



Vlevo vinař a majitel filtru David Strouhal, vpravo dlouholetý spolupracovník firmy DESTILA a duchovní otec celého programu crossflow filtrace pan Ladislav Věčeřa

Filtr DCF 3 překonal moje očekávání, říká vinař David Strouhal

Filtrace je důležitou fází při výrobě vína, má význam pro jeho transport, uskladnění i následný prodej. Rodinná společnost DESTILA se věnuje filtraci již více než pět desítek let a má dlouhou řadu spokojených zákazníků jak v segmentu výroby piva, tak i mezi vinaři. Jedním z nich je nyní také vinař a majitel filtru DCF 3 David Strouhal.

Text: Ing. Petr Hynek
Foto: archiv DESTILA

Rodinná štafeta

„Mým hobby se stala výroba vína, učím se je vyrábět za podpory rodiny a přátel již třetím rokem a vnímám to jako převzetí štafetového kolíku od svého dědečka,“ uvádí David Strouhal. I přesto, že vnímá výrobu vína jako záležitost tradiční, rozhodl se vyrábět víno za pomoci moderních technologií. „Přátelé mi domluvili setkání s některými vinaři, kteří byli ochotni podělit se se mnou o své zkušenosti a poznatky v oboru moderních technologií, především v oblasti filtrace vína,“ říká David.

Na návštěvě u Drápala

Při návštěvě vinařství pana Drápala staršího tak v praxi viděl filtraci na cross flow laboratorním filtru, který Davida Strouhala oslovil jednoduchostí obsluhy a bezodpadovou technologií. „Byl jsem informován,

že zde bude také zkoušen cross flow filtr společnosti DESTILA, typ DCF 3 s keramickou membránou a filtrační plochou 1,5 m², vybavený dostatečnou automatizací, automatickým protisměrným čištěním membrán a předpokládaným výkonem 60-180 l/hod u slámových vín. Nabídl jsem dodavatelské firmě možnost předvedení a odzkoušení uvedeného typu filtru v mém vinném sklepe na tichých, přírodních vínech ročníku 2020. Výsledek zkoušek a kvalita filtrátu mě nadchly a právě na základě dosažených výsledků jsem se rozhodl ke koupi tohoto filtru,“ popisuje svoji cestu k DCF 3 filtru David

Strouhal. Společnost DESTILA produkt nainstalovala, zprovoznila a zaučila Davida v praktické obsluze tohoto zařízení.

Testování filtru

Při předání a zaučování obsluhy byla filtrována vína ročníku 2021, konkrétně z odrůd Müller-Thurgau, Neuburské, Veltlínské zelené a také víno růžové. Byly filtrovány celé šarže o objemu 200 až 300 litrů. V průběhu filtrace byla měřena kvalita filtrátu na laboratorním zákaloměru.

„Dosahovaná čírost filtrátu, jak po stránce naměřených hodnot (0,05j. EBC, tj. 0,2 NTU), tak i po stránce vizuální, překonala moje očekávání, stejně tak i průměrný výkon odběru filtrátu 120-170 l/hod. a průměrný odpad kalů 4 až 5 litrů. Automatická očista membrán během filtrace pracovala spolehlivě a bez potíží,“ popisuje výsledky testování filtru DCF 3 spokojený vinař.

„U pracovníků dodavatelské firmy DESTILA byla vidět jejich profesionalita, znalost věcí souvisejících s filtrací a ochota pomoci s řešením i všech záležitostí s tím souvisejících,“ dodává David Strouhal.

O filtru DCF 3

Filtrační zařízení DCF je určeno k finální filtraci tichého vína bez použití pomocných filtračních prostředků. Při membránové cross-flow mikrofiltraci se pro dosažení požadovaných parametrů filtrátu využívají keramické filtrační moduly o vybrané selektivitě. Ty pak určují čířící schopnost, mikrobiologickou účinnost a kapacitní výkon filtračního cyklu. Stabilní výkon během filtračního cyklu zajišťuje cyklický zpětný proplach membrán. Mezi hlavní výhody filtru DCF 3 patří: bezodpadová technologie (kaly po filtraci jsou biodegradovatelné), při filtraci nedochází k oxidaci vína ani nežádoucím refermentacím, nejsou zapotřebí žádné další náklady na filtrační prostředky. Filtrace zachovává vyšší primární a sekundární aromatu vín. Je možné filtrovat i vína obsahující bentonit. Filtr má integrované topné těleso pro sanitaci bez nutnosti CIP stanice.



Slámové víno před filtrací, po filtraci a zbytkové kaly



ŠIROKO DALEKO
VINNÝ BAR

Vychutnejte si skleničku s tím nejkrásnějším výhledem

víno na skleničku | káva | nealko | pochutiny | posezení | plážová lehátka | piknikové deky

OTEVŘENO červen, září: PÁ - NE | červenec, srpen: DENNĚ. Přimo na vrcholu viniční tratě Pod Starým hradem u kaple Sv. Floriána a Šebestiána ve Bzenci. V případě nepřízně počasí zavřeno! Více na www.zameckevinarstvi.cz/siroko-daleko



KALENDÁŘ AKCÍ 2022

17. 5. | VÍNO JE VE SKLE

Představení ročníku 2021

1. 7. | POKÁČ

Open-air koncert před vinařstvím

29. 7. | MŇAGA A ŽDORP

Open-air koncert před vinařstvím

12. 8. | RICHARD MÜLLER

Open-air koncert před vinařstvím

13. 8. | VÍNA ZE ZÁMKŮ

Mezinárodní přehlídka zámeckých vinařství

3. 9. | QUEENIE

Open-air koncert před vinařstvím

17. 9. | VINOBRANÍ

Vinobraní Zámeckého vinařství Bzenec

12. 11. | VÍNO MEZI PALETAMI

Oceněná vína a jejich mladší sourozenci roč. 2022

Více info na www.zameckevinarstvi.cz/kalendar

Zámecké vinařství Bzenec s.r.o. | Zámecká 1508 Bzenec 696 81 | www.zameckevinarstvi.cz



Další akce pořádané u kaple Sv. Floriána a Šebestiána

11. 6. | FESTIVAL VOC

Národní přehlídka vín originální certifikace pořádá sdružení VOC Bzenec

23. 7. | SLOVÁCKO NA DLANI

Degustace slováckých vinařů pořádá Sdružení slováckých vinařů