



UNICOM servis, spol. s r.o. byl ideální volba, říká Antonín Zatloukal ze Znovínu Znojmo

Montáž nové technologie nebyla jednoduchou záležitostí

Technologická zařízení pro výrobu vína procházela ve Znovínu Znojmo v minulých letech zásadními změnami. Byl vybudován klimatizovaný velkosklad, zakoupena nejmodernější plnicí linka, byla vybudována nová technologie v Jaroslavickém středisku. Logicky přišla řada na středisko Znovínu v Příměticích, kde se vína vyrábějí v monumentálním křížovém sklepe.

Text: Jiří Eisenbruk
Foto: autor a archiv Unicom

Modernizace byla nutností

„Abychom ještě zlepšili kvalitu našich vín, bylo zapotřebí investovat do nové technologie právě ve středisku v Příměticích. Původní technologie procházela z přelomu tisíciletí, kdy jsme začali s řízeným kvašením. Ovšem za více jak dvacet let šel vývoj dopředu, a tak bylo žádoucí se zamyslet nad novou technologií, aby byla zajištěna konkurenceschopnost našeho podniku. Zásadní změny zaznamenal příjem hroznů a vlastní příprava moštů a mladých vín. Nejednalo se v žádném případě o nějaké rychlé rozhodnutí. Navštívili jsme významné firmy v mnoha vyspělých zemích světa včetně Austrálie, Nového Zélandu, jižní Afriky či jižní Ameriky, samozřejmě nechyběly ani čelní vinařské státy Evropy a získávali jsme poznatky. Pak jsme si vyselektovali jednotlivé technologické kroky a zkušenosti ze zahraničí i naše vlastní a ty nám pomohly při zvažování o nových technologiích i vlastním zařízení v Jaroslavickém a naposledy v Příměticích,“ uvedl v úvodu výrobní technický náměstek Znovínu Antonín Zatloukal.

Hledání ideálního řešení

Nové technologie ve všech střediscích Znovínu by měly vydržet pětadvacet až třicet let. Nevylučuje se však, že by se některé části nemohly vyměnit podle potřeb výroby, kdy se může opotřebovat třeba lis či mlýnek. Filozofie však zůstane zachována – ať už se jedná o nalezení či nakvašení. Výroba může být samozřejmě obohacena třeba o sudovinu apod.

Proč byla zvolena hodonínská firma UNICOM servis, spol. s r.o. jako zásadní dodavatel technologie? V tom má Antonín Zatloukal jasno. „Objížďali jsme technologické firmy a hledali ideální řešení. Tou se po zvážení všech aspektů jevila firma UNICOM, která dává technologii italské firmy Della Toffola – ať už se jedná o lisy, chladič agregáty, průtokové chladiče, keramické filtry, které dokáží filtrovat jak vína, tak i mošty. Dále pneumatický lis, mlýnek, čerpadla a další. Technologie musela být nakoupena u firmy, která se zaměřuje na velké vinařské podniky a která je schopná zabezpečit celou



Výrobní technický náměstek Znovínu Znojmo Antonín Zatloukal představuje dokumentaci k technologickému vybavení přímětického střediska vypracované firmou UNICOM. V pozadí malba ikonické vinice Šobes

technologii výroby. Možná by někdo mohl namítnout, že levnější by byl přímý nákup od italského výrobce, ale to nebylo možné ani žádoucí. Firma Unicom je výhradním zástupcem italského výrobce pro Česko. Velkou výhodou je zabezpečení servisu, který je nesmírně důležitý. Firma Unicom navíc vyrábí nerezové nádrže, které byly zvoleny jako vhodné řešení.“

Začalo se naostro

Rekonstrukce přímětického střediska byla zahájena v lednu a počátkem října jsme začali se zpracováním hroznů. Za jeden

a půl měsíce byly zpracovány dva miliony dvě stě tisíc kilogramů hroznů, což je úctyhodné množství. „Začalo se naostro, bez jakéhokoliv náběhu či zkušebního provozu a musíme konstatovat, že vše fungovalo dobře. Nebyly žádné problémy, na druhé straně bylo nutné se s technologií sžít, být vše bylo v pořádku. Pokud by nastal nějaký problém, je UNICOM připraven případný problém okamžitě řešit nebo poradit. Nevůlil bych žádnou jinou firmu. S hodonínskou firmou máme dlouholetou, velmi dobrou zkušenost,“ pochvaluje si spolupráci Zatloukal.

Vše začalo samozřejmě přípravou projektu, kdy byly vzneseny požadavky a vznikl první návrh, který byl ve spolupráci s přímětickým sklepem Petrem Drozdem doladován až do konečné verze. První kampaň mohla ukázat na případné nedostatky, chyby. „Takové jsme nezasnamenali, vše dobře sedlo, nebyly problémy. Bylo to mimo jiné díky dlouhodobým přípravám projektu a vlastním zkušenostem i podnětům, které jsme získali návštěvami vyspělých vinařských podniků ve světě,“ pochvaluje si Zatloukal. K dispozici jsou veškeré možnosti, které jsou potřebné pro vinařskou firmu velikosti Znovínu – ať je to ohřívání, chlazení či vymrazování. Podle současných požadavků kladených na současnou technologii výroby vína disponuje nyní Znovín vším potřebným – od zpracování hroznů přes přípravu mladých vín, školení až po konečné lahvování. „Technologii máme



3D model technologie dodané společností UNICOM

pro naše potřeby ideální, nyní můžeme pracovat na dalším vylepšování, například použití specifických kvasinek, zrání vína v sudech apod.,“ nastiňuje perspektivy výrobní technický náměstek.

Miliony litrů vína

Přímětické středisko má nyní kapacitu zhruba 2,5 milionu litrů vína, všechna čtyři ramena křížového sklepa jsou zaplněna nerezovými nádržemi a v menší míře i sudovinou. Pokud je

sklep prázdný, je možné zpracovat až 310 vagonů hroznů ve špičkové kvalitě. Stejnou kapacitu i technologii má i jaroslavické středisko.

Při budování nebylo zapomenuto na vliv výroby na životní prostředí. Ve spolupráci s vodárenskou společností byly vybudovány dvě sedimentační nádrže, aby zatížené odpadní vody nešly přímo do kanalizace. Samozřejmě je oddělena jak splašková, tak dešťová voda. V neposlední řadě byla udělena hluková studie, podle níž se



Sklep mistr křížového sklepa v Příměticích Petr Drozd dohlíží na instalaci nové technologie

přistoupilo k řešení, aby výrobní středisko nerušilo obyvatele v bytové zástavbě.

INZERCE



ZNOVÍN
ZNOJMO

Přejeme vám příjemné prožití
vánočních svátků a šťastný
nový rok 2022

Kompletní nabídku našich vín a dárkových předmětů najdete na e-shopu www.znovin.cz. Vína vám doručíme přes kurýrní firmu Messenger nebo do našich výdejních míst v Čechách i na Moravě. Objednávky nad 5 000 Kč zavezeme zdarma po celé České republice.

