



ROK 2022 V PÁLENICÍCH NEPŘEKVAPIL

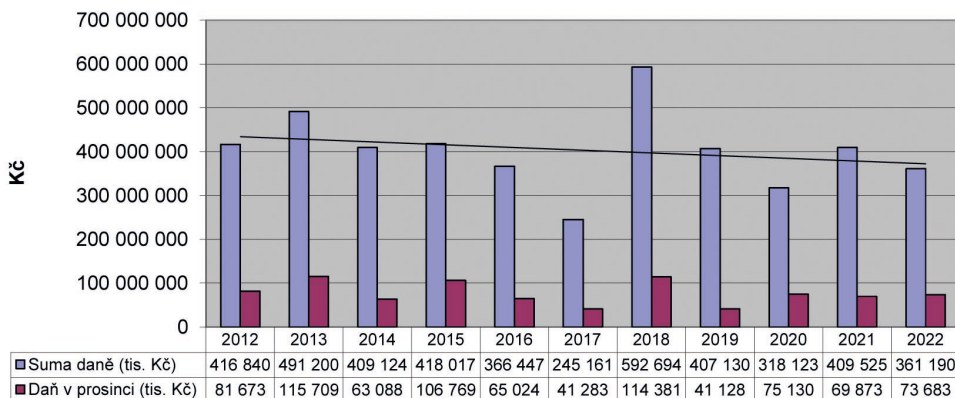
V roce 2022 došlo oproti roku 2021 ke sníženému výběru spotřební daně (cca 48 mil. Kč), což představuje snížení o 11 %.

Dle údajů Českého statistického úřadu ovšem produkce ovoce v roce 2022 oproti roku 2021 stoupla a to zejména u jablek (+14 %) a u švestek včetně pološvestek (+53 %). V klesajícím trendu produkce jsou v posledních letech meruňky, které trpí nejistotou sklizně zejména z důvodu vymrznutí. Neúrodou meruněk jsou postiženy zejména pálenice situované na jihu Moravy, avšak z celkového množství zpracovaného ovoce v pálenicích tvoří meruňky jen menší podíl. V roce 2022 se tedy na sníženém výběru daně z pálenic mohly projevit jiné vlivy, jako je např.

zvýšení cen energií a s tím související zvýšení poplatku u pálenic. Dále pak svůj vliv zajisté hraje i probíhající generační výměna provozovatelů pálenic, kde některé pálenice zůstávají neobsazené nebo dochází k jejich zániku. Vzhledem ke dnešnímu dni již téměř jistému zvýšení spotřební daně na alkohol a velmi nízké úrodě ovoce v roce 2023 nelze do budoucího roku hledět příliš optimisticky.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek, Statistika Celní správy ČR, Situační a výhledová zpráva MZe ČR – ovoce, Český statistický úřad

VYMĚŘENÁ DAŇ – LIH Z PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ



KRÁTKÉ AKTUALITY

Destilace přebytků vína v EU

Na základě opatření Evropské komise pro zamezení nadbytku vína na evropském trhu bylo možné do 23. října 2023 provést destilaci přebytků vína. Takto vydestilovaný alkohol je možné použít pouze pro nepotravinářské účely, např. výroba kosmetiky, desinfekce apod. Náklady na destilaci hradí z poloviny EU a z poloviny členský stát, jehož přebytky vína se takto zpracovávají. Zástupci výrobců lihu ze zemědělských surovin se obávají, že pro část jejich produkce (destilace pro nepotravinářské účely) vznikne v podobě destilátů z vína dotovaná nadprodukce a jejich vlastní výrobky nebudou schopné konkurence.

Širšími důvody pro přebytek zejména červeného vína na trhu byla koronavirová krize, zvyšující se inflace a snižující se export do Číny. Nicméně i v zemi jako je Francie se spotřeba vína za

posledních 70 let snížila ze 130 litrů na osobu na pouhých 40 litrů za rok.

Navýšení daně z lihu (orientační informace, změna zatím nevyšla ve sbírce zákonů!)

Spotřební daň z lihu má stoupnout v následujících 3 letech [2024 – 2026] o 25 % a to ve schématu 10 + 10 + 5 %.

Současná daň 322,50 Kč/la stoupne v roce 2026 o 25 %, což znamená konečnou daň 403,12 Kč/la. Pokud bude zachováno pravidlo, že zdanění pro pěstitelské pálení je polovinou sazby spotřební daně na lih, bude se jednat o částku 201,56 Kč/la. U litru pálenky s průměrným obsahem alkoholu 50 % bude spotřební daň činit 100 Kč, resp. 100,78 Kč za litr.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek; Evropská komise, Úřad vlády ČR

SERVIS, OPRAVY, VYLEPŠENÍ A ND PRO PÁLENICE DESTILA

Již více jak rok oficiálně zajišťujeme servis pálenic Destila. Mnoho jsem jich osobně navštívil a řešil nejrůznější opravy a vylepšení. S každou návštěvou jsem získal nové zkušenosti a podněty, které mohou zlepšit i vaši pálenici.

Možnosti vylepšení:

- Doplnění míchadla do předlohové nádrže pro zvýšení účinnosti předehřevu kvasu odpadní oteplenou vodou (= úspora času a energie na ohřev)
- Cu výplň katalyzátoru vyrábíme z plechu tl. 0,6 mm (původní 0,1 mm)
- Články řetězu míchadla kotle z mosazi jsou šetrnější ke kotli (původní Cu)
- Měděné víko kotle doporučujeme ze silnějšího Cu materiálu nebo nerezové
- Doplnění spalínového výměníku se zvýšenou teplosměnnou plochou na kouřovod
- Doplnění stírání vnitřních stěn kotle pro snížení napalování a lepší míchání

Nabídka náhradních dílů pálenic Destila viz náš e-shop www.minipivovary-palence.cz. Nabídku neustále doplňujeme a aktualizujeme.

Servis, opravy i náhradní díly standardně zajišťujeme i pro pálenice jiných výrobců – Dozba & Trubák, Pacovské strojírny, Kovoděl Janča, Strojbal, Pacovské strojírny, Durativa ...

Pavel Vaněk,

E: vanek@hradeckypacov.cz, T: 602 481 424

LIHOVARSKÉ KVASINKY – OBILNÉ, SLADOVÉ

Výroba obilných pálenek
Výroba whisky

SCHMANSKY

MAURIVIN PDM: ŠPIČKOVÉ KVASINKY PRO OVOCNÉ KVASY

- Tolerance k nižším teplotám
- Prokvašení do obsahu alkoholu 14–17 % vol.
- Zachování původního aroma ovoce

SCHMANSKY

VODIVOST OVOCNÝCH DESTILÁTŮ A MOŽNOSTI VYUŽITÍ

V posledních letech se v modernějším pojetí analýzy výroby destilátů začala uplatňovat fyzikální veličina vodivost kapalin.

Vodivost destilátů je poměrně snadno měřitelná veličina a na základě nedávných vědeckých prací lze její hodnoty vztáhnout k sensorické jakosti výsledného destilátu. Vodivost destilátu lze do značné míry ovlivnit způsobem zahřívání kvasu tj. teplotou a rychlostí zahřevu. Rovněž např. teplota na deflegmátoru přímo působí. Více citací uvádí, že nízká vodivost tzv. těla destilátu pozitivně koreluje s jakostí výsledného destilátu. Tedy čím nižší vodivost, tím jakostnější destilát.

Zahřívát pomalu

Jako nejpraktičtější se jeví využití hodnot vodivosti destilátu pro oddělení dokapu. Pokud zahřev probíhá plynule, dochází k oddělení mastných kyselin s delším řetězcem (C 6 a více) do úkapu v první fázi destilace. Následný odtok nejkvalitnější části destilátu a nástup dokapové fáze lze jasně pozorovat na skokovém zvýšení vodivosti. Vzhledem k tomu, že u destilátů různých druhů ovoce byly zjištěny jiné počáteční hodnoty vodivosti, nelze stanovit přesné hodnoty vodivosti pro „přechod“ z úkapové části destilace do destilace konzumního destilátu a následně do dokapové fáze.

FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ VODIVOST

Druh ovoce

Na základě pokusů provedených v Německu bylo konstatováno, že destilát každého druhu



Ilustrační obrázek ručního konduktometru od fy WTW

ovoce má specifickou vodivost, která je ovlivněna především chemickým složením ovoce. Vyšší hodnotou vodivosti se vykazovaly destiláty z třešní, kde se jako důvod uvádí vysoký obsah ve vodě nerozpustných kyselin.

Rychlost zahřívání

Zahřívací fáze kvasu do počátku výtoku destilátu by měla trvat minimálně 50 minut. Při tomto postupu je vodivost úkapu konstantní a přechod [skokové zvýšení vodivosti] pro konzumní destilát je velmi dobře patrný.

Konstantní míchání

Reprodukovatelnost výsledků vodivosti destilátů v jednom provozu je nutno podpořit konstantními podmínkami. Mezi velmi důležité patří

dodržení stálého způsobu míchání kvasu tj. např. nastavení míchadla na stálou rychlost. S tímto souvisí i potřeba, aby kvasy byly dobře míchatelné [tekutost kvasu, poměr pevné a kapalné složky].

Zesílení destilátu (deflegmátor)

Dostatečné zesílení destilátů je pro měření vodivosti pozitivní, protože částečně eliminuje některé výkyvy způsobené faktory uvedenými výše.

Vlastní měření

K měření vodivosti se v provozní praxi využívají ruční konduktometry. Jedná se o bateriové přístroje vybavené sondou, kterou lze vložit do destilátu.

Závěrem

Vodivost destilátu je dobře měřitelným fenoménem, který může doplnit sensorické a praktické zkušenosti provozovatele pálenice. Základní ruční přístroje (konduktometry) je možné pořídit v ceně od 10 do 20 tis. Kč. Konstatování, že při určité hodnotě vodivosti destilátu je třeba oddělit dokap a úkap, je potřeba přizpůsobit nejenom daným podmínkám pálenice (destilační aparatura), ale samozřejmě i druhu ovoce, ročníku apod.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek;
Časopis Die Kleinbrennerei

J. Hradecký Pacov – partner Vaší pálenice

- kompletní dodávky a montáž pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů v jednotkotlovém i dvoukotlovém provedení z nerezů i mědi,
- kusové dodávky zařízení pro pálenice, servis a opravy,
- měděné katalyzátory a vodou chlazené deflegmátory pro pálenice,
- modernizace, přestavby vytápění na plyn, páru, elektřinu, peletky, dřevo ...
- preventivní prohlídky a opravy pálenic,
- výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur ...
- drtiče jádrového ovoce „KACHNA“ a „MINI“,
- odpeckování výpalků, kvasů,
- nerezové nádoby na skladování, míchání destilátu, kvasné nádoby, nádoby na úkap + dokap ...
- ultrazvukové zařízení pro „stažení“ destilátů,
- systémy pro dopravu ovoce a čerpání kvasů,
- zvýšení výtěžnosti a kvality destilátu,
- návrh úspor energií a médií – snížení spotřeby paliva, vody, času na várku...
- měření síly Cu stěny a opotřebení kotlů, parních dómů, vík ...
- odhad ceny a zprostředkování prodeje použité technologie.



J. HRADECKÝ[®], spol. s r.o.

**Měděné díly
zpracováváme tradiční
mědikoveckou technologií!**

J. Hradecký, spol. s r.o., Sadová 300, 395 01 Pacov | Kontaktní osoba: Pavel Vaněk, tel.: 602 481 424

E-mail: vanek@hradeckypacov.cz | E-shop: www.minipivovary-palence.cz

INFORMACE Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ

Vážení provozovatelé pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů, je mou milou povinností vás po roce opět pozdravit a provést novinkami v oblasti výroby ovocných destilátů.

Ve vztahu k legislativě týkající se pěstitelských pálenic nemám z pohledu Ministerstva zemědělství žádnou zásadní novinku, protože v tomto roce nedošlo k úpravám zákona č. 61/1997 Sb., o lihu, ve znění pozdějších předpisů, ani související vyhlášky č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu, ve znění pozdějších předpisů, které jsou v gesci Ministerstva zemědělství.

Jak již ale víte, v příštím roce dojde pravděpodobně nejen k dalšímu zdražení cen elektrické energie a plynu, které jsou klíčové pro rentabilitu většiny tuzemských pěstitelských pálenic, ale také začne postupné zvyšování sazby spotřební daně z lihu v rámci úsporného vládního konsolidačního balíčku. Připomínám, že poslední zvýšení spotřební daně z lihu proběhlo poměrně nedávno, od 1. 1. 2020. V této souvislosti lze doufat, že uvedená opatření nebudou mít negativní vliv na chování zákazníků pěstitelských pálenic, a nedojde k jejich úbytku.

Doufám také, že úroda ovoce v roce 2024 bude o poznání bohatší než letos. Na nízké produkci ovoce v ČR se v roce 2023 negativně projevil dlouhý a velmi chladný jaro s výskytem četných mrazových epizod a rovněž dlouhodobé sucho. Řada ovocných plodin byla poškozena buď fatálně, nebo kvalitativně. Na rozdíl od jiných let vznikla v tomto roce řada poškození mrazem

ještě v uzavřených pupenech. Nejvýraznější mrazové vlny se vyskytovaly prakticky od konce března až do května 2023, což se negativně projevilo zejména na úrodě meruněk a broskví, výrazné poškození bylo zaznamenáno v některých lokalitách také u višně a třešně (zejména na jižní Moravě). Dlouhé kvetení, chlad a nízké aktivity včel vedly u slivoní k různému stupni propadu násady. Rozložení dešťových srážek bylo v tomto roce velmi netypické. Vydatné dubnové srážky byly vystřídány dlouhým obdobím téměř bez deště, což způsobilo výskyt četných houbových infekcí a zvýšené riziko hnilob ovoce. Následující období letních vysokých teplot navíc způsobilo menší kalibrů plodů (zejména třešně a višně). V červenci se opět začaly vyskytovat hojné deště, v oblastech jižní Moravy dokonce silná krupobíť. I nadále také dochází k postupnému zmenšování ploch obhospodařovaných sadů.

Z hlediska evropských předpisů je z pohledu potravinového práva i nadále nejdůležitějším předpisem pro lihoviny Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008.

Uvedené nařízení bylo naposledy novelizováno v roce 2022. Neméně důležité je také Doporučení Komise (EU) 2016/22 o prevenci a snížení kontaminace lihovin z peckovin a lihovin z výlisků peckovin ethylkarbamátem a o zrušení doporučení 2010/133/EU.

V citovaném doporučení EK se například uvádí, že by měly být použity vhodné suroviny a také příprava ovocného kvasu by měla probíhat takovým způsobem, aby nedošlo k uvolňování kyseliny kyanovodíkové, prekursoru ethylkarbamátu. Peckoviny by měly být velmi kvalitní, bez mechanického poškození a mikrobiologického napadení, neboť poškozené a napadené ovoce může obsahovat více volného kyanidu. Je velmi vhodné, aby ovoce bylo vypeckováno. Není-li ovoce vypeckováno, mělo by být rozmačkáno zlehka, aby nedošlo k rozdrčení pecek. Ty by měly být pokud možno z kvasu odstraněny.

Těším se, že i v příštím roce se budeme společně setkávat mj. v rámci místních šetření Ministerstva zemědělství před vydáním rozhodnutí o povolení k provozování pěstitelských pálenic.

Závěrem bych rád všem čtenářům popřál klidné svátky vánoční, pevné zdraví a spokojenost do dalšího roku.

Ing. Zdeněk Švec

Oddělení potravinářské,

Oddělení potravinového práva a kvality potravin

AKTUÁLNÍ NABÍDKA POUŽITÉHO VYBAVENÍ NA WWW.MINIPIVOVARY-PALENICE.CZ

- **Prodej kompletní pálenice Dozibaba & Trubák 220/150 I**, otop plyn, čerpadlo kvasu, lihové měřidlo, odpeckovač výpalků. Dobrý stav. Cena 205 000 Kč
- **Prodej kompletní pálenice J. Hradecký 150 I**, otop plyn, rektifikační nástavba s Cu katalyzátorem, lihové měřidlo, el. ovládací panel, průvodní dokumentace. Velmi dobrý stav. Cena 296 500 Kč
- **Prodej kompletní pálenice Destila KPD300**, otop plyn. Vakuové sání kvasů s předehřevem, lihové měřidlo, el. ovládací panel, průvodní dokumentace. Cena k jednání 395 000 Kč
- **Prodej kompletní namontované NEPOUŽITÉ pálenice J. Hradecký 150 I**, otop elektrina, kolona s Cu katalyzátorem, vakuová doprava kvasů s předehřevem a mícháním, lihové měřidlo, el. ovládací panel s vizualizací, odpeckovač, průvodní dokumentace... Cena k jednání 590 000 Kč
- **Prodej lihového měřidla ZEHR MT**, stav počítadla 20613 litrů, ověření do 26. 8. 2025, maximální teplotměr. Cena 45 000 Kč

Nabízené položky jsou ihned k dispozici, prohlídka možná, ceny bez DPH 21%.

Dotazy směřujte: vanek@hradeckypacov.cz, tel.: 602 481 424, WhatsApp.

Pro nové i použité navštivte www.minipivovary-palence.cz

Nabídka nového i použitého zařízení, náhradních dílů a nejrůznějšího příslušenství nejen pro pálenice. **Nákupy přes e-shop jsou cenově zvýhodněny!**

ÚSPORA NÁKLADŮ = spalínový výměník

ÚČINNÝ, JEDNODUCHÝ A LEVNÝ způsob využití odpadního tepla. Možnost napojení do topné soustavy objektu nebo na předehřev kvasů. Nerezové provedení, různé rozměry a výkony.

Cena 15 900 Kč bez DPH, pro objednávky do 29. 2. 2024 sleva 8 %!

Nabízíme i konzoli spalínových výměníků s odvodem kondenzátu, montáž, provozování! Základní rozměry výměníků i konzol máme skladem!

Bližší informace a objednávky na www.minipivovary-palence.cz



Odpeckování v pálenici dnes již standardem

Navrhujeme optimální řešení odpeckování kvasů nebo výpalků vaší pálenice. V případě zájmu zajistíme montáž a zprovoznění. Odpeckovače, příslušenství i náhradní díly máme skladem! Pecky z odpeckování se dají ještě zhodnotit. Mnoho referencí.

Cena: od 44 700 Kč bez DPH

Bližší informace a objednávky na www.minipivovary-palence.cz



Drtiče ovoce KACHNA

Osvědčený, spolehlivý a výkonný drtič s vyměnitelnou lištou, která **umožňuje změnu hrubosti drtě**. Nerezové provedení s elektromotorem 2,2 kW, výkon 1–3 t/hod. Drtiče i lišty máme skladem.

Cena: 27 900 Kč bez DPH

Bližší informace a objednávky na www.minipivovary-palence.cz

MÉNĚ ZNÁMÉ OVOCE PRO PÁLENICE – KDOULE

Kdoule je ovoce pocházející z jihozápadní Asie, které upřednostňuje teplejší polohy, a je méně mrazuodolné v porovnání s hrušní nebo jabloní.

Ve většině evropských zemí severně od Alp je pěstováno spíše v domácí výsadbě nežli komerčně. V nabídce je vícero odrůd vhodných i pro středoevropské podmínky, např. Vranja, Ronja.

Ovoce se nekonzumuje přímo, ale zpracovává se na šťávy, zavařeniny a džemy. Pro svoje působivé aroma je rovněž oblíbeno na výrobu destilátů. Vzhledem k tomu, že ovoce v našich podmínkách kvete i uzrává poměrně pozdě, tak většinou vyžaduje krátké skladování (dojití), než dosáhne požadované jakosti. Chladné podzimní teploty podporují aroma ovoce.

Zpracování kdoulí na kvas by mělo proběhnout ve zralosti, kdy aroma dosahuje největší

intenzity. Při lisování může výtěžnost dosáhnout až 70 %. Kvasy jsou přirozeně kyselé (pH 3,0 až 3,2) s obsahem cukru 9 až 11 %. Povrch kdoulí je charakteristický drobným ochmýřením. Tyto výrůstky se doporučuje před zakvašením odstranit (omytí, odrhnutí), protože obsahují vysoký podíl éterických olejů, které mohou přecházet do destilátu a později způsobit nažluklou pachů. Jinak lze ovšem kdoule pro výrobu destilátu plně doporučit. Destilát z kdoulí je aromatický a v sortimentu destilátů z obvyklých druhů ovoce je příjemnou změnou, kterou lze dobře marketingově využít.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek;

Dürr Peter a kol: Technologie der Obstbrennerei



Ilustrační obrázek plodů kdoule

PŘEDSTAVUJEME NOVÉ PÁLENICE



Pálenice 600/300 I, z. plyn, Poličná



Pálenice 300/150 I, z. plyn, Pouzdřany

PROGRAM PRO PĚSTITELSKÉ PÁLENICE

Usnadní a zpřehlední kompletní evidenci pěstitelského pálení z dodaného kvasu i ovoce [evidence kvasných kádí] dle platné legislativy, včetně doplňkového prodeje zboží i služeb ...

Bez příplatku lze používat pro více pálenic. **Zdarma Vám nainstalujeme plně funkční program na 1 měsíc!**

Mnoho referencí po celé ČR.

„Program doporučuje i celní správa.“

Cena: 9 900 Kč bez DPH, včetně instalace.

Bližší informace a objednávky na www.minipivovary-palence.cz.

HABAR NOVINKY V OVLÁDÁNÍ PROVOZU PÁLENICE OD FIRMY HABAR SPOL. S R.O.

Na základě dlouhodobých zkušeností jsme vytvořili jednotnou řadu modulů. Tyto moduly sbírají data, vyhodnocují je a provádějí určité akce [ovládají ventily, výkon hořáku, ...].

Dodáváme tyto moduly: měření koncentrace a teploty lihu [elektronický plovák do stávající epruvety, grafický displej 4,3", výstupy 0–10 V]; měření teplot pomocí platiny [0–100 °C nebo 0–104 °C, výstup 0–10 V]; ovládání ventilů ON/

OFF nebo proporcionálních; měření aktuálního průtoku lihu; měření objemu lihu v zásobníku; měření rotace lopatky; ovládání hořáku. Každý modul je realizován v odolném hliníkovém pouzdře. Spojení modulů je provedeno jednotným typem konektorů. Modularita umožňuje snadné a postupné rozšiřování vašeho zařízení.

Pomocí těchto modulů a programu realizujeme ovládání jednokotlové i dvukotlové pále-

nice. Rozsah ovládání je od měření až po plně automatický provoz (u dvukotlovky naplníte kotel kvasem a na závěr program upozorní na dokončení pálení rektifikačního kotle).

Modulární, odolné a flexibilní, takto lze realizovat vaše požadavky rychle a efektivně.

Vše je popsáno na webu www.habar.cz.

Hodně štěstí do nového roku přeje

habar.sro@seznam.cz

Odpěňovací prostředek ANTIFOAM 30

- větší využití varného prostoru kotle
- možnost topení na plný výkon a tím i zkrácení doby zahřátí kvasu
- ochrana technologie pálenice (deflegmátor, potrubí)
- snadnější čištění kotle
- odpěňovač je vyvážen do pěny a odchází ve výpalcích

PĚSTITELSKÉ PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ

Kvasinky, enzymy, odpěňovač

Měření teploty, cukernatosti, měření pH drcení, lisování

Lihovarské enzymy - obilí

GAMMADEX CAL,
GAMAALPHA SPEZIAL

Pektolytický enzym – ovoce
ROHAPECT PTE

BALENÍ VHODNÉ PRO MALOVÝROBCE I LIHOVARY

SCHIMANSKY

Tel.: 731 463 469, info@schimansky.cz, www.schimansky.cz