

Nová mobilní plnicí linka od „Béesky“ jede naplno

Středa 10. dubna byla pro vinařskou technologii v České republice významným momentem. **Společnost BS vinařské potřeby slavnostně převzala mobilní plnicí linku od firmy Unimarco, která patří mezi nejmodernější a nejlépe technicky vybavené linky u nás.**

Ve vinařství Kolby mají plně ruče práce. Do drátěných košů rychle skládají jednu plnou lahev za druhou. Plnicí linka v přistaveném přívěsu jede naplno a má kapacitu tři tisíce lahví lahví za hodinu. Zatím nebyl důvod k žádnému zdržení.

„Služba je perfektní. Všechno to šlo rychle, už dokončujeme – a to je teprve časné odpoledne třetí den. A přitom jsme počítali se čtyřmi. Žádný větší problém nebyl. Využívám služeb BS vinařských potřeb potřeby a vždy jsem byl spokojený,“ usmívá se ředitel vinařství Ondřej Stejskal.

Práce se nezastaví ani během slavnostního předávání linky. Každý totiž ví, že čas jsou peníze, a lahvací sezona vrcholí.

Enolog z firmy BS vinařské potřeby Petr Holec k tomu říká: „Dosud jsme si museli tyto stroje půjčovat z Rakouska od společnosti Lagerhaus, dnes jsme schopni jim tuto službu zajistit vlastními silami. Zájem o ni stoupá. Naplnění jedné lahve o objemu 0,2 až jeden litr, což jsou nejčastěji používané objemy, stojí 3 koruny 50 haléřů. K tomu je třeba připočítat náklad

na filtraci, což je zhruba šest tisíc korun. Jsou to dvě sady deskových filtrů – hrubý předfiltr a sterilní mikrofiltr. Na přání zákazníka naplníme samozřejmě i bez filtrace. Doprava stojí 29 korun za kilometr. V případě zájmu jsme schopni externě od rakouských partnerů zajistit linku, která umí uzavírat lahve korunkovým uzávěrem či Vinolokem a lepit etiketu. Je to ale dražší, protože jen doprava do Velkých Bílovic vychází zhruba na deset tisíc korun.“

Minimální množství vína jedné šarže k lahvování je 350 litrů. Aby se služba zákazníkovi vyplatila, měl by nalahvovat alespoň osm tisíc lahví na jednom místě. Je to také o domluvě – mohou se dát dohromady dva menší vinaři v jedné lokalitě. Pro malovínaře nabízí možnost nalahvování jejich vín v areálu BS vinařské potřeby ve Velkých Bílovicích.

„Problém byl sehnat kvalitní obsluhu, která rozumí jak vínu, tak technologii. Proto nám to pět let trvalo. Musí být navíc hodně časově flexibilní. Standardní den vypadá tak, že linka přijíždí v šest hodin ráno k zákazníkovi, sanitace trvá

dvě hodiny a začne se lahvovat. Když jsou velké šarže, jde to rychle. U menších je to horší, protože se mění lahve, uzávěry, víno. Pracovníci se někdy vrací třeba i o půlnoci,“ dodává Holec.

Linku přebíral od obchodního ředitele firmy Unimarco Pavla Synka. „Zakázka na klíč pro nás byla velká výzva. Technologie je umístěna na speciálním rakouském přívěsu, vyrobeném na zakázku. Pneumatické odpružení přívěsu a individuální nastavení výšky umožňují plnění v dokonalé rovině. Naši technici nakreslili na centimetr přesně, co kde bude. V České republice nikdo nic takového nedokázal nebo nechtěl vyrobit,“ říká Synek. Jeho kolegové při instalaci linky odpracovali přes dva tisíce hodin. Samotné lahvování obstarává stroj od italské firmy GAI – model 3006 TOP.

„Tahle italská plnička představuje ideální spojení kvality, servisu a dostupnosti. Firma GAI existuje od roku 1946 a jde o jednoho z největších výrobců technologií pro plnění, etiketování a mytí lahví do výkonu dvacet tisíc kusů za hodinu.



Plnicí linka ve vinařství Kolby



Slavnostní předání. Zleva: Ing. Miloš Balga, jednatel BS vinařské potřeby s.r.o., Ondřej Stejskal, ředitel vinařství Kolby, a.s. a Pavel Synek, obchodní ředitel UNIMARCO a.s.

V tomto oboru patří do špičky. Více než 90 % komponentů a součástí si vyrábějí sami – prakticky všechno kromě dotykových displejů,“ vyzdvihuje Synek.

Linka umí naplnit buď tři tisíce lahví, nebo tři tisíce litrů za hodinu. Jsou možné všechny typy korků, jak přírodní, tak syntetické. Další výměnná stanice umožňuje použít šroubový uzávěr. Stroj lze vybavit i stanicí pro korunkový uzávěr a nabízí možnost uzavírání Vinolokem. Po naplnění a uzavření přebírá lahve stroj, který nasadí kapsli. Etikety si zákazníci musí řešit sami, protože každá má individuální parametry. Lahve jsou omezeny jen průměrem, přičemž minimální je 60 milimetrů a maximální 110. Linka je výškově nastavitelná.

A jaké podmínky potřebuje na místě?

„Stačí připojení na standardní vodovodní řad. Velký problém ale bývá s elektřinou. Je potřeba připojení 380 V s jističem 32 A, což většinou mají jenom střední a větší vinařství. Víno musí být také k lahvo-
vání připravené předfiltrací. Zaručuje-

me mikrobiální stabilitu. Krystalickou a bílkovinnou stabilitu má na starosti zákazník. Jinak stroj splňuje nejpřísnější kritéria včetně vystřikování lahví ozónovou vodou, která je nejlepší desinfekcí. Kompletní plnění probíhá pod dusíkovou atmosférou,“ vypočítává parametry Petr Holec.

Kromě elektrického připojení limituje použití linky její velikost. Má jedenáct metrů na délku, tři metry dvacet na výšku (v transportní poloze) a váží jedenáct tun. Pro menší sklepy ve vinařských uličkách je to problém. Ale moderní areál vinařství Kolby byl pro mobilní linku ideální.

„Nabízíme i balíček. Pokud od nás zákazník koupí kompletní lahvací sortiment, garantujeme mu výhodnější cenu lahvo-
vání,“ uzavírá Holec. Více informací na vinarskepotreby.cz nebo u Petra Holce, lahvovani@vinarskepotreby.cz; +420 702 089 532.

Pokud chcete více informací o technologii GAI a mobilním plnění, můžete

se obrátit na unimarco.cz a Pavla Synka, +420 603 836 092.

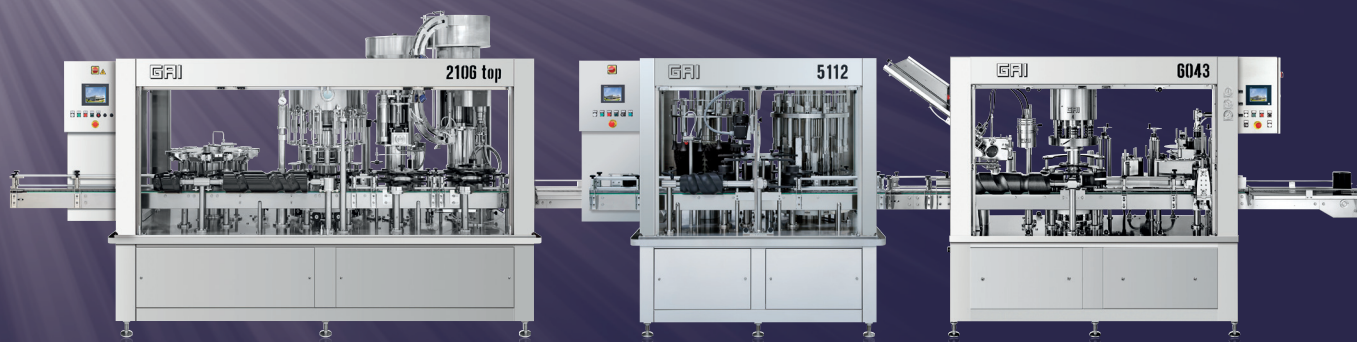
Pro efektivní provoz BS mobilní lahvací linky je třeba splňovat následující podmínky:

- ▶ Víno před lahvo-
váním připraveno před-
filtrací HOBRA S10 (případně adekvátním ekvivalentem)
- ▶ Zajištění bílkovinné a krystalické stability vína (BS garantuje 100% mikrobiální stabilitu)
- ▶ V místě lahvo-
vání je nutné zajistit připojení k elektrické síti: pětipólová zástrčka „32“, 400 V, jistič 32 A
- ▶ V místě lahvo-
vání nezbytné zajistit zdroj pitné vody (vodovod)
- ▶ Pro plynulou obsluhu linky (vkládání/odebírání lahví) nutné zajistit dostatečný počet pracovníků, tedy min. tři osoby (obsluha BS lahvací linky čítá dva pracovníky)
- ▶ Dostatečné množství kontejnerů pro naplněné lahve ■

◀ inzerce

ŠPIČKOVÁ TECHNOLOGIE PRO VAŠI BUDOUCNOST

GAI
MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI



PLNĚNÍ

MYTÍ A SUŠENÍ

ETIKETOVÁNÍ

- Kompletní nerezové provedení
- Plnění tichých i šumivých produktů: víno, mošt, pivo, cider...
- Technologie plnění bez přístupu vzduchu
- Možnost uzavírání všemi typy uzávěrů: korek, šroubový uzávěr, korunka, VINO-LOK a další
- Mytí a sušení naplněných lahví
- Nasazování záklopek a aplikace samolepících etiket
- Široké možnosti výběru sestavení strojů
- Mobilní plnění na klíč

Výhradní Importér pro
Českou republiku a Slovensko

UNIMARCO®

Tel.: +420 577 901 148

E-mail: unimarco@unimarco.cz

www.unimarco.cz