



# MAGAZÍN

Pro všechny dobré vinaře 2021



**ROZHOVOR**  
s vedoucí oddělení  
nákupu

Kateřina **MALČIC**

„Držím se vize být stále  
**profesionální firmou**  
v oblasti vinařství  
a vinohradnictví“

Zkušenosti zákazníků s produkty  
společnosti **2B Ferm Control**

Představujeme **nové logo** naší společnosti

# ÚVOD

Stejně jako v minulém roce jsme i letos podřizovali chod naší společnosti aktuálním vládním opatřením. V mnohém jsme již byli zkušenější, dokázali jsme se přizpůsobit potřebám zákazníků a některé změny se dokonce ukázaly natolik efektivní, že u nich již zůstaneme. Těšíme se, že v nadcházejícím období se budeme opět osobně setkávat a tématem našich diskuzí už budou jen problémy z vinařského oboru.

Přejeme vám kvalitní úrodu a klid na práci!

## OBSAH

- 4–6 **CO JE NOVÉHO V BS-CE?**  
Jak probíhal rok poznamenaný pandemií v naší společnosti?
- 7 **PROČ NAKUPOVAT NA [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)**  
Výhody a praktické funkce našeho e-shopu.
- 8–9 **NOVINKY V NAŠEM SORTIMENTU**  
Seznamte se s novými amforami TAVA, službou daňového skladu a dalšími užitečnými tipy.
- 10 **PŘEDSTAVUJEME BIO KVASINKY SPOLEČNOSTI 2B FERM CONTROL**  
Preparáty s čistě přírodním složením rozšiřují nabídku kvasinek na českém trhu.
- 11 **KOMPLETNÍ SORTIMENT PRO VÝROBU SEKTŮ**  
Produkty a služby, které souvisí s plněním a uchováváním šumivých vín.
- 12–13 **ROZHOVOR S KATEŘINOU MALČIC**  
Otázky na vedoucí nákupního oddělení.
- 14 **OČIMA ODBORNÍKA**  
Změny a novinky v BS laboratoři.
- 15 **JAKÁ PROBLEMATIKA ZAJÍMÁ VINAŘE?**  
Odpovídáme na otázky, které vinaře trápí.
- 16 **LASEROVÝ PLAŠIČ ŠPAČKŮ**  
Efektivní obrana vinice proti ptačím hejnům.
- 17 **VĚDA, VÝZKUM A VÝVOJ**  
Do jaké míry dokáže množství kyslíku ovlivnit kvalitu vína?
- 18 **REFERENCE**  
Těší nás zpětná vazba našich zákazníků.
- 19 **PŘEDSTAVUJEME NAŠE DODAVATELE**  
5 otázek pro Smurfit Kappa - dodavatele obalových řešení.

## CO NAJDETE V MAGAZÍNU



### NOVINKY V NAŠÍ SPOLEČNOSTI V ROCE 2021

Přečtěte si, co je u nás nového. Představujeme nové produkty, služby, ale i zaměstnance a zajímavé události.

Inspirujte se na str. 4 až 6

### PŘEDSTAVUJEME NÁŠ NOVÝ E-SHOP

V krátkém rozhovoru s Veronikou Mikulíkovou vás seznámíme s největšími změnami, které nový e-shop přináší.

Více se dočtete na str. 7



### ROZHOVOR S KATEŘINOU MALČIC

Jaké byly její začátky ve společnosti a jakou má vizi do budoucna?

Více najdete na str. 12 až 13

### CO TRÁPÍ LETOS VINAŘE?

Přinášíme shrnutí nejčastějších problémů očima našeho enologa.

Čtete na str. 15



### NOVINKA V BOJI PROTI ŠPAČKŮM

Pomocí laserových paprsků dokáže nový plašič ochránit vinice proti náletům nenasytých ptačích hejn.


Detaily na str. 16

### VLIV KYSLÍKU NA KVALITU VÍNA PŘI JEHO FINALIZACI

Jaké je optimální množství kyslíku ve víně a jak s ním v průběhu zpracování vína pracovat?

Více informací naleznete na str. 17



 Smurfit Kappa

### NAŠI VÝZNAČNÍ DODAVATELÉ

Položili jsme 5 otázek zástupci dodavatele Dušanu Konečnému ze společnosti Smurfit Kappa, která nám dodává papírové kartony.

Detaily na str. 19

## VYTVOŘILI JSME (NEJEN) NOVÉ SKLADOVACÍ PROSTORY V BS VELKÉ BÍLOVICE

Přestože pandemie nemoci covid-19 ochromila téměř všechny součásti běžného života, rozhodli jsme se, že tento čas využijeme aktivně. Nezaháleli jsme a zrealizovali jsme různá zlepšení, která nám pomohla vyrovnat se se změněnými podmínkami na trhu. Nově tak u nás najdete:

- Novou skladovací halu pro lahve
- Oddělení příjmu, které jsme přesunuli mimo prostory skladu a prodejny
- Přístavbu pro expedici zboží, kde jsou uskladněny rozbalené lahve
- Rozšířené prostory pro e-shop
- Daňový sklad
- Značení budov pro snadnější orientaci



## POSÍLILI JSME OSOBNÍ VZTAHY V NAŠEM TÝMU

Správně fungující tým spolupracovníků je pro každou firmu ten nejlepší kapitál. My jsme si tohoto potenciálu plně vědomi a věnujeme se posilování vnitřních vazeb v rámci pravidelných teambuildingových aktivit. Letos jsme se stejně jako vloni sešli na Lopeníku v Bílých Karpatech a od 11. do 13. června jsme společně zažili mnoho společných úsměvných chvil. Věříme, že to napomůže k lepší spolupráci v přátelském kolektivu.



## PŘEDSTAVUJEME NOVÉ LOGO NAŠÍ SPOLEČNOSTI

Změny, kterými jsme v uplynulém období prošli, si podle nás zaslouží podtrhnout i vizuálně. Z tohoto důvodu jsme přistoupili k redesignu našeho loga. Nový vizuální styl se snaží zachovat myšlenku symbolu kruhu, neboť ten provází BS vinařské potřeby od počátku. Kruh v logotypu představuje obvod dřevěného vinařského sudu, zatímco kulička uvnitř evokuje stylizované hrozny vinné révy. Tvar kruhu je použit také proto, že je plynulý a nekonečný, stejně jako vinařův rok.

Při tvorbě nového stylu jsme kladli důraz na jednoduchost a využitelnost ruku v ruce s vyjádřením tradice a kvality. Je vytvořen tak, aby byl pro veřejnost lehce rozeznatelný a snadno zapamatovatelný.

## PŘEDSTAVUJEME NAŠE OBCHODNÍ ODDĚLENÍ

### ROBERT VYHODA

**Pozice:** manažer obchodu  
**V BS-ce pracuje:** 18 let

Odpovídá za vedení týmu obchodních zástupců, je produktovým specialistou v sortimentu uzávěrů a korkových zátek, záklopek (kapslí) u privátních zákazníků a klíčových zákazníků



### Ing. LUCIE ČERVENKOVÁ

**Pozice:** obchodní zástupce  
**V BS-ce pracuje:** 8,5 roku

Odpovídá za oblast Velkopavlovicko



### MICHAELA VOBORNÍKOVÁ

**Pozice:** obchodní zástupce  
**V BS-ce pracuje:** 1,5 roku

Odpovídá za oblast Mikulovsko a Znojemsko



### RNDr. MILOŠ ŠMELKO, Ph.D.

**Pozice:** obchodní zástupce  
**V BS-ce pracuje:** 8 let

Odpovídá za Slovenskou republiku



### DALIBOR ŠEFRÁNEK

**Pozice:** obchodní zástupce  
**V BS-ce pracuje:** 4 roky

Odpovídá za oblast Slovácko



## VZDĚLÁVÁNÍ ZŮSTÁVÁ NAŠÍ PRIORITY

Covidové období, kdy část zaměstnanců pracovala v režimu tzv. home-office, ukázalo důležitost průběžného vzdělávání, získávání dovedností různorodého charakteru, absolvování krátkodobých kurzů apod. Proto je naší prioritou v tomto trendu pokračovat, posílat náš tým na úrovni managementu, obchodníků i obsluhy na prodejních. Připravujeme a průběžně realizujeme sérii vzdělávacích kurzů s tématy jako Akademie manažerů (vzdělávání manažerů v oblasti efektivního vedení týmů), vzdělávání obchodních zástupců (ve znalostech a dovednostech podstatných pro obchodní jednání), vzdělávání zaměřené na znalost nového sortimentu (určené pro pracovníky skladu a prodejny), předsezónní školení zaměstnanců.

## CO PLÁNUJEME V ROCE 2022

- **Seguin Moreau Contest** – Zúčastníme se jako partner soutěže velkých barikových vín zrajících v sudech Seguin Moreau. Vítězné kolekce pojedou vinaři osobně prezentovat přímo do francouzského Bordeaux.
- **BS zájezd** – Po dvouleté přestávce opět pozveme naše zákazníky – vinaře na poznávací zájezd do prestižních zahraničních vinařství. Tyto poznávací výlety jsou vždy spojeny s návštěvami špičkových firem a ukázkami používaných technologií, postupů apod. Naším cílem se pravděpodobně stane Itálie. Už se moc těšíme!
- **Přednášky, degustace** – Odborné vzdělávání nás i našich zákazníků je pro nás jednou z priorit, kterým se věnujeme dlouhodobě. I v příštím roce proto budeme jako partneři nebo pořadatelé zařítovat pestrou škálu vzdělávacích akcí.

## NOVÍ ZAMĚSTNANCI V BS TÝMU

V uplynulém období jsme v našich řadách přivítali nové posily:

- **Radomír Konečný** – odborný prodejce Velké Bílovice
- **Michal Skoupil** – odborný prodejce Velké Bílovice
- **Robert Šebesta** – odborný prodejce Velké Bílovice
- **Michal Šťavík** – obsluha lahvovací linky
- **Petr Podgrabinský** – odborný prodejce pro pivovarnictví



## NOVINKY V SORTIMENTU

### NOVĚ NABÍZÍME PIVOVARNICKÝ SORTIMENT

Své portfolio rozšiřujeme do oblasti sortimentu pro mini pivovary: pивní lahve, odnosné kartony, pивní korunkové uzávěry, filtrační materiály, technologické zařízení. Přijali jsme proto nového odborného obchodního zástupce **Petra Podgrabinského**. Do budoucna plánujeme rozšiřování nabídky dle poptávky zákazníků.



**bs** pivovary

### ROZBALOVANÉ LAHVE

Rozšířili jsme sortiment rozbalovaných lahví o nové typy a nabízíme tak již na 30 typů lahví různých barev, skloviny a typů ústí, které můžete zakoupit v libovolném kusovém množství.

### NOVÉ TAŠKY

K pohodlnému nákupu nyní nabízíme možnost zakoupit si recyklované papírové nebo bavlněné tašky. Dílčími kroky se tak snažíme o vstřícný postoj k udržitelnosti a ekologicky zodpovědnému chování.



### KARTONY

Odnosné kartony s potiskem ve čtyřech barevných variantách: přírodní, modrá, zelená a bordó podpoří příjemný vizuální dojem u zákazníků.



### NOVĚ VÁZACÍ KLEŠTĚ COUTALE

Na sezónu 2022 budou připraveny kvalitní vázací kleště, které vám zjednoduší práci ve vinohradu.



### BETONOVÉ TANKY GALILEO

Jako moderní nástroj pro vinaře, kteří chtějí podpořit své terroir, přinášíme betonové tanky dokonalý tvar, přírodní beton a poloviční hmotnost. To jsou tři klíčové vlastnosti, proč zvolit pro výrobu vašeho vína právě Galileo. Kromě toho, že oproti standardním betonovým nádobám disponuje Galileo poloviční hmotností, je s ním díky podstavci možné snadno manipulovat.



## PŘEDSTAVENÍ NOVÉHO E-SHOPU

Veronika Mikulíková převzala kompletní starost o chod e-shopu [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz) od ledna tohoto roku. Zeptali jsme se jí proto, jaké novinky přináší.

### **Kdy byl spuštěn zcela nový e-shop a souviselo to s větší online poptávkou v době pandemie?**

Myšlenka nového a moderního e-shopu s větším rozsahem tu byla již dříve, příprava včetně výběrového řízení trvala téměř rok. Samozřejmě zvýšená online poptávka v covidové době byla jedním z velmi výrazných hnacích motorů.

### **V čem je oproti předchozí verzi nakupování přes e-shop pro zákazníky lepší?**

Předělaná verze e-shopu nebyla zrovna přehledná, což měla nová platforma změnit a dle ohlasů našich zákazníků se nám to povedlo. Nejvíce bych zdůraznila pokročilé vyhledávání produktů i článků pomocí našeptávače, možnost uložení položek do sekce „Oblíbené“, kompletní a přehledné informace o BS službách a rozšířenou poradnu. V neposlední řadě také musím zmínit plnohodnotnou verzi e-shopu na mobilním telefonu či tabletu a rozšířenou nabídku dopravy o Zásilkovnu i osobní odběr ve vybraných BS prodejnách. Dále jsme urychlili odbavení zakázky a většinu zásilek tak odesíláme již následující pracovní den po přijetí objednávky.



### **Co vnímáte jako největší benefit nového e-shopu?**

Z mého pohledu za největší benefit považuji rychlou a jednoduchou administraci e-shopu, možnost různých prozákaznických akcí nezávislých na prodejnách. Každý zákazník dostává jako poděkování dárek při nákupu nad 500 Kč.

### **Co chystáte do budoucna za úpravy?**

Máme v plánu spoustu novinek, jednou z nich je slovenská verze e-shopu, dále pak můžu zmínit verzi pro pivovarnický sortiment a třešničkou na dortu bude konfigurator lahví, který usnadní výběr lahví s dostupnými uzávěry.



## PROČ NAKUPOVAT NA [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)?

### **Ke každému nákupu nad 500 Kč praktický dárek ZDARMA!**

- Zákazníci e-shopu, kteří nakoupí za min. 500 Kč, si mohou vybrat z nabídky dáreků.
- **Aktuální nabídka** dáreků zdarma se zobrazí v nákupním košíku, dárky se liší dle hodnoty nákupu.

### **Další výhody a funkce e-shopu:**

- Výhodný BS slevový systém pro registrované zákazníky.
- Fulltextové **vyhledávání produktů i článků** pomocí našeptávače.
- Možnost uložení položek do sekce Oblíbené, možnost odeslat na e-mail nebo tisk.
- Kompletní a přehledné **informace o BS službách**.
- Rozšířená **poradna** se zobrazením nových článků na Homepage.
- Přepřevu zásilek v ČR zajišťují 4 dopravci.
- Pro balíčky do 5 kg je přeprava přes Zásilkovnu za cenu od 59 Kč.
- Osobní odběr v prodejně Velké Bílovice.
- Přeprava na Slovensko, nově i přes Zásilkovnu od 79 Kč.
- Plnohodnotná verze e-shopu na mobilu či tabletu.

### **Více informací na:**

[www.vinarskepotreby.cz/ vyhody-registrace-a-slevovy-system](http://www.vinarskepotreby.cz/vyhody-registrace-a-slevovy-system)

Zaregistrujte se a získáte slevu na každý nákup v BS

U nás se sčítají všechny vaše nákupy (e-shop, BS prodejny, BS laboratoř) a roste tak výše BS slevy.

Registrovat se můžete v e-shopu i při nákupu v **BS prodejně** (pro nákup v prodejně vám bude pro urychlení nákupu vyhotovena **BS zákaznická karta**). Každý registrovaný zákazník získává slevu 6 % již po dosažení nákupu (nebo součtu ročních nákupů) v hodnotě min. 5 000 Kč!

Podle výše dosavadních nákupů jste zařazeni do jedné z 8 slevových skupin. Načítáním dalších nákupů se pak vždy po překročení kritéria automaticky posouváte do vyšších slevových skupin.



Slevový systém

SLEVA

Dárky k nákupu



Doprava od 59 Kč



## NOVINKY V NAŠEM SORTIMENTU



### AMFORY TAVA

Amfory se používají k fermentaci a stárnutí vína po tisíce let. V posledních několika letech se amfory ve světě vinařství vracejí zpátky na scénu. Spousta věcí se od středověku ve výrobě amfor změnila. Spolupráce s inovativním výrobcem amfor je klíčem k výrobě vysoce kvalitních vín.

Běžné stížnosti na tradičně vyráběné amfory jsou: příliš mnoho kyslíku, příchutě dodávané z amfor, praskliny a netěsnosti a potíže s dezinfekcí. Chcete-li vytvořit amfory s přesnější pórovitostí (menší póry), je nutné vypalovat je při velmi vysokých teplotách (nad 1050 °C).

To bylo dříve u hlíny nemožné, protože nádoby při těchto teplotách mohly prasknout. TAVA však vyvinula a patentovala novou 100% přírodní jílovou směs, která je odolnější při těchto vyšších teplotách, což umožňuje vznik menších pórů a vyšší přenosnost okysličeného vína.



Nejoblíbenější amfora společnosti TAVA má průměrnou rychlost přenosu kyslíku 1,5 mg / l / měsíc (pórovitost 0,05 µm). Pokud to však zákazníci vyžadují, lze amfory přizpůsobit tak nízkými úrovněmi, jako jsou 0,4 mg / l / měsíc a až 10 mg / l / měsíc.

Amfora může dodávat podobnou úroveň mikro-okysličení jako nový dubový sud. Avšak u sudu není proces mikrooxidace lineární. Padesát procent ročního přenosu kyslíku se uvolní během prvních 2–4 měsíců a poté se zpomalí.

S vysoce kvalitní hlínou amforou je mikro-okysličení lineárnější a stabilnější po celý rok. Je-li amfora dobře udržována, bude po celý její život poskytovat rok co rok podobnou úroveň mikro-okysličení.

Díky nejnovějším inovacím jsou amfory pro vinaře dnes užitečtější a efektivnější a mohou odhalit jedinečné vlastnosti vína, které dříve mohly zůstat nezjištěny. Je tu příležitost vyrobit vína způsobem, který nikdy předtím nebyl možný.

#### PRO SROVNÁNÍ JSOU NEJNOVĚJŠÍ VÝZKUMY RYCHLOSTI PŘENOSU KYSLÍKU DUBOVÉHO SUDU NÁSLEDUJÍCÍ:

**Americký dub:** 11,3 mg / l za rok (0,94 / mg / l / měsíc)

**Francouzský dub:** 8,18 mg / l za rok (0,68 / mg / l / měsíc)

### NABÍZÍME SLUŽBU DAŇOVÉHO SKLADU

Od poloviny listopadu 2020 nabízíme vinařům další užitečnou službu. Ve Velkých Pavlovicích provozujeme daňový sklad, který slouží k uchování šumivých vín, jejichž výroba je častým předmětem kontrol ze strany Celního úřadu. Jako šumivá vína jsou označována vína plněná do lahví s hříbovitou zátkou nebo vína, která mají při teplotě 20 °C přetlak 3 bary a více. Z pohledu zákona o spotřebních daních je nutné šumivá vína vyrábět v daňovém

skladu. Celní úřad přistupuje k vínům jako šumivým od okamžiku zahájení druhotného kvašení. Proces výroby šumivého vína tedy probíhá již od svého počátku až do ukončení kvašení, přičemž šumivé víno musí ležet minimálně 9 měsíců.

Aktuálně jsme pro vinaře schopni zajistit celý proces výroby šumivých vín v souladu se zákonem, tím se zákazník plně vyhne kontrole a jednání s Celním úřadem, které je kompletně v naší režii.





## DOPORUČJEME PRODUKTY SPOLEČNOSTI 2B FERM CONTROL

### Bio vinné kvasinky Vulcano

Tento kmen kvasinek je vhodný pro kvašení bílých a červených vín, přičemž chuťové spektrum se výrazně liší od standardních kvasinek a připomíná čistý spontánní profil.



### Pinot Alba

Tento kmen kvasinek zajistí vínu krémovitost, plnost a mohutnost.



## POTŘEBUJETE SUCHÝ LED? OBRAŤTE SE NA NÁS

Vinařům nabízíme sezónní prodej pelet suchého ledu ve formě pevného CO<sub>2</sub>, který se dá využívat během vinobraní při zpracování hroznů.

Možnosti využití suchého ledu:

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

Podrobné informace a objednávky: Jaroslav Opluštil, +420 608 354 468, suchyled@vinarskepotreby.cz

## NOVÝ PRODUKT: RePrise BIO

Jedná se o deaktivované kvasinky určené speciálně pro zrání vín po alkoholické fermentaci a osvěžení starších vín. Vyrábí se výhradně na základě přírodních surovin z certifikovaného ekologického zemědělství a neobsahují žádné známé alergeny. Tyto kvasinkové buňky slouží jako antioxidanty, stabilizátory barev a k harmonizaci polyfenolů. Mají redukční a absorpční vlastnosti, zvláště při použití k osvěžení starších vín. RePrise BIO zvyšuje plnost a mohutnost u všech vín. Díky své přirozené produkci nepředává do vína chuť po kvasnicích.



## NOVINKA Z BS SERVISNÍHO STŘEDISKA: UNIKÁTNÍ ZÁTKOVAČKA

Nově nabízíme ke krátkodobému pronájmu unikátní zátkovačku, která je vhodná pro uzavírání velkoobjemových lahví včetně šampaňského. **Zátkovačka Zeus** „Special 75“ od společnosti Ferrari nabízí výjimečný rozsah kompatibility lahví, přičemž akceptuje velikosti od 375 ml do 18 litrů včetně lahví se šampaňským. Nastavitelnost modelu Zeus je nepřekonatelná. Nejenže je kompatibilní s extrémně širokou škálou velikostí lahví, lze jej použít jak se standardními zátkami, tak se zátkami ve stylu šampaňského, a obsahuje 6 adaptérů pro různé hlavy lahví.

### Funkce zátkovačky:

- zátkování silikonových a korkových zátek
- pneumatický vytahovač zátek
- uzavírání lahví šroubovými uzávěry
- uzavírací hlava na korunkové uzávěry

Pro více informací k zapůjčení zařízení kontaktujte  
BS obchodní zástupce nebo sklad Velké Bílovice:

Telefon: +420 519 346 238

E-mail: bilovice@vinarskepotreby.cz



## STANOVENÍ KRystalické STABILITY POMŮŽE ZKVALITNIT VAŠE VÍNO

BS laboratoř ve Velkých Bílovicích nově nabízí služby zajišťující stanovení hydrogenvinanu draselného a vinanu vápenatého ve víně. Proč si nechat stanovit krystalickou stabilitu ve víně?

- čisté víno bez vypadnutí krystalů
- určení přesné dávky na vaše konkrétní víno
- ekonomické důvody
- jedinečné stanovení na základě rozdílnosti vodivosti



# BIO KVASINKY 2B FERM

**Ing. Ondřej Horák**  
enologicko-technologický  
poradce



## BIO KVASINKY 2B FERM ROZŠÍŘUJÍ NA ČESKÉM TRHU NABÍDKU ČISTĚ PŘÍRODNÍCH PREPARÁTŮ

Specifický sortiment zaměřený na výrobu a vývoj aktivních kvasinek, derivátů kvasinek a startovacích kultur bakterií pro BOK v **certifikované bio kvalitě** přináší na český trh společnost 2B Ferm Control. Pro vysoce kvalitní vína, bio vína, ale nejen pro ně nabízí zajímavou alternativu. Při jejich použití je zaručena řada kvalitativních výhod, které ocení výrobci upřednostňující kvalitu před kvantitou.

Vína vznikající za použití těchto bio kvasinek a preparátů získávají přidanou hodnotu díky výrobě **bez pomocných chemických látek, emulgátorů, konzervačních látek, GMO a alergenů**. Což v současnosti představuje vyhledávaný a pro koncové zákazníky důležitý směr v celém procesu výroby.

Mezi produkty 2B Ferm Control patří kvasinky, výživa kvasinek, deriváty kvasinek a startovací bakterie pro biologické odbourávání kyselin. Jedná se o čisté kultivované kvasinky, které jsou produkovány pomocí šetrných postupů. Společnost se úmyslně vyhýbá procesům hybridizace nebo jiných metod genetického inženýrství vytvářející zvláštní vlastnosti kvasinek. **Místo toho využívá na výrobu kvasinek potenciál přírody.**

### Odrůdové kvasinky se vyznačují především těmito vlastnostmi:

- Přirozený odrůdový charakter.
- Zachovávají odrůdové aroma a respektují vliv terroir.
- Optimální podmínky kvašení pro ideální vývoj aromatických látek.
- Nejlepší dostupnost aminokyselin, vitamínů a minerálů.
- Skutečně přírodní produkt, všechny suroviny pocházejí z ekologicky certifikovaného zemědělství bez petrochemických a jiných syntetických látek.
- Zdravá konzumace vína - 100% vegetariánský a veganský produkt, bez alergenů a skrytých konzervačních látek.

Společnost 2B Ferm Control je na českém trhu stále ještě nováčkem, avšak její historie sahá až do roku 1996. Od té doby nabízí produkty pouze z vlastního výzkumu a vývoje a to ji jasně odlišuje od konvenčních produktů pro výrobu vína. Stavební kameny společnosti tvořily 4 základní kvasinky, později výrobu rozšířili o nesacharomycetní kvasinky (Sauvage, Vulcano). Exkluzivním zástupcem pro Českou republiku a Slovensko se v roce 2020 stala firma BS vinařské potřeby, kde lze tyto produkty zakoupit přes e-shop i v rámci sítě vlastních BS prodejen.

## 3 OTÁZKY PRO VINAŘSTVÍ, KTERÁ MAJÍ VLASTNÍ ZKUŠENOSTI S PŘÍPRAVKY 2B FERM CONTROL

1. Co vás zaujalo na novém dodavateli kvasinek a kvasinkových derivátů 2B Ferm Control?
2. Je něco, co vás na preparátech překvapilo?
3. S kterou kvasinkou jste byli nejvíce spokojeni?



### PATRIK VODA (ředitel výroby) a KAREL PRŮŠA - Vinařství Na Soutoku

1. Zaujal nás jiný způsob výroby kvasinek a BIO certifikace produktů, která může být do budoucna zajímavá pro naše zákazníky. Líbí se nám také úzké portfolio kvasinek a kvasinkových derivátů, tedy že se nejedná o žádný velký korporát.
2. Ano, při aktivaci kvasinek se jednalo o okamžitý rozkvas moštu, s tak rychlým nástupem kvašení jsem se ještě nesetkal. Bylo nám řečeno, že kvasinky vůbec nepění, ale po přidání kvasinek Vulcano byl tank jeden velký vulkán.
3. Za nás jednoznačně kvasinka Vulcano a Pinot Alba. Kvasinka Pinot Alba má pěkný projev při ležení na jemných kalech a Vulcano produkuje vyšší alkoholy a zvyšuje tělnatost. Obě kvasinky respektují odrůdu, což je pro nás velké plus.

### JIŘÍ BLASCH (sklepmistr) - Vinařství Čech Tvrdonice

1. Zaujalo nás úzké portfolio nabízených produktů, které naprosto dostačuje našim potřebám.
2. Bojujeme s nízkým obsahem asimilovatelného dusíku a občas nás dokáže pozlobit reduktivní aroma. Kvasinky nás přesvědčily, že jsou nenáročné na výživu a v průběhu vinifikace nebylo potřeba mošty nijak zvlášť vyživovat a provzdušňovat. Pěnivost se v průběhu kvašení objevila, ale nijak nás neomezovala. Kvasinky startují okamžitě.
3. Nejvíce se nám líbila kvasinka Pinot Alba. Do vína přinesla krémovitost a plnost.

### IVA ŠANTAVÁ (enoložka a ředitelka střediska vinařství) – Víno Blatel

1. Hned na začátku nás zaujala specifická nabídka a nenáročnost kvasinek na výživu.
2. Překvapila nás délka a pomalejší kinetika kvašení. V průměru kvašení trvalo 16 dní. Průběh kvašení byl velmi stabilní.
3. Jednoznačně Pinot Alba a kvasinka Vulcano. Vulcano jsme vyzkoušeli na Trámín červený a Pinot Alba na Chardonnay, v obou případech jsme byli s výsledkem velmi spokojeni.

## NABÍZÍME KOMPLETNÍ SORTIMENT PRO VÝROBU SEKTŮ



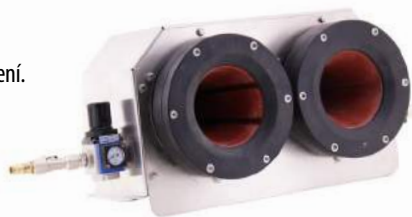
- Lahve
- Uzávěry
- Záklopy
- Agrafy
- Preparáty



### NOVĚ V NABÍDCE ZAŘÍZENÍ K ZAPŮJČENÍ:

#### Pneumatická zavalovací hlava na sektové záklopy

- Dvouprůduchový systém.
- Zařízení poháněno stlačeným vzduchem.
- Uzavření sektové záklopy ve dvou krocích.
- První průchod předběžně vyhlazení, druhý průchod vyhlazení.
- Výkon zařízení 500 lahví/h.



Pro více informací k zapůjčení zařízení kontaktujte  
BS obchodní zástupce nebo sklad Velké Bílovice:

Telefon: +420 519 346 238

E-mail: bilovice@vinarskepotreby.cz

### ŠUMIVÁ ČI PERLIVÁ VÍNA A NOVÁ AKREDITOVANÁ SLUŽBA MĚŘENÍ PŘETLAKU

S vinařským zákonem z roku 2004, jehož součástí jsou i evropské normy, je možné do kategorie šumivých vín zařadit i vína syčená oxidem uhličitým.

Z pohledu zákona 353/2003 Sb. o spotřebních daních se vína s oxidem uhličitým rozdělují na:

- **Šumivá vína** - plněna do lahví s hříbovitou zátkou pro šumivé víno, která je upevněná zvláštním úchytným zařízením - v uzavřené nádobě při teplotě 20 °C vykazuje tlak nejméně 3 bary způsobený rozpuštěným oxidem uhličitým.
- **Perlivá vína** - v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje tlak nejméně 1 bar a nejvýše 2,5 baru způsobený rozpuštěným endogenním oxidem uhličitým.

U perlivých vín se proto používají převážně šroubové uzávěry, pokud je láhev perlivého vína uzavřena hříbovitou zátkou pro šumivé víno, která je upevněná zvláštním úchytným zařízením, toto víno podléhá spotřební dani, i když je tlak v lahvi při 20 °C v rozmezí 1 – 2,5 baru.

- **Tichá vína** - všechna vína do tlaku 1 baru při 20 °C.

Hlavní rozdíl mezi šumivým a perlivým vínem je v tlaku oxidu uhličitého v lahvi, který je spolu s uzávěrem lahve hlavním ukazatelem toho, jestli víno podléhá či nepodléhá spotřební dani.

**Měření tlaku u výrobku PET-NAT provádíme pouze u lahví, které jsou opatřeny hříbovitou zátkou.**

BS laboratoř nabízí službu **S0146 Přetlak** – k rozboru je potřeba dodat 2 lahve vzorku.

## Kateřina MALČIC vedoucí oddělení nákupu v BS vinařské potřeby



**„Držím se vize být stále profesionální firmou v oblasti vinařství a vinohradnictví“**

**Vzdělání:** Zahradnická fakulta Mendelovy univerzity – obor vinařství, vinohradnictví  
**Rodina:** vdaná, děti Dorotea a Vilém  
**Koníčky:** přátelé, hudba, sport, zahrada  
**Zajímavost z vinařského oboru:** úspěšné vykonání degustační zkoušky II. stupně pro hodnocení vín

studovat dálkově na Mendelově zemědělské fakultě obor vinařství a vinohradnictví. A proč? Asi jsem chtěla mít nějaká zadní vrátka, protože jsem tušila, že lékárna nebudou úplně to pravé.

**Ve firmě jste před lety začínala jako obchodní zástupce, později jste pracovala v BS laboratoři. Co vám dala práce na těchto pozicích?**

Jako obchodní zástupce bych se ani ne nazývala, bylo to velmi krátké období (několik měsíců), které ale stačilo pro to, abych na vlastní kůži zjistila, že rozhodně nejsem dobrý obchodník (smích). Práce v laboratoři trvala déle. Na této pozici jsem byla 3 roky, do nástupu na mateřskou dovolenou, a byla to fajn práce. Za klíčové považuji to, že jsem si mohla vyzkoušet práci svých kolegů a dokážu si tak lépe představit jejich pracovní náplň, problémy, s nimiž se denně setkávají apod. Ale samozřejmě je to pouze část firmy, zkušenosti z dalších pracovních pozic mám pouze zprostředkovaně.

**Nyní pracujete na nově zřízeném oddělení nákupu. Jaké jsou vaše cíle, čeho by nové oddělení mělo v horizontu několika let dosáhnout?**

V plné sestavě pracujeme skoro rok. Za tu dobu se podařil velký kus práce v optimalizaci sortimentu, dodavatelů a systému objednávání. Aktuálním cílem je nastavit automatické objednávání zboží pomocí našeho systému.

**Kateřina Malčic pokračuje v rodinné tradici – pracuje v rodinné firmě, kterou vede její otec a zároveň jeden ze spoluzakladatelů Miloš Balga. Kdybychom se vrátili úplně na začátek, váš tatínek spoluzakládá společnost BS vinařské potřeby v době, kdy jste byla ještě poměrně malá. Máte nějakou vzpomínku na toto období?**

Byla jsem hodně malá, měla jsem 2 roky, takže těch vzpomínek moc není. Ale jedna úsměvná ano. Pamatuji si na malou místnost v původní maloprodejně, kde ležela klasická vinařská bedna, na ní pletivo s oky (takové to do králíkárn) a v něm založené velké gerbery různých barev. I takto může začínat podnikat prodejce vinařských potřeb.

**Přemýšlela jste již od mládí, že se budete vinařství věnovat i profesně?**

Určitě nemůžu říct, že by to byl můj dětský sen, spíše to vyplynulo samo z okolností. Při denním studiu na Vyšší odborné škole farmaceutické jsem začala ještě



### **Jaké činnosti oddělení nákupu za- bezpečuje? Vzniklo na popud změn, které přinesla pandemie?**

Nákupní oddělení vzniklo ještě před pandemií, po příchodu výkonného ředitele a díky nové organizační struktuře. Tím se nákup centralizoval na čtyři nákupčí, kteří aktivně hlídají stavy zásob, značení zboží, více komunikují s dodavateli a hledají nové možnosti a příležitosti lepšího nákupu.

### **Jaké změny přinesla do fungování spo- lečnosti BS vinařské potřeby pandemie covid-19?**

Naštěstí tím, že jsme měli jako velkoobchod výjimku a mohli mít během pandemie otevřeno, se u nás prodejní život nezastavil. Kolegové v administrativě začali častěji využívat home-office. Zaměřili jsme se více na prodej přes e-shop.

### **Můžete popsat hlavní logistické kroky, kterými jste zrychlili odbavování zásilek, které si v době pandemie nemohli zákaz- níci přebírat osobně?**

Využíváme tzv. balíkovat, navázali jsme spolupráci se Zásilkovnou, a tím snížili cenu dopravy. Do aktivnějšího rozvozu se zapojili naši obchodní zástupci, kteří běžné návštěvy spojovali i s dopravou zboží k zákazníkům.

### **Jaké z výše uvedených změn zachováte i do budoucna, protože se ukázaly jako vysoce efektivní?**

Určitě prodej přes e-shop. Tento kanál si našel více zákazníků, takže se budeme snažit aktivně přidávat další a další položky. Aktuálně připravujeme e-shop pro slovenskou pobočku a pivovarnický sortiment.

### **Společnost BS vinařské potřeby se po té- měř 25 letech od svého založení rozrostla do velké, stabilní firmy. Jak vidíte své mís- to v ní za deset let? Máte nějakou dlouho- dobou vizi, kterou byste chtěla naplnit?**

Držím se vize, která je daná, a to být stále profesionální firmou v oblasti vinařství a vinnogradnictví a poskytovat doplňkové služby zákazníkům pro usnadnění jejich práce. Neuhnout tedy z této cesty a nezklamat důvěru, kterou do mě nejvyšší vedení vložilo.

### **Když se řekne víno, vinařská turistika, ří- zené degustace a celkově obor vinařství – pro většinu laiků to zní velmi přitažli- vě. Představuje i pro vás oblast vinařství kromě práce občas i relax?**

Ano, vinařství a především produkty z hroznů pro mě určitě relax představují. S přáteli či rodinou jsou naše večery často doplněny lahví (někdy lahve) něčeho dobrého. V aktuálním ročním období preferuji bublinky všeho druhu. Ale i během výletů či větších dovolených se ráda podívám na zajímavá místa spojená s vinařstvím. Moc ráda bych navštívila světová vinařství a ochutnala třeba nějaké výjimečné bordeaux.



## BS MIKROBIOLOGICKÁ LABORATOŘ

### PREVENCE VÝSKYTU MIKROORGANISMŮ VE VÍNĚ

Zvláště ohrožena mikrobiologickými změnami jsou vína skladovaná v teple, s nižším obsahem alkoholu, zbytkovým cukrem a vyšší hodnotou pH. Nejčastější mikrobiologické zákalý způsobují kvasinky. Proto je důležité provádět sterilní plnění, to znamená, že vše, co se dostane během plnění do styku s již sterilním vínem, musí být rovněž sterilní.

Touto problematikou se u nás ve firmě v laboratoři zabývá pracovnice s dlouholetou praxí a zkušeností, paní **Marie Zapletalová**, které jsme položili několik otázek.

#### Jaká je nejčastější příčina mikrobiální kontaminace?

Příčinou mikrobiální kontaminace vína je nedostatečná sanitace a hygiena. Toto se týká výrobních prostor a zařízení již v průběhu výroby vína. Kontroly míst a ploch by měly být zvoleny tak, aby vedly k vyšší pravděpodobnosti zachycení kontaminovaných míst v průběhu zpracování, ať už posuzujeme hygienu specifického výrobního kroku či celý proces.

#### Můžete upřesnit místa, která mohou být nejvíce kontaminovaná?

Mikroorganismy mohou být nalezeny i na vizuálně čistých površích, nicméně nejčastěji se nachází na vlhkých a znečištěných místech, kde jsou mikroorganismy schopny růst a setrávat. Těžko přístupná místa jako otvory či trhliny v těžko čistitelných zařízeních a rezivějící a duté materiály představují potenciální místa výskytu mikroorganismů a měla by se vzorkovat.

Ve výrobních prostorách se jedná o tanky, filtrační zařízení, plnicí zařízení, pomocné nádoby, hadice, ventily, kanály, podlahy i stěny. Problémy často vznikají právě ve finále na plnicí lince, kde je potřeba se zaměřit na jehly, vystřikovačku, dusíkovou jehlu, srovnávací jehlu a plnicí hlavičky.

#### Je potřeba dodatečná kontrola účinnosti sanitace a čištění a jakou máte zkušenost z praxe?

Vinař je přesvědčený o 100% účinnosti sanitace, ale praxe bývá úplně jiná. Problém může být skrytý. Pokud má vinař problémy se zakaleným vínem, první kroky vedou k lahvací lince. Plnicí linka může vypadat v pořádku, ale vinař stále řeší problémy s kontaminovaným vínem. Kontrola sanitace pak probíhá několikrát, a hledá se původce (místo kontaminace), až se najde. Problém ale může pocházet i z výrobních prostor. Doporučovala bych kontrolu celkové čistoty výrobních prostor, také pomocí stěrů.

#### V čem vidíte přínos mikrobiologické laboratoře pro vinaře z vaší strany praktika provádějího zmíněné kontroly?

BS laboratoř funguje jako nezávislá laboratoř a řešíme zde konkrétní problémy se zákazníkem, na jehoho poptávku. Závazek mlčenlivosti a nestrannosti se vztahuje i na mikrobiologickou část laboratoře. Snažíme se řešit problémy diskrétně, konkrétně na míru a zodpovíme vám jakýkoliv dotaz. Přímou k vinaři jezdíme opakovaně, dokud problém není vyřešen.

### NEJČASTĚJI POSKYTOVANÉ SLUŽBY BS LABORATOŘE V SOUVISLOSTI S HYGIENOU A SANITACÍ:

- Stanovení přítomnosti kvasinek ve víně
- Sanitace a hygiena plnicí linky a výrobních prostor stěrovou metodou
- Čistota lahví výplachovou metodou
- Otisková metoda rukou



## JAKÁ PROBLEMATIKA ZAJÍMÁ VINAŘE?

### Výroba sektů

Šumivá vína jsou čím dál tím více žádaná u zákazníků. Poptávka po sektech kvašených v lahvi se rok od roku zvyšuje. Pro produkci sektů nabízíme vinařům zpracování protokolu jak na základní víno, tak i na druhotné kvašení v lahvi. V letošním roce jsme nově zřídili pro výrobce sektů daňový sklad, který se nachází ve Velkých Pavlovicích. Novinkou je, že jsme také schopni zajistit vinařům odstřel jejich sektů. V souvislosti s výrobou sektů jsme navíc v laboratoři nově akreditovali metodu měření přetlaku u sektů uzavřených korkem a u frizzante pod šroubovým uzávěrem.

### Výroba kyseliny vinné

Často se setkáváme s otázkami vinařů, zda prodáváme chemickou či potravinářskou kyselinu vinnou. BS vinařské potřeby se mimo jiné také zabývají lisováním kalů a tuhá část se po vylisování posílá do výrobního závodu v Itálii k dalšímu zpracování. Díky tomu můžeme s čistým svědomím říct, že v BS prodáváme čistě přírodní L(+) kyselinu vinnou s částečně moravskou stopou.



### Vápník ve víně

V letošním roce se ve větším měřítku setkáváme s vypadávaním vinnanu vápenatého v již nalahvovaných vínech. Na první pohled je k nerozeznání od klasického vinného kamene. Rozdílem je, že vinnan vápenatý bohužel nelze stabilizovat běžnými stabilizačními přípravky určenými na stabilizaci krystalických zákalů. Krátkodobá stabilizace je možná pouze v případě použití kyseliny metavinné. Jedinou možností, jak si ověřit stabilitu vinnanu vápenatého, je nechat víno podrobit laboratorní analýze. Stanovení vinnanu vápenatého je novinka, kterou provádíme u nás v laboratoři. Důležité je však zmínit, že by víno před touto analýzou nemělo být stabilizováno podpůrnými přípravky pro stabilizaci vinného kamene.

### Nestabilita vín vyvolaná zvýšeným obsahem železa

V BS laboratoři analyzujeme vína, která mají zvýšený obsah železa, a kvůli tomu u nich vznikají zákalů. Již koncentrace 6 mg/l může způsobit, že víno bude náchylné k železitým zákalům. Pokud se vám ve víně objevil zákal a nevíte, z čeho by mohl pocházet, můžeme vám v naší laboratoři nabídnout službu stanovení obsahu železa. Prováděli jsme pokusy s možností alespoň částečného odstranění kovů z vína. Jako velmi účinný při snižování obsahu kovů ve víně se nám jevil přípravek Claril HM.

### TIPY NA ENOLOGICKÉ PRODUKTY:

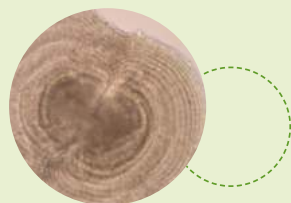
- Mostgelatine keller
- AMT
- HIDEKI
- Enoblack perlage
- Stabyl G



Jak můžou jednotku meq/l u těkavých kyselin přepočítat na jednotku g/l?  
A jaké jsou limity těkavých kyselin ve vínech?

Vzorec pro výpočet je:

$$\frac{\text{těkavé kyseliny (meq/l)} \times 0,3}{5} = \text{těkavé kyseliny (g/l)}$$



Limity těkavých kyselin:

	TĚKAVÉ KYSELINY (meq/l)	TĚKAVÉ KYSELINY (g/l)
BÍLÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	18	1,1
ČERVENÁ VÍNA	20	1,2
VÍNA S PŘÍVLASTKEM VZB, LV	30	1,8
VÍNA S PŘÍVLASTKEM VZC, SV	35	2,1

# LASEROVÝ PLAŠIČ ŠPAČKŮ



## EFEKTIVNÍ LASEROVÁ OBRANA VINIC PROTI ŠPAČKŮM

V loňském roce vzbudil na moravských vinicích velký zájem odborné veřejnosti zcela nový způsob ochrany hroznů proti náletům velkých ptačích hejn. Škody na vinicích způsobené stovkami špačků donutily vinaře k hledání cesty, jak se co neúčinněji bránit. **Laserový plašič špačků** je poměrně novou záležitostí, často se o něm mluví jako o převratné novince. S jeho využíváním má vlastní zkušenost jihomoravský vinař Stanislav Mádl. Zeptali jsme se ho na praktickou stránku využití tohoto způsobu ochrany vinice před nenasytnými ptačími hejny.



### Vy již toto zařízení používáte. Můžete nám více přiblížit tuto technologii?

Asi bez nadsázky mohu říci, že se jedná o novou generaci plašičího zařízení určeného k ochraně nejen vinohradů, ale celkově pro využití v sektoru zemědělství. Jeho podoba má velmi blízko k průmyslové kameře, avšak hlavní funkce spočívá v unikátní, vizuální ochraně proti špačkům. Ti se zaleknou paprsků, které zařízení vydává. Jedná se tak o naprosto tichý způsob, jenž ničím neruší obyvatele žijící v okolí vinic, navíc funguje automaticky bez nutnosti nepřetržité personální obsluhy.

### Na jakém principu zařízení funguje?

Zařízení funguje jako otáčející se projektor, který vysílá zelený laserový paprsek. Tento paprsek se pohybuje v předem nastavených vzorech po ploše vinice, již potřebujeme chránit.



### Jak se instaluje ve vinohradu?

Zařízení je nutné upevnit na nějaký stožár. Výška stožáru závisí na členitosti a rozloze vinice. Zkrátka tak vysoko, aby byl paprsek schopen pokrýt co největší plochu. V dobrých podmínkách je poté dosah laseru až 1,5 km.

### Jak se obsluhuje?

Velkou výhodou je, že lze zařízení ovládat na dálku, nastavit lze totiž pomocí tabletu nebo mobilního telefonu prostřednictvím Bluetooth připojení. K samotnému nastavení se používá speciální aplikace.

### Má na jeho používání vliv počasí?

Zařízení je navrženo do venkovních prostor a počasí na jeho účinnost zásadní vliv nemá. Pokud je zataženo, tak je paprsek viditelnější. Ale i za slunečného dne je dostatečně viditelný a ptáci se ho bojí.

### Co vnímáte jako jeho největší výhodu?

Určitě je to především o výrazné úspoře času a lidí, kteří musí personálně zabezpečit hlídání vinice. Další výhodou jde ruku v ruce s tichým provozem. Na rozdíl od akustických plašičů si tohoto způsobu ochrany vinice na první pohled nikdo nevšimne. A zmínit musím také samostatnost, zařízení se v určenou hodinu samo zapne a večer vypne, stačí si naplánovat patřičný provozní interval.

### A co je nevýhodou?

Snad jen vyšší pořizovací cena. Samotný provoz pak lze zabezpečit solárními panely, které dodávají potřebnou elektrickou energii.

### Pro jak velký vinohrad se tedy nákup plašiče vyplatí?

Minimální plocha vinice není limitována. Paprsek je schopen pokrýt i velmi malou oblast (třeba jen 10 m<sup>2</sup>). Avšak pro dostatečné pokrytí za použití jednoho laseru je doporučena maximální plocha cca 15-20 hektarů. V každém případě hodně záleží na členitosti terénu.

## Automatický plašič ptáků AVIX AUTONOMIC

- **Technologie:** funguje na principu pohyblivého zeleného laserového paprsku, který ptáci vnímají jako predátora
- **Ovládání:** bezdrátový, plně automatizovaný systém, lze programovat pomocí mobilní aplikace v systémech Android a iOS
- **Rozsah projekce:** 360°
- **Provozní teplota:** -15 až +50°C
- Využívá se již ve více než 90 zemích světa





## VLIV KYSLÍKU PŘI FINALIZACI VÍNA

S možnými problémy po plnění lahví se může potýkat spousta vinařů. Jedná se o kombinaci více faktorů, kterými se může kvalita vína po nalahování snížit. Jedním z nich, které můžete pozitivně ovlivnit, je množství kyslíku ve víně. V BS laboratoři nabízíme službu měření kyslíku ve víně. Můžete si ověřit správnou technologickou praxi při práci ve sklepech, případně zjistit, jak dobře z hlediska kyslíku funguje vaše plnicí linka.

Máme zákazníky, kteří tuto službu využili a díky tomu vyřešili dlouhodobý problém s rychlým úbytkem volné síry v lahvích a následnou rychlou oxidací vína během pár týdnů po nalahování.

Na základě měření v konkrétním vinařství jsme zjistili, že špatně těsná plovoucí víka, finalizace vína je prováděna těsně před lahvováním a plnicí linka je nesprávně seřízená a dodává do vína další kyslík při plnění. Pro ukázkou uvádíme graf, který jasně signalizuje, jak výrazně došlo ke snížení obsahu kyslíku ve víně. Vinař optimalizoval práci ve sklepech a zkusil lahvování s naší BS lahvovací linkou. Jedná se o kombinaci více faktorů, které pozitivně ovlivnily vývoj kyslíku ve víně a celkově se zvýšila kvalita vína, spokojenost vinaře a jeho zákazníků.

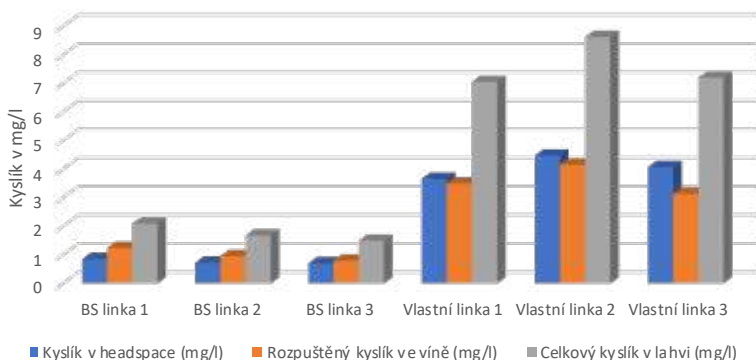
V grafu v prvních 3 měřeních (ozn. BS linka 1, 2, 3) je stejné víno, které bylo správně připraveno na lahvování a následně plněno BS lahvovací linkou. O dobré přípravě vína před lahvováním svědčí hodnoty kyslíku rozpuštěného ve víně. Vyrovnané hodnoty kyslíku v headspace (prostoru mezi uzávěrem a hladinou vína) jsou známkou správného nastavení BS lahvovací linky. Celkový kyslík v lahvi nepřesahuje 2 mg/l a je až 4násobně nižší v porovnání s hodnotami původního měření 4-6 (ozn. Vlastní linka 1, 2, 3). V tomto případě se

jednalo o víno, které bylo těsně před lahvováním čiré a filtrováno, což se projevilo na vyšších hodnotách rozpuštěného kyslíku. Vysoké hodnoty kyslíku do prostoru headspace dodávala vlastní linka vinaře, což dokazují hodnoty až kolem 4 mg/l. Celkový obsah kyslíku v konečném součtu vystoupal až k 7-8 mg/l kyslíku v lahvi. I přes to, že toto víno bylo zasířeno před lahvováním na 46 mg/l volné síry, po 2 měsících díky vysokému obsahu kyslíku volná síra klesla na 18 mg/l a víno v lahvi získalo nahnědlou barvu a oxidativní tóny.



V současnosti úzce spolupracujeme na měření kyslíku s Ústavem vinohradnictví a vinařství Mendelovy univerzity. Probíhají různé pokusy týkající se plnění, inertizace, odlišných typů uzávěrů a technologického zpracování. Na základě výsledků měření, poznatků a studií průběžně vydáváme články ve Vinařském obzoru (6/2020; 03/2021) a v časopise Vinař sadař.

Srovnání lahvování různými linkami





## KORKOVÉ UZÁVĚRY VINC VÁS ZBAVÍ STRACHU Z PACHUTĚ TCA VE VÍNĚ

Zátka VINC a VINC+ jsou vyrobeny exkluzivně jen ze 100% kontrolované korkové kůry pocházející z vlastních zdrojů výrobce. Společnost CORK SUPPLY Portugal u všech zátek garantuje minimální obsah TCA (TCA je  $\leq 0,5$  ng/l). Více jak 100 000 kontrolních analýz ročně zajišťuje vysokou kvalitu korků, zaměřenou právě na obsah TCA.

Zátka vyniká vysokou mechanickou funkcí a bezproblémovou aplikací i u vysokorychlostních plnicích linek, navíc si zachovává stálou a dlouhodobou pružnost. Zátka jsou plně srovnatelné s produkty značek DIAM, RUBI, FINECORK apod. Jsou také vhodné pro vysokorychlostní lahvací linky. BS vinařské potřeby nabízí zajištění privátního potisku na boční plochu zátky a plošku. V případě reklamace korkové pachutě v jakékoliv lahvi uzavřené zátkou VINC obdržíte refundaci ve výši prodejní ceny lahve.

## JAROSLAV SEDLÁK Z RODINNÉHO VINAŘSTVÍ SEDLÁK O MĚŘENÍ KYSLÍKU

„Absolvoval jsem seminář Management kyslíku ve vinařství vedený doc. Ing. Mojmiřem Baroněm, Ph.D. ve spolupráci s BS vinařskými potřebami. Na základě toho jsme si ve firmě chtěli vyzkoušet, jak to vypadá s množstvím kyslíku při různých technologických operacích a s pohybem vína přímo v našem vinařství. Kontaktovali jsme BS laboratoř a domluvili si měření kyslíku s Ing. Mgr. Michaelou Osičkovou. Byl změřen kyslík ve víně při ležení v nádrži, při přečerpávání, filtraci a následném plnění na vlastní plnicí lince. Během pokusů a při různých měřeních jsme zjistili docela zásadní nedostatky právě při plnění vína do lahví.“

Docházelo k velkému navýšení rozpuštěného kyslíku. Po krátké době byla pozorována spotřeba velkého množství volného  $SO_2$  v již naplněných lahvích. Zkoušeli jsme různé úpravy naší plnicí linky, ale stále to nebylo dostačující.

V roce 2019 jsme poprvé vyzkoušeli mobilní linku s BS, která je samozřejmě modernější, rychlejší a to hlavní je, že se nám již ne-navyšuje kyslík při plnění vína. Vína jsou stabilnější, beze změn barvy a s použitím menších dávek  $SO_2$ . Dneska využíváme pro plnění hlavně mobilní linku s BS. Jsme velice spokojeni a vyhovuje nám mobilní plnění vína přímo u nás ve vinařství.“

## ZKUŠENOSTI S MĚŘENÍM KYSLÍKU PŘINÁŠÍ TAKÉ MARTIN PITRA Z RODINNÉHO VINAŘSTVÍ PITRA

„V březnu 2020 jsem se zúčastnil přednášky pořádané BS vinařskými potřebami na téma měření kyslíku ve víně.“

Odnesl jsem si spoustu užitečných informací a rozhodl jsem se proto tuto službu pro naše vinařství objednat. U vín ročníku 2019 se provádělo měření množství kyslíku v začiřeném víně v tancích a následně měření po provedení filtrace před lahvoáním. Byl sledován pokles množství rozpuštěného kyslíku ve víně až na doporučené hodnoty, kdy bylo možné přistoupit k lahvoání vína. Následně se provedlo nekolikrát měření rozpuštěného kyslíku ve víně v lahvi a sledovali jsme pokles hladiny volného oxidu siřičitého.

Služba měření kyslíku ve víně pro mě byla hodně užitečná a přinesla představu o tom, jak naše operace s vínem ve vinařství před lahvoáním přispívají k navyšování množství rozpuštěného kyslíku ve víně a zda jsme z tohoto pohledu k vínu šetrní či naopak, což má následně vliv na množství oxidu siřičitého. Další důležitou informací bylo, jak k navýšení množství rozpuštěného kyslíku přispívá samotná operace lahvoání.“

## PŘÍRODNÍ KORKY PRO VINAŘSTVÍ BALOUN JSOU KONTROLOVÁNY DÍKY SLUŽBĚ DS 100

Zákazníci stále více využívají služby DS 100, kterou nabízí náš portugalský dodavatel přírodních korků Cork Supply. Služba 100% garantuje nulový obsah TCA a dalších nežádoucích pachů.

Zákazníci, kteří využili službu DS 100:

- Vinařství Sedlák Velké Bílovice
- Velkobílovičtí vinaři
- Vinařství Šilová
- Vinařství Springer
- Vinařství Pijálek & Jager
- Vinařství Trávníček
- .. a další



**Cork Supply**  
Experts in wine and spirits closures





## PŘEDSTAVUJEME NAŠE DODAVATELE

### STRMÝ RŮST CEN NA CELOSVĚTOVÉM TRHU S PAPIREM

5 otázek pro **Dušana Konečného** ze společnosti Smurfit Kappa, s níž BS vinařské potřeby dlouhodobě spolupracují v oblasti vývoje a dodávek obalových řešení. Jedná se o zajištění nepoříštěných obalů, ale také krabic s brandovým potiskem dle přání zákazníka nebo speciálních obalů s integrovanou mřížkou.

#### Čím je způsoben tak strmý růst cen papíru na trhu v ČR, respektive globálně?

Celosvětový strmý růst cen papíru má několik základních příčin. Jednou z nich je velmi silně rostoucí podíl online prodeju a obrovský nárůst podílu e-commerce na maloobchodu. Dále pak znatelný příklon velkých i menších spotřebitelů k udržitelnosti a papírovým obalům namísto plastových. Tím se zvyšuje poptávka po papírových obalech celosvětově. Sběr velmi potřebného použitého papíru, který tvoří většinu ve finální vlnité lepence, neroste stejným tempem jako výroba a spotřeba papíru obecně. Tím roste jeho cena jako suroviny. A v neposlední řadě došlo i k nezanedbatelnému nárůstu cen energie a dopravy.

Osobně působím v této branži již 21 roků a podobný vývoj cen je naprosto výjimečný. Obvykle se stává, že papíry vystoupají o několik procent nahoru a následně zase spadnou a do ceny finálních obalů se v podstatě neprojeví.

#### Způsobila tento negativní trend celosvětová pandemie nemoci covid-19?

Částečně ano, i když významný růst byl v ČR už před pandemií. Pandemie akcelerovala procesy, které by stejně nastaly, jen by se rozložily v čase. Významný podíl na nárůstu spotřeby má již zmiňovaná e-commerce, kdo do tohoto sektoru nepřešel v roce 2020, prostě neprodával nebo prodával výrazně méně.

#### Jak se s touto situací vyrovnává poměrně malý český trh? K jakým konkrétním opatřením jste museli přistoupit v osobně?

Za loňský rok narostla v Česku spotřeba lepenky pro výrobu obalů o zhruba 60 milionů m<sup>2</sup> (cca 8 %). Jen za prvních 5 měsíců roku 2021 je nárůst spotřeby ještě větší, dokonce 15 %. Pro

toto skokové navýšení spotřeby není v ČR dostatek výrobních kapacit u žádného z výrobců. Tato situace má samozřejmě extrémně velký vliv na prodloužení dodacích termínů, na které nebyli nikdy koncoví spotřebitelé zvyklí a v podstatě se tato situace nedala dopředu předvídat.

Pozitivní je ale fakt, že Smurfit Kappa využívá integrovaného systému, tedy profitujeme z toho, že vlastnime svoje lesy, vyrábíme svůj papír a z něj vyrábíme vlnitou lepenku na obaly pro naše zákazníky. Papír tedy máme a nejsme závislí na externích dodavatelích.

#### Lze předpokládat, že je ovlivněna nejen cena, ale i dodací lhůty pro dodávku kartonových obalů. Je možné předjet komplikacím včasnou objednávkou?

Včasná objednávka určitě vše zjednoduší, protože pak na poslední chvíli jen velmi těžko dokážeme reagovat na urgentní požadavek zákazníka, který nemá do čeho balit. Bohužel je ale aktuální situace na trhu extrémně náročná a ještě ji ztíží nákupy před Vánocemi. Některé společnosti již dokonce zastavily příjem objednávek na letošní rok z důvodu vyčerpaných kapacit.

#### Je to podle vašeho názoru nevratný stav, nebo se trh postupem času zase vrátí do normálu, který panoval před pandemií?

Jde o to, co považujeme za normální stav. U některých dodavatelů, kteří jsou závislí na externích dodávkách papíru a zároveň nezvyšují kapacitu výroby, je možné, že delší objednací lhůty zůstanou. Samozřejmě, že bude ve velké míře záviset na vývoji hospodářství. V nynější situaci si netroufám cokoli předpovědět.



 **Smurfit Kappa**

# Přehled uzávěrů na vinné lahve

**Potisk vršku i boku:** offset, hotfoil, embossing

**Aplikace:** smrštění teplem, zavalování tlakem

## PVC kapsle



VEREINIGTE  
KAPSELFABRIKEN



TECHNOLOGIA



BATTISTELLA

## Poly laminát



ramondin



TECHNOLOGIA



BATTISTELLA

## Cínové kapsle



ramondin

## Sektové kapsle



ramondin



TECHNOLOGIA

## Korkové uzávěry

**Druhy:** přírodní, sektové,  
aglomerované - TCA FREE  
**Potisk:** vrchní a boční  
**Aplikace:** zátkačka ruční,  
automatická



VINVENTIONS

Cork  
Supply

## Šroubové uzávěry

**Potisk:** vrchní a boční, offset,  
hotfoil, embossing  
**Aplikace:** šroubovací hlava



CREATIVE  
CAPS

## Skleněné uzávěry

**Potisk:** vrchní a boční  
**Aplikace:** zátkačka ruční,  
polo/automatická



VINOLOK