



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

Roman Oppenauer

Hindenburgstrasse 37

2170 Poysdorf

tel: 00436643370944

bio@weingut-oppenauer.at

Podnik:

smíšený podnik od roku 1990

v režimu bio od roku 2002

Moto: Od, pro a s přírodou.

Reorganizace po zdravotních problémech

20 ha vinic, 60 ha orné půdy

Polní hospodářství:

pšenice, špalda, žito, hořčice, vikev, vojtěška

prodej prostřednictvím firem Pinzker a Ja! Natürlich.

Odrůdy:

Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sämling 88, Sauvignon blanc, Chardonnay,

Zweigeltrebe, Blauburger, Cabernet Sauvignon

Vinice:

zatravnění celoročně směsí z vojtěšky, jetelem bílým, červeným, žlutým, pohankou

Ochrana rostlin:

Měď, síra, prášek na pečení, fenyklový extrakt, rotlinná mýdla a oleje, rostlinné pomocné látky, více pracovních procesů v jednom cyklu

Prodej:

50 % obchodníci v Rakousku (Veltlínské Zelené prostřednictvím Ja Natürlich!)

20 % export do Německa (Veltlínské Zelené, Zweigeltrebe)

30% přímý prodej ke konečnému spotřebiteli (Veltlínské Zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sämling 88, Red Nr1, Zweigeltrebe, Blauburger, Cabernet Sauvignon)

Vedlejší produkty révy vinné

Hroznová šťáva

bíla a červená

Červený Lauser(uličnick) Zelený Lauser(uličnick)

krátkodobé zahřátí rmutu, mošt, stabilizace bílkovin, stabilizace vinného kamene vymrazením, filtrace křemelinou, plnění za tepla na plnicí lince

Olej z peciček révy vinné

Obsažené látky

Velmi vysoký obsah fenolických látek, např. procyanidin a vitamín E. Tyto látky jsou díky svým antyoxidačním vlastnostem nejlepší bojovníci proti volným radikálům v těle (tvorba rakoviny). Díky svému složení podporuje elasticitu kůže a zabraňuje předčasnému stárnutí buňek.

Zisk peciček révy

Po vylisování se pomocí pohyblivého síta odstraní pecičky z výlisků suší se odpadním vzduchem z chlazení vína nebo plynovým topením.

Polštářky s pecičkami révy

Semena révy se po vyčištění zašijí do látkových sáčků-polštářků, mohou se ohřívat v mikrovlné troubě nebo chladit v mrazáku.

Použití

za tepla při křečích, na prokrvení, namožených svalech, zatuhlá záda, revmatické problémy . . . , za studena při sportovních zraněních, lehkých spáleninách, zmírňuje bolesti při migréně, bolestech hlavy a zubů, pohmožděninách, výronech . . .

Olej z peciček révy vinné

Usušené pecičky se vyčistí a následně lisují za studena (firma Stöger) výnosnost 5-10% oleje.

Po sedimentaci kalů se olej filtruje a poté plní do skleniček o obsahu 250ml.

Zlatozeleně se třpytící olej je jeden z nejjemnějších olejů, velmi exkluzivní a vzácný. Na jeden litr oleje je potřeba až 2000 kg peciček révy.

Olej z peciček révy vinné jako jediná potravina obsahuje pozoruhodné množství procyanidinu, který má vyjímečné antyoxidativní schopnosti a je silnou obranou proti volným radikálům. Je 20x silnější než vitamín C a 50x než vitamín E.

Díky obsahu těchto látek je vhodná také mouka z peciček révy v kosmetice. Antioxidanty chrání naši kůži před vlivem volných radikálů. Také vysoký obsah vitamínu E působí pozitivně na tělo. Vysoký obsah kyseliny linolové má pozitivní vliv na hladinu cholesterolu, lidské tělo je schopné vyzískat téměř trojnásobek nenasycené kyseliny linolové, životně důležité Omega-3-mastné kyseliny. Olej z peciček révy vinné je jedlý olej s nevyšším stupněm odolnosti proti přepálení (190°C), proto je za studena lisovaný olej z peciček révy vinné ideální a zdravý přípravek k smažení.

Použití:

smažení a pečení

studená kuchyně

masážní olej

přídavek do koupele

Naše výrobky:

olej z peciček révy vinné

mýdla z peciček révy vinné

Mouka z peciček révy vinné

Vylisovaný koláč se jemně pomele a plní do 0,5 kg balení.

Vlastnosti:

antioxidativní účinek ovlivňuje mezi jiným také anti-aging efekt, působí protizánětlivě, redukuje riziko s problémy krevního oběhu

Chuť:

velmi hořká, nevhodná k přímému použití

Použití

jako přídavek k mouce 5-10 % do směsí na pečení chleba, pečiva a výrobu těstovin, do strouhanky, na jíšku do polévek, omáček nebo přídavek do müsli.

Naše výrobky

mouka z peciček révy vinné

nudle s moukou z peciček révy vinné

pečivo s moukou z peciček révy vinné

Meruňkový nektar

Čerstvé meruňky vlastní produkce jsou zpracovány na rmut, centrifugovány, následně je přidána voda a cukr a za tepla plněno.

Vyráběn je službou za úplatu (ovocnářský biopodnik ve Štýrsku)

Perlivé víno

Lehké víno cca 10,5 – 11 % alkoholu cca 25g/l zbytkového cukru

syceno CO₂, službou za úplatu

Vínovice a meruňkovice

Meruňky z vlastního sadu jsou částečně jako ovoce dodávány soukromým zákazníkům, zbytek je naložen a vypálen.

Každý druhý rok jsou hrozny Ryzlinku rýnského a Muškátu pomlety a rmut vypálen.

Páleno službou, za úplatu.

Prodej

ze dvora

dodávka soukromým zákazníkům

obchodní síť

Weinmarkt Poysdorf

Degustace

Hroznová šťáva bílá a červená

Olej z peciček révy vinné

Pomazánka z oleje z peciček révy vinné

Salát s nudlemi z mouky z peciček révy vinné

Pečivo z mouky z peciček révy vinné

Meruňkový nektar

Perlivé víno