



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský fond pro  
regionální rozvoj



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION  
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013  
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

## Fond mikroprojektů

**Sekundární produkty révy vinné - nové turistické  
lákadlo vinařských regionů**

**„Spolufinancováno Evropskou unií z Evropského fondu  
pro regionální rozvoj“ „Gemeinsam mehr erreichen.  
Společně dosáhneme více“.**



Vinařství rodiny  
Košuličovi

[www.vinnysklep.net](http://www.vinnysklep.net)



FAMILLIEN WEINGUT KOŠULIČ

SEKUNDÁRNÍ PRODUKTY RÉVY VINNÉ

-

NOVÉ TURISTICKÉ LÁKADLO VINAŘSKÝCH  
REGIONŮ



# VINAŘSKÁ OBEC HUSTOPEČE



- VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA, PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ
- SEDMÁ NEJVĚTŠÍ VINAŘSKÁ OBEC V ČR
- JEDNA Z NEJSTARŠÍCH VINAŘSKÝCH OBCÍ V ČR



Hustopeče cca 1930



# VINAŘSTVÍ RODINY KOŠULIČOVY



- ZAČÁTEK ŽIVNOSTI VINOBRANÍM V ROCE 2007
  - SOUČASNÁ PLOCHA VINIC CCA 3 HA
  - CELKOVÁ ROČNÍ PRODUKCE 13-15 000 LITRŮ VÍNA
- HLAVNÍM PRODUKTEM NAŠEHO VINAŘSTVÍ JSOU  
VŠAK **VÍNA FORTIFIKOVANÁ**,  
TEDY LAICKY ŘEČENO VÍN PORTSKÉHO TYPU.  
JEJICH PRODUKCE JE CCA 4 – 5 000 LITRŮ  
ROČNĚ.





# SEKUNDÁRNÍ HROZNOVÝ MOŠT 2011



- UŽITÁ SUROVINA  
VLAŠSKÝ  
• CUKERNATOST HROZNŮ  
°KMW  
• CELKOVÝ OBSAH KYSELIN
- ZWEIGELTREBE  
RYZLINK  
20 °NM / 18  
CCA 10/LITR

DOPORUČENÉ PARAMETRY HROZNOVÉHO MOŠTU (ZE ZKUŠENOSTI):

CUKERNATOST HROZNŮ	16- 17 °NM /14,4 -15,3 °KMW
CELKOVÝ OBSAH KYSELIN	8-12 G/LITR
DALŠÍ DOPORUČENÉ ODRŮDY MAJÍ VYŠŠÍ POZDĚJŠÍ DATUM SKLIZNĚ)	VZ, FR, AN (TEDY ODRŮD, KTERÉ OBSAH KYSELIN A

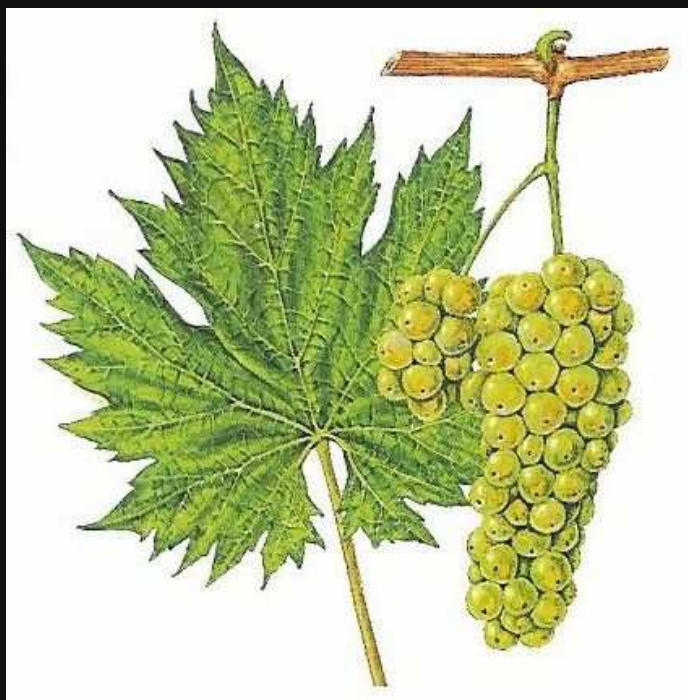
DOPRUCENÝCH PARAMETRŮ BYLO V ROCE 2011 VELMI TEŽKÉ DOSÁHNOUT  
A TAK JE HROZNOVÝ MOŠT 2011 VÝRAZNĚ JINÝ NEŽ JE OBVYKLÉ

# ZWEIGELTREBE



GRANÁTOVÁ BARVA A  
OVOCNĚ KOŘENITÁ  
CHUŤ NEPOSTRÁDAJÍ  
VŮNĚ VIŠNÍ I JINÉHO  
BOBULOVÉHO OVOCE.  
VÍNA JSOU ROZDÍLNÉ  
PLNOSTI. PŘI  
USMĚRNĚNÉ SKLIZNI JE  
PLNOST VÝRAZNĚJŠÍ A  
TŘÍSLOVINY  
KOMPLEXNĚJŠÍ, TAKŽE SE  
DÁ DOCÍLIT JEMNÉ A  
HARMONICKÉ VÍNO

# RYZLINK VLAŠSKÝ



ŽLUTOZELENÁ BARVA, U MLADÝCH VÍN PŘEVAŽUJÍ OVOCNÉ TÓNY RYBÍZU, PŘÍPADNĚ ANGREŠTU, POZDĚJI SE OBJEVUJÍ VŮNĚ LUČNÍHO KVÍTÍ, KTERÉ SE POJÍ S PIKANTNÍ KYSELINOU, STŘEDNÍ PLNOSTÍ, SVĚŽESTÍ A VELMI DOBROU PITELNOSTÍ. Z MÉNĚ VYZRÁLÝCH HROZNŮ BÝVÁ KYSELINA AŽ OCELOVĚ TVRDÁ.



# VÝROBNÍ POSTUP



## ZÁKLADNÍ PRAVIDLA

ABY SE ZAMEZILO ROZKVAŠENÍ MOŠTU JE VHODNÉ SKLÍZET HROZNY V CHLADNĚJŠÍM POČASÍ, PROTO SE HODÍ TAKÉ POZDĚJŠÍ ODRŮDY (SBĚR V ŘÍJNU)

- DOBA OD MLETÍ PO PLNĚNÍ DO LAHVÍ BY NEMĚLA PŘEKROČIT 30 HODIN
- OBSAH  $\text{SO}_2$  CCA 20 MG/LITR - PO FILTRACI PŘÍPADNĚ DOSÍŘIT
- HROZNY LISOVAT MAX PO 4 HODINÁCH PO MLETÍ, POUŽÍT PEKTOLYTICKÉ ENZYMY, KTERÉ USNADŇUJÍ NÁSLEDNOU FILTRACI
- OŠETŘENÍ BENTONITEM - ABY SE ZABRÁNILO ZÁKALŮM TERMOLABILNÍCH BÍLKOVIN JE NUTNÉ PROVÉST OŠETŘENÍ BENTONITEM 150-200 G/100 LITRŮ
- FILTRACE – OPTIMÁLNÍ FILTRACE JE PŘES FLOTAČNÍ FILTR (MÁLOKDO HO MÁ 😊 A PROTO SE PROVÁDÍ PŘES FILTRAČNÍ DESKY NA DESKOVÉ FILTRU, MOŠT JE POTÉ ČIRÝ, ALE NENÍ 100 % ČISTÝ)
- V ROČNÍCÍCH S VYŠŠÍM OBSAHEM KYSELIN NĚKDY NENÍ FILTRACE





# ZÁKLAD VÝROBNÍHO POSTUPU PASTERIZACE



- PŘI PASTERIZACI ZAHŘEJEME PŘIPRAVENÝ MOŠT NA TEPLITU 75°C, TUTO TEPLITU UDRŽUJEME PO DOBU 20-TI MINUT, PO UPLYNUTÍ TÉTO DOBY MOŠT STÁČÍME DO LAHVÍ.
- PLNĚNÍ ZA STUDENA PŘIPRAVENÝ MOŠT NAPLNÍME DO LAHVÍ A POTÉ OHŘEJEME NA 75°C, TUTO TEPLITU UDRŽUJEME PO

**VELMI DŮLEŽITOU ZÁSADOU JE JIŽ NAPLNĚNOU LÁHEV S MOŠTEM PŘI CHLÁDNUTÍ POLOŽIT, ABY DOŠLO I KE STERILIZACI UZÁVĚRU.**



# PŘÍSLUŠENSTVÍ



## ZAVAŘOVACÍ HRNEC

- OBJEM 29 LITRŮ
- REGULACE TEPLoty OD 30-100° C
- ČASOVÝ SPÍNAČ DO 120 MINUT
- VÝPUSTNÝ KOHOUT
- ODDĚLENÝ TOPNÝ A VARNÝ SEKTO
- DALŠÍ VYUŽITÍ NA ZAVAŘOVÁNÍ, OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ





PŘI LAHVOVÁNÍ JE NUTNO DBÁT  
75 °C NA TEPELNOU ROZTAŽNOST  
15 °C  
TEKUTIN



JAKO PRAKTIČTĚJŠÍ A JEDNODUŠŠÍ SE NÁM JEVÍ  
UŽITÍ LAHVÍ SE ŠROUBOVACÍM UZÁVĚREM,  
NENÍ NUTNÉ ŽÁDNÉ „ŠPUNTOVACÍ“ ZAŘÍZENÍ,  
ZÁKAZNÍK MŮŽE POTÉ LAHEV OTEVŘÍT,  
ZKONZUMOVAT ČÁST A OPĚT ZAVŘÍT





# PŘÍPADNÉ TECHNOLOGICKÉ PROBLÉMY



- V PŘÍPADĚ ZDRŽENÍ PASTERIZACE JE **RIZIKO NÁSLEDNÉHO ROZKVAŠENÍ**
- PŘI NEDOKONALÉM ODBOURÁNÍ TERMOLABILNÍCH BÍLKOVIN **MOŽNOST ZÁKALU**
  - PŘI FILTRACI PŘES DESKOVÝ FILTR **MOŽNOST PŘÍPADNÉHO SEDIMENTU V LÁHVI**





# KONEČNÝ PRODUKT



ZVOLILI JSME LÁHEV, KTERÁ JE TAK TROCHU RETRO A K TOMU TAKÉ ODPOVÍDAJÍCÍ ETIKETU EVOKUJÍCÍ STYL SEDMDESÁTÝCH LET, KTERÝ SI MNOHO ZÁKAZNÍKŮ SPOJUJE SE SVÝM DĚTSTVÍM A KVALITOU



**POUŽITÍ:**  
OVOCNÁ ŠŤÁVA  
SIRUP  
ODNÉ PRO TĚHOTNÉ ŽENY A MALÉ DĚTI  
ABSTINENTY





# DALŠÍ PRODUKTY

---



- VINNÉ ŽELÉ
- ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY



# VINAŘSTVÍ RODINY KOŠULIČOVY

---



DĚKUJI ZA POZORNOST  
PAVEL KOŠULIČ

---

[WWW.VINNYSKLEP.NET](http://WWW.VINNYSKLEP.NET)  
[VINNYSKLEP@VINNYSKLEP.NET](mailto:VINNYSKLEP@VINNYSKLEP.NET)  
TEL.: +420 775 651 555