v pracovní dny do 12 h. V případě dotazů volejte na prodejnu v Mikulově: +420 519 500 516.



VINOHRADNICKÉ PORADENSTVÍ ENOLOGICKÁ PORADNA

NA DOTAZY ODPOVÍDÁ
ING. MILOŠ VIDLÁŘ
ENOLOGICKO-TECHNOLOGICKÝ PORADCE

Jak se vypořádat s těžkými kovy ve víně?

V posledních letech jsme ve vinicích řešili otázku vysokých teplot, nízkých kyselin a vysokého obsahu cukru a také se nám vyskytly problémy se zvýšeným obsahem těžkých kovů. Těžké kovy, myšleno měď a železo, jsou katalyzátory chemických reakcí vedoucí k oxidaci vín. Již nízký obsah mědi ve víně vede k nestabilitě. Hraniční hodnota u mědi činí 0,5 mg/l. V našem případě se spíše setkáváme s železitým zákallem. U železa platí hraniční hodnota 5-6 mg/l. Obsah vyšší jak 10 mg/l může způsobovat pachutí po kovu. Pro ošetření vína v případě zvýšeného obsahu kovů je vhodné použít Claril HM. CLARIL HM je čířicí činidlo, jehož výhody vyplývají právě ze schopností jednotlivých komponent odstraňovat hlavní činitele způsobující oxidaci vína: měď, železo, hliník, hydroxyskořicové kyseliny a katechiny s nízkou molekulovou hmotností. Tento přípravek je velmi účinný při odstraňování kovů. V případě, že je koncentrace kovů normální, použije se pouze bentonit.

Jak odstranit barviva z modrých hroznů?

V současnosti se setkáváme s vyšší oblibou vín typu Blanc de Noir. V případě hroznů s vyšším obsahem antokyanových barviv je nutné použít na odstranění barviv aktivní uhlí. Operaci doporučujeme provádět již ve fázi moštu. Jedná se o produkt Enoblack Perlage, peletky s montmorillonitem, které mají vysokou schopnost vázat na sebe barviva. Vysoká účinnost a vzájemná kompatibilita jednotlivých složek zajišťuje dokonalé odstranění barviva a současnou dobrou sedimentaci.

Jak předejít růžovatění u bílých vín (pinking)?

Příliš reduktivní prostředí výroby vína může vést k vadě vína označované jako zrůžovění bílých vín neboli pinking. Tato vada je popsána zejména u odrůdy Sauvignon Blanc, kde výroba v silně reduktivním prostředí podporuje zachování a postupné uvolňování typického aroma. Obvykle ke změně barvy dojde při náhlém kontaktu vína s kyslíkem. Odstranění růžového zbarvení nebo prekurzorů růžovatění z vín může být dosaženo preparátem na bázi PVPP - Stabyl. Od letošního roku je možné tento preparát zakoupit i v granulované formě, čímž byla eliminována prašnost, největší nevýhoda tohoto preparátu.

Jak ochránit hrozny proti plísni šedé?

Čím dál tím častěji se musíme vyrovnávat s nástrahami extrémního počasí v době dozrávání hroznů. V případě deštivého počasí v období sklizně roste riziko napadení plísní šedou. Enartis přichází s novinkou použití preparátu Stab Micro M ve vinici. Preparát lze využít jako ochranu proti rozvoji plísně šedé bez následné ochranné lhůty. Dávkování přípravku je závislé na množství hroznů ve vinici: 5-15 g / 100 kg hroznů.

ENOLOGICKÉ PRODUKTY ENARTIS



CLARIL HM

CLARIL HM je čířicí činidlo, jehož výhody vyplývají právě ze schopností jednotlivých komponent odstraňovat hlavní činitele způsobující oxidaci vína: měď, železo, hliník, hydroxyskořicové kyseliny a katechiny s nízkou molekulovou hmotností. Používá se jako ochrana před růžováním a jako redukce polyfenolických látek ve víně. Svě uplatnění má i jako prevence proti kovovým zákalům, a to hlavně mědi, železa a hliníku.

ENOBLACK PERLAGE

Enoblack perlage jsou peletky z čistého přírodního uhlí v kombinaci s montmorillonitem, které mají vysokou schopnost vázat na sebe barviva. Vysoká účinnost a vzájemná kompatibilita jednotlivých složek zajišťuje dokonalé odstranění barviva a současnou dobrou sedimentaci. Peletková forma usnadňuje použití a zabraňuje vzniku prachu. Použití: odstranění barviv z moštů a bílých vín vyrobených z modrých hroznů. Doporučujeme pro: ošetření bílých zoxidovaných vín, redukci houbových toxinů.



STABYL G

Jedná se o kráslící přípravek v granulované formě. Tato granulovaná forma odstraňuje prašnost produktu a pomáhá produkt snáze rozpustit. PVPP je vyrobený polymer, který se používá k eliminaci polyfenolů a jejich oxidačních produktů.



PRAVIDELNÉ MIKROBIOLOGICKÉ KONTROLY PLNÍCÍ LINKY MAJÍ SVŮJ ÚČEL

Zákazníci si pochvalují pravidelné kontroly naší plnicí linky. Provádíme kontrolu sanitace samotné linky, účinnosti procesu a finálního výrobku (láhev z každé šarže po plnění). Tato opatření by měla vést k oboustranné spokojenosti jak nás, tak zákazníka. Sterilní plnění je **základním předpokladem pro udržení kvality lahvového vína**. A při plnění s BS vysokou kvalitu najdete.

MIKROBIOLOGICKÉ DOPORUČENÍ PRO KAMPAŇ 2020

V rámci nabídky BS laboratoře je možné si nechat před vinobraním preventivně zkontrolovat účinnost sanitace PROVOZU A VÝROBNÍHO ZARÍZENÍ, aby byla jistota, že je vše dobře připraveno. Jedná se o službu Kontrola přítomnosti kvasinek stěrovou metodou.

ZÁKAZNÍCI LABORATOŘE JSOU S NÁMI SPOKOJENI

K nejčastěji zjištěným nedostatkům, které jsme úspěšně vyřešili, patří kontaminace plnicích jehel na lahvací lince, kdy může být problém skrytý a těžko objevitelný. Dalším kritickým místem může být filtrační zařízení, kdy se vzorkuje víno před filtrem a za filtrem. Každého zákazníka řešíme individuálně a přímo na místě.

VYUŽIJTE VÝHODNÉ CENOVÉ BALÍČKY NA LAHVOVÁNÍ VÍNA

Mobilní BS lahvací linku si můžete objednat přímo do svého vinařství a letos nově k této službě nabízíme i výhodné cenové balíčky. Podrobné informace poskytneme na: Tel. +420 702 089 532, e-mail: lahkovani@vinarskepotreby.cz www.bslahvovani.cz



Mobilní lahvací linka

Cenové balíčky lahvací linky

BS linka BASIC	BS linka BASIC PLUS	BS linka KOMPLET
Základní cena lahvací linky.	Cena při lahvací linky a nákupu lahve nebo uzávěři.	Cena při lahvací linky a nákupu kompletního sortimentu (lahve a uzávěři).
3,50 Kč/ks	3,15 Kč/ks	3 Kč/ks

Plnění nad 100 tis. lahví – individuální cena.

ZDARMA Rozbor vína – Balíček před lahvací linkou S0163
pro zákazníky BS lahvací linky
Sleva bude odečtena po předložení dokladu na službu S0163 a odečtena na dokladu za lahvací linku.

* Ceny jsou uvedeny bez DPH, nezahrnují náklady na filtraci a dopravu. Na ceny se nevztahuje BS sleva.

- ✓ Moderní technologie Unimarco a GAI
- ✓ Lahvací linky již od 350 l vína
- ✓ Garance mikrobiální stability
- ✓ Individuální přístup a časová flexibilita
- ✓ Sleva při odběru lahvacího sortimentu
- ✓ Lahvací linky ve vinařství nebo v BS Velké Bílovice



Tel: +420 702 089 532 • lahkovani@vinarskepotreby.cz

www.bslahvovani.cz

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

DISKUTOVANÉ TÉMA OBSAHU KYSLÍKU VE VÍNĚ

Ačkoliv byl kyslík vždy vnímán jako nepřítel vína, je v současném vinařství velmi diskutovaným tématem. Kyslík hraje důležitou roli při každé reakci a je jedno, jestli se jedná o chemické působení nebo jako důsledek mikrobiální aktivity. Ovlivňuje budoucí víno již od sklizně hroznů, přes zpracování, kvašení, šlenování a zrání vína, až už v nádobách nebo lahvích. Najít rovnováhu mezi oxidací a redukcí je složitý proces, při kterém je nutné dokonale znát reakce kyslíku a látky se kterými reaguje. Kyslík značně ovlivňuje průběh všech technologických operací. Je třeba se naučit s kyslíkem během výroby vína pracovat, využívat jeho přednosti a potlačit nepříznivé dopady na víno.

Ve spolupráci s Ústavem vinařství a vinohradnictví a s doc. Ing. Mojmírem Baroněm, Ph.D. jsme v březnu prezentovali problematiku kyslíku. O tuto přednášku byl obrovský zájem z řad vinařů a technologů. Na základě toho jsme s některými z nich provedli měření přímo v provozu a odhalili jsme možné chyby při samotné finalizaci a lahvací linky. Těší nás, že jsme pomohli některé nedostatky odstranit a eliminovat a dále zlepšovat a zvyšovat kvalitu moravských vín.

O kyslíku byl ve Vinařském obzoru a Vinaři sadaří také napsán úvodní první článek z minisérie, která se bude komplexně zabývat tematikou kyslíku v průběhu celého technologického zpracování.

I nadále spolupracujeme s Ústavem vinařství a vinohradnictví na výzkumu působení kyslíku ve víně. Věnujeme se podrobnějšímu vlivu teploty na spotřebu kyslíku, plánujeme ověřování plnicích linek na bag in boxy. V mnoha vinařstvích již probíhá měření kyslíku a optimalizace technologií tak, aby se kvalita vína ještě více zvyšovala. Nabízíme kompletní audity managementu kyslíku ve vinařství, jednotlivých technologických operací a ověření plnicích linek.

ZKUŠENOSTI S MĚŘENÍM KYSLÍKU NAŠEHO ZÁKAZNÍKA

Technolog vinařství Kolby a.s. Ing. Michal Kacetl:

„Měření kyslíku mělo pro nás velký přínos. Zjistili jsme příjem kyslíku ve víně během stáčení a při finalizaci vín před lahvací linkou. Je to pro nás velkou výhodou v plánování operací a na základě těchto znalostí jsme optimalizovali dávkování oxidu siřičitého. Celkově si můžeme nastavit management síření a jednotlivých technologických pohybů. Nyní máme přehled, kde máme vstupy kyslíku a následnou spotřebu síry při jednotlivých operacích.“



NOVINKA: SUCHÝ LED MODERNÍ POMOCNÍK BĚHEM VINOBRANÍ

Zahájili jsme prodej pelet suchého ledu (pevný CO₂), který se dá využívat během vinobraní při zpracování hroznů. Náš dodavatel vinařství Kolby a.s. používá špičkovou technologii od společnosti Messer Technogas. Výrobu a dodávky suchého ledu jsme schopni zajistit v průběhu celého roku.

Vlastnosti suchého ledu

- Přírodní, hygienicky nezávadné chladivo s vysokým chladícím výkonem
- Bez zápachu a neutrální chuti
- Neosahuje choroboplodné zárodky
- Vytlačuje vzdušný kyslík, je bakteriostatický
- Netaje, nezanechává mokré stopy a nepoškozuje tak zboží ani obal
- Nejedovatý, nezápalný, nedýchatelný
- Umožňuje podporovat aromatické charakteristiky (izotermický šok způsobuje praskání bobulí a dochází k uvolnění aromatických látek ze slupek)

Výhody

- Velmi příznivé ceny
- Produkce až 2 tuny suchého ledu denně
- Prodej přepravních boxů na jedno použití
- Zajištění dopravy (v případě potřeby)

Využití

- Vinařství (chlazení hroznů a rmutu)
- Potravinářství (přímé chlazení nebo mrazení potravin a nápojů)
- Průmyslové čištění suchým tryskáním (odstraňování nátěrů, nečistot, nánosů, koroze apod.)
- Transportní chlazení

Cena 22,- Kč/kg bez DPH (bez slevy)

Suchý led k vyzvednutí / dopravě od poloviny srpna každé úterý, čtvrtek, pátek. Objednání do 12 hodin předchozího dne.

Pro bližší informace k cenám, objednávkám a dodávkám kontaktujte: Jaroslav Opluštil +420 608 354 468, suchyled@vinarskepotreby.cz

Výdejní místo: BS servisní středisko Velké Bílovice, Žižkovská 1230 (za areálem prodejny a skladu Velké Bílovice)



**POSTŘIKOVÝ PLÁN SE STAL TRADIČNÍM
POMOCNÍKEM VE VINOHRADU**

I letos jsme pro vinohradníky připravili podrobný postřikový plán zahrnující fungicidy, insekticidy, herbicidy, ale i doporučení pro aplikaci výživy. Oblíbená pomůcka pro ošetřování vinohradu určená hobby i profi pěstitelům byla i letos zdarma k dispozici v tištěné formě v našich BS prodejnách nebo na webových stránkách.

**SITUAČNÍ ZPRÁVY PŘINÁŠÍ KAŽDÝ
TÝDEN AKTUÁLNÍ INFORMACE Z VINIC**

Praktické situační zprávy týkající se stavu na vinicích doplňujeme o doporučení na jejich ochranu. V monitorovací zprávě o výskytu škodlivých organismů révy vinné, která obsahuje detailní přehled o výskytu škodlivých organismů, získáte také doporučení přípravků na ochranu révy vinné dle infekčního tlaku. Součástí zpráv je i výhled počasí na další období a předpokládaný krátkodobý vývoj na vinicích.

**PŘEDSBĚROVÉ ANALÝZY LETOS JIŽ
PO OSMÉ V ŘADĚ**

Speciální předsběrové analýzy jsou pro tuzemské vinaře užitečným pomocníkem při určování vhodného okamžiku pro zahájení sběru hroznů.



Osmým rokem poskytujeme vinohradníkům aktuální informace o stavu vinic pomocí specializovaných měření a analýz. Stejně jako v předchozích letech pravidelně jednou týdně až do konce sklizně zveřejňujeme bezplatně výsledky laboratorních rozborů moštu z různých odrůd révy ze čtyř vinařských podoblastí: Mikulovské, Slovácké, Velkopavlovické a na Slovensku v Malokarpatské podoblasti.

Pro určení optimálního termínu sklizně jsou mimo samotné cukrnatosti důležité také například hodnoty pH, analyzují se i veškeré kyseliny. Přestože není analýza provedena přímo na vinici každého konkrétního vinaře, poskytuje pěstitelům řadu praktických a užitečných informací.

REFERENCE NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ**PŘÍRODNÍ KORKY
PRO VINAŘSTVÍ
BALOUN**

Vinařství Baloun lahvovalo novou řadu exkluzivních vín a pro jejich uzavření zvolili přírodní kork od našeho portugalského dodavatele Cork Supply se 100% garancí nulového obsahu TCA a dalších nežádoucích pachů. Záruka a senzorická kontrola každého jednotlivého korku byla zajištěna v rámci unikátní služby DS100, kterou Cork Supply nabízí.

**B/V VINAŘSTVÍ POUŽÍVÁ
BARIKOVÉ SUDY
SEGUIN MOREAU**

Dodali jsme 8 ks barikových sudů SM Optimum o objemu 30 hektolitřů, v nichž budou zrát bílé odrůdy Chardonnay, Ryzlinku vlašského, Sauvignonu, Hybernalu, Ryzlinku rýnského, Neuburského, Tramínu a Rulandského bílého.

**FRANCOUZSKÉ SUDY DORAZILY DO
VINAŘSTVÍ BÍLKOVÍ**

Celkem 14 francouzských sudů francouzských značek Seguin Moreau, Plantagenet a Millet o objemu 225 l leží nyní ve sklepích Vinařství Bílkovi. Sudy jsou určeny pro Pinot Noir a Cabernet Sauvignon.

**CUVÉE FRESHŮVKA
Z VINAŘSTVÍ KUBÍK SE UKRÝVÁ
POD ŠROUBOVÝMI UZÁVĚRY**

Každé víno má svůj styl a ten neodmyslitelně doplňuje i jeho obal. Pro Cuvée Freshůvka byly vybrány šroubové uzávěry pocházející z dílny Creative Caps.

**VÍNA Z VINAŘSTVÍ ŠKROBÁK
V KARTONU S INTEGROVA-
NOU MŘÍŽKOU**

Karton s integrovanou mřížkou a s privátním potiskem nyní slouží pro vína ve Vinařství Škrobák. Výhodou kartonu na šest lahví je jednoduché složení bez nutnosti lepení.

**DOMAINE EISGRUB UZAVÍRÁ
VÍNA POD PŘÍRODNÍ KORKY**

Přírodní korky nejvyšší kvality FLOR o délce 49 mm od našeho dodavatele společnosti Cork Supply používá také vinařství Domaine Eisgrub Vinné sklepy Lednice. Korkové uzávěry se 100% garancí nulového obsahu TCA a dalších nežádoucích pachů jsou ověřeny díky senzorické kontrole každého jednotlivého korku v rámci unikátní služby DS100, kterou Cork Supply nabízí.

**ROZŠÍŘILI JSME PORTFOLIO
TECHNICKÝCH ZÁTEK VINC**

Zátky Vinc od společnosti Cork Supply jsou vyrobeny z mikrogranulátu, který se vyznačuje vysokou kvalitou vstupní suroviny (korku), individuální garancí TCA každého korku, konkurenceschopnou cenou, senzorickou neutralitou a homogenním provedením. V současnosti jsme rozšířili stávající nabídku korků Vinc (pro vína uchovaná do 3 let v lahvi) a Vinc+ (pro vína uchovaná do 5 let v lahvi) o řadu Vinc neo určenou vínům uchovaným v lahvi po dobu maximálně 2 let. Všechny druhy zátek Vinc nabízíme v balení po 100 a po 1000 kusech.

**NABÍZÍME OBLÍBENÝ OBAL TYPU BAG-
-IN-BOX**

Tento způsob dvojitého balení vína, tedy hliníková folie s ventilkem ukrývající se v kartonovém obalu, se i u nás stává stále oblíbenějším obalovým materiálem. V naší nabídce proto naleznete bag-in boxy o objemu 3, 5 a 20 litrů s přírodním nebo potištěným kartonem za velmi příznivé ceny. Podrobnosti najdete na našich webových stránkách v sekci: Odborná poradna – sklep.

**NEBOJTE SE EVROPSKÝCH DOTACÍ - VYUŽIJTE NAŠEHO
DOTAČNÍHO PORADENSTVÍ**

Zájemcům z řad vinařů rádi poskytneme odborné poradenství v oblasti žádosti o evropské dotace. Navrhne jak optimální financování, tak také zajistíme nezbytnou formální dokumentaci. Termín podání žádosti končí 31. 8. 2020. Bližší informace naleznete na našich webových stránkách v sekci odborná poradna, nebo kontaktujte naši poradkyni Alenu Dostálovou, dostalova@vinarskepotreby.cz, tel +420 519 347 528.

**JSTE PŘIPRAVENI NA SBĚR
ÚRODY?**

Nabízíme několik druhů beden na sběr hroznů, pro praktickou a jednoduchou manipulaci doporučujeme stohovatelné bedny za skvělou cenu. Plastové bedny z odolného plastu o objemu 58 l s nosností 30 kg lze skládat jak na sebe, tak i seskládat do sebe, což značně zmenšuje nároky na převoz a uskladnění.

**NOVĚ V NAŠÍ NABÍDCE NAJDETE
AMFORY NA VÍNO**

Terakotové amfory a kameninové nádoby různých tvarů o objemu od 80 až 1200 litrů jsou vyrobeny ve Francii a lze je všechny využít pro kvašení i zrání vína. Nádoby se v současnosti používají převážně pro produkci bio vín. Toto zboží dodáváme pouze na objednávku, pro více informací kontaktujte našeho obchodního zástupce.

**NENEČEJTE ŠPAČKY LIKVIDOVAT
VAŠE VINICE**

Automatický plašič špačků AVIX Autonomic představuje nejnovější generaci inteligentních laserových odpuzovačů ptáků. Je to efektivní řešení pro odpuzování ptáků způsobem šetrným ke zvířatům. Program AVIX Autonomic pokrývá oblast, která potřebuje nepřetržitě ochranu před ptáky. Ptáci vnímají blížící se laser jako fyzické nebezpečí a vyhýbají se oblasti. Laserový odpuzovač ptáků se v průběhu času ukázal jako účinný bez návyku. Tato technologie se používá v 90 zemích po celém světě. Testovací zařízení bude umístěno ve vinicích ve Velkých Bílovicích, o zkušenostech vás budeme informovat.

**SEGUIN MOREAU PŘICHÁZÍ
S NOVÝMI SUDY QTT**

Tento sud vnese do vína plnost a výraznou sladkost, která je patrná na střední části patra. Působení sudu napomáhá dlouze přetrvávajícímu vjemu vína, nabízí plnost a měkkost bez přehnaného vlivu dubu a zkraslení. Je vhodný pro velmi expresivní vína, zejména ovocitá a dobře strukturovaná, červená vína, která si tak zachovají svou plnou svěžest.

**ČIŠTĚNÍ SUDŮ? NEČEJTE TO NA NÁS**

Dokonce nemusíte sudy ani nikam vozit, naše servisní středisko provádí kompletní čištění sudů po domluvě přímo ve vašem vinařství. Vy si pouze připravíte sudy a náš servisní technik provede odborné a důkladné čištění a připraví sudy pro opětovné naplnění. Pro čištění používáme zařízení společnosti MOOG umožňující úplné čištění barikových sudů. Vysokotlaký vstříkovač s rotační tryskou zajišťuje důkladné vstříkávání sudu studenou vodou. Pod vysokým tlakem pak odsaje vodu ze sudu. Vyvíje páru zajišťující vypaření sudu až na teplotu 95 °C. Jedná se o desinfekci horkou párou, která kompletně zneškodňuje mikroorganismy v sudech. Dále nabízíme kompletní sanitační program prestižní značky Thonhauser, určený pro spolehlivé dosažení hygieny ve sklepech. Rádi přijedeme k vám do sklepa a názorně předvedeme, jak sanitační zařízení funguje v praxi (zpeňovače, přípravky pro sanitace, čističe apod). Kontakt pro bližší informace: Zdeněk Kachyňa, servis@vinarskepotreby.cz, tel. +420 727 947 665

SPOLEČNOST 2B FERM CONTROL ANEB PŘÍRODNÍ FERMENTAČNÍ TECHNOLOGIE A OENOLOGIE



Společnost byla založena v roce 1996 a je výhradně zaměřená na poskytování produktů pro výrobu vína. Specializuje se na výrobu a vývoj aktivních kvasinek, derivátů kvasinek a startovacích kultur bakterií pro BOK v certifikované BIO kvalitě. Produkty nabízejí spousty kvalitativních výhod, které očekávají nároční vinaři. Společnost nabízí produkty pouze z vlastního výzkumu a vývoje a to jí jasně odlišuje od konvekčních produktů pro výrobu vína. Řídí se heslem: Méně je více. BS vinařské potřeby začaly s firmou 2B Ferm Control spolupracovat v tomto roce a staly se exkluzivním zástupcem pro Českou republiku.

Přidaná hodnota pro vaše vína

- Bez pomocných chemických látek
- Bez emulgátorů a konzervačních látek
- Bez GMO
- Bez alergenů

Produktová řada 2B, BIO produkty

- Kvasinky
- Výživa kvasinek
- Deriváty kvasinek
- Startovací bakterie pro BOK

Kvalita a udržitelnost

Integrovaná a ekologická produkce je stále rostoucím celosvětovým trendem.

Přední světová vinařství dodržují tyto zásady z kvalitativních důvodů v kombinaci s respektem k přírodě. Používání přírodních produktů při výrobě vína je dnes pro výrobu vysoce kvalitních vín nutností. Již více než 25 let se zakladatel německé společnosti Carsten Heinemeyer podílí na výzkumu a vývoji enologických produktů. On a jeho tým specialistů se starají o zákazníky osobně a s individuálním přístupem. Prostřednictvím dceřiných společností v Jihoafrické republice a Bulharsku a také prostřednictvím mezinárodních distribučních partnerů je firma zastoupena na všech mezinárodních trzích. Nejen o vstupu společnosti se dočtete v rozhovoru s Carstenem Heinemeyerem na následující straně.

VITIFERM™ ALBA FRIA

Kvasinky VitiFerm™ ALBA FRIA jsou vhodné pro elegantní ovocná a růžová vína. Jedná se o neutrální typ s podporou přirozených thiolů. Díky zvýšené aktivitě β -lyázy jsou zvláště vhodné pro odrůdu Sauvignon Blanc. Tento kmen byl vybrán na základě přirozených fyziologických charakteristik pro výrobu vín se silným vlivem terroir.



VITIFERM™ VULCANO

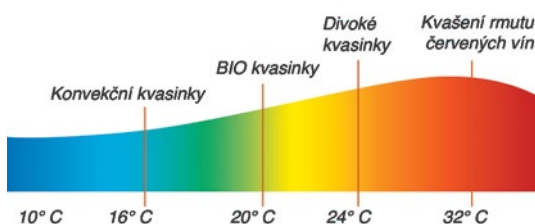
Celosvětově první kombinace sprejové sušených kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a *Pichia kluyveri*. Kvasinky byly vyselektovány ze sopečného německo-francouzského příhraničního regionu Kaiserstuhl. Oba kmeny kvasinek vykazují vysokou schopnost spolupráce. *Pichia kluyveri* se vyznačuje širokou tvorbou aromatických látek. Kvasinky mají nízké požadavky na výživu a vyznačují se lineárně kinetickou fermentací. Jsou vhodné pro všechny druhy vín.

VITIFERM™ PINOT ALBA

Kvasinky doporučujeme pro burgundské odrůdy, zvláště pak pro odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé a Rulandské šedé. Kvasinky byly kompletně vybrány z ekologického prostředí a jsou vhodné pro kvašení bílých vín. Díky rychlému uvolňování polysacharidů jsou vhodné pro kvašení v dřevěných sudech a k následnému zrání na jemných kalech. Vínu dodávají pocit plnosti a zároveň ctí odrůdový charakter.



TEPLOTNÍ KŘIVKA BĚHEM ALKOHOLICKÉ FERMENTACE



„MÉNĚ ZNAMENÁ VÍCE“

Jak se zrodila myšlenka podnikat v této oblasti?

Počáteční myšlenka vstupu do vinařství vznikla ve sklepě mého strýce. Dostal jsem možnost ochutnat všechna ikonická vína z celého světa, a to mě motivovalo ke startu kariéry ve vinařství. Po ukončení školy jsem se začal věnovat vinohradnictví a vinařství. Chtěl jsem vyrobit nejlepší víno. Po absolvování univerzity v Geisenheimu jsem začal pracovat pro jednoho z hlavních dodavatelů ve vinařském průmyslu v Evropě. To ve mě vyvolalo pochybnosti, každý rok propagují nové výrobky, nové magické prášky a vína se v podstatě nezlepšují. Po 8 letech zkušeností z vývoje a výzkumu jsem se rozhodl zahájit své vlastní podnikání, které tento vinařský průmysl změní. Můj slogan je stále „méně je více“ a to je nyní heslo společnosti 2B Ferm Control.

Jak moc je těžké na trhu najít odběratele, kteří cíleně vyhledávají ekologické přípravy pro proces výroby vína?

Začali jsme v době, kdy trvale udržitelný přístup ve vinařství a vinohradnictví nebyl ještě v módě většiny vinařů. Zkušenosti a znalosti o tom, jak se vyrábějí ta nejlepší vína na světě mi daly důvěru v zahájení svého podnikání. Obzvláště tato referenční vína jsou vyráběna ze zdravých hroznů a dodržují zásady minimálních zásahů do procesu výroby vína.

Lze v této oblasti sledovat vzrůstající zájem vinařů a enologů?

Ano, v dnešní době se všechna prestižní vinařství na světě snaží dodržovat trvale udržitelný přístup, to vede k čím dál většímu používání ekologických produktů. Většina vinařů ale není ekologicky certifikovaná, nicméně věří v přístup vedoucí ke zlepšení kvality svých vín. Dnes se můžeme pyšně podívat na náš referenční seznam vinařů, ve kterém jsou nejprestižnější vinařství po celém světě.

Uvádíte, že se vaše produkty zcela liší od konvenčních přípravků pro výrobu vína. V čem tkví ten největší rozdíl?

Výhradně získáváme veškeré kvasinky a bakterie z ekologicky ošetřovaných vinic po celém světě. Chtěli bychom chránit přirozené vlastnosti našich kvasinek a bakterií, proto nemodifikujeme metabolické chování pomocí hybridizací, mutací nebo klonováním v laboratoři. Hledáme přírodní principy, které mohou být užitečné v procesu výroby vína. Výsledkem je, že máme k dispozici čisté organické alternativy k ošetření vína na rozdíl od syntetických přísad. Dalším rozdílem našeho přístupu je to, že celá naše produkce má nízkou spotřebu energie a emisí CO_2 , a neprodukujeme žádný chemický odpad.

Jste na českém a slovenském trhu absolutní novinkou?

Ano, to je pravda. Jsme rádi, že máme příležitost přenést tento úspěšný přístup do České republiky a na Slovensko. Jsme přesvědčeni, že vinaři na těchto trzích ocení globálně úspěšný přístup. Společně s naším distribučním partnerem BS vinařské potřeby věříme, že víno není pouze jednoduchým průmyslovým nápojem a je potřeba dodat tomuto tradičnímu a citově založenému produktu přidanou hodnotu s produkty 2B.

Jak vnímáte úroveň českého a moravského vinařství?

Upřímně řečeno jsem měl pouze zřídka možnost ochutnat vína z těchto oblastí, což je opravdu škoda. Vína, které jsem ochutnal se mi líbily. Po dobu mé kariéry jsem vždy zjistil, že místní domácí odrůdy mohou dávat vkusná a skvělá vína. Tyto domácí odrůdy vysvětlují více o regionu, než jakýkoli turistický průvodce.

Jaké jsou vaše plány do budoucna?

Naši vizi je neustále zlepšovat kvalitu vín po celém světě. Doufáme, že všichni v našem podnikání přežijí situaci s koronou virem bez větších ztrát a problémů a že se lidé ve vinařském odvětví brzy vrátí zpátky k normálu. Chtěli bychom motivovat více vinařů po celém světě, aby sdíleli naši vizi a připojili se k našemu úsilí o zlepšení kvality vín. Osobně se těším na klidnější časy v zimě, kdy jezdím na lyžích a mám více času si tzv. „dobít baterky“ pro přemýšlení nad vývojem nových produktů, připravuji se také na konzultace, přednášky, webináře, zákaznickou podporu atd.

TIP DODAVATELE:

Kvasinky
VITIFERM
přírodní aroma
pro přírodní
vína

Jedná se o čisté kultivované kvasinky, které byly pečlivě vybrány z biodynamického prostředí a jsou produkovány pomocí šetrných postupů. Společnost se úmyslně vyhýbá procesům hybridizace nebo jiných metod genetického inženýrství, které vytvářejí zvláštní vlastnosti kvasinek. Místo toho využívá na výrobu kvasinek potenciál přírody. Díky tomu lze vyrábět vína vysoké kvality a čistoty vyznačující se odrůdovým charakterem bez negativních vedlejších účinků jako je například rychlé uvolnění a ztráta aromatických látek spojená s předčasným stárnutím vína.

Rozsah teplot během alkoholické fermentace

Kvasinky jsou vyráběny výhradně na bázi organických surovin. Všechny jejich kmeny upřednostňují přirozené teplotní rozmezí fermentace mezi 16 – 20 °C. V tomto rozmezí fungují vlastní enzymy kvasinek lépe a vytváří stabilnější přírodní aromatické látky. Toto teplotní rozmezí je nižší než u spontánní fermentace a mírně vyšší oproti průmyslově vyráběným kvasinkám. Většina průmyslových kmenů kvasinek je navržena pro nižší teplotu fermentace za pomoci syntetických a chemických aditiv, nebo technikami hybridizace.

Výhodou přírodních produktů je možnost vyrábět vína s charakteristickou, intenzivní a přirozeně odrůdovou dlouhotrvající chutí. Společnost 2B Ferm Control nabízí aktivní kvasinky, které mohou být poskytnuty pro širokou škálu odrůd révy vinné. V nabízeném sortimentu dominuje 6 vybraných kvasinek splňujících všechny požadavky na výrobu prémiových vín. VitiFerm™ BIO kvasinky jsou ekologicky certifikované.

Bonusem u organických kvasinek je nezvyšující se rychlost fermentace, což šetří náklady na chlazení.

MÉNĚ JE VÍCE

Kvasinky & deriváty kvasinek



Vše, co potřebujete
na vinobraní:

Přidaná hodnota pro vaše vína!



THE POWER OF
NATURE