

# KALKULAČKA PRO PÁLENICI

Nahrazuje vyhledávání údajů v alkoholometrických tabulkách.

Po zadání údaje odečteného z hustoměru nebo lihoměru a teploty destilátu se vypočítají skutečné stupně. Zadáním množství destilátu se vypočítá množství absolutního alkoholu a pro požadované stupně též potřebné množství ředící vody. Současně dojde k výpočtu spotřební daně, DPH (je-li pálenice plátcem) a ceny celkové. Verze 2 byla doplněna o výpočet objemového množství etanolu ze zdánlivé hmotnosti a objemové koncentraci roztoku etanolu a vody. Množství vody k ředění se stanovuje z Platoovy tabulky. **Verze 3 je doplněna o možnost tisku příjmových pokladních dokladů.** Informace se ukládají do souboru CSV, se kterým je možno dále pracovat např. v Excelu nebo importovat do účetního programu. Software nainstaluje jednoduše i naprostý laik a ovládání programu je velmi jednoduché, rychlé a intuitivní. **Cena je jen 2.000,- Kč + 19% DPH.**

Kalkulačka pro pálenici *** DEMO pro rozsah 35-55 , 800-820 ***	
Naměřeno: lihoměrem ( 1 - 99° )	55
hustoměrem ( 780 - 830 , 980 - 1000 kg/m3 )	
Při teplotě: ( 0,5 - 29,9 °C )	10
Stupně skutečné:	58,54
Výpočty	
Množství destilátu v l.:	18
Množství absolutního alkoholu v l.:	10,54
Požadované stupně:	
Množství vody k ředění v l.:	3,19
Údhad podle Platoovy tabulky:	
Množství po zředění	21,19
Spotřební daň:	
DPH:	0
Cena za vodu:	15,93
Cena za pálení:	527
Konečná cena:	1945
Cena 1 l destilátu:	91,81
Upraveno:	0
	20
	527
	1949
	91,99

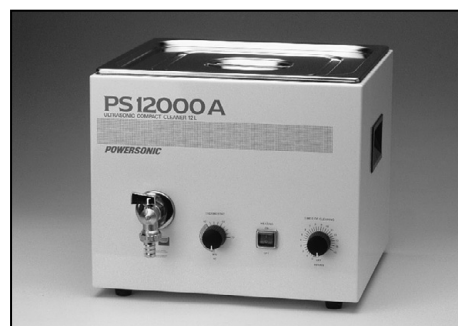
Demo verze programu **KALKULAČKA** i dalších programů jako je např. **MALÁ PÁLENICE** si můžete zdarma stáhnout na internetu [www.palnice.net](http://www.palnice.net).

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

## Ultrazvukové „staření“ destilátů

UZ čistička odplyní čerstvě vypálený destilát a umožní jeho konzumaci ihned po vypálení, aniž by obsahovala nežádoucí plyny vniklé při pálení.

Bližší info, přehled standardních velikostí a cen na [www.hrdec-kypacov.cz](http://www.hrdec-kypacov.cz) v záložce prodejna nebo nás kontaktujte.



Kolektiv redakce Vám přejí příjemné prožití vánočních svátků a v novém roce 2007 mnoho litrů kvalitních pálenek...

## PŘIPOJTE SE!

Vzhledem ke sporům s celním úřadem o postupu správních úkonů a výkladům jistých paragrafů zákona o lihu, v důsledcích nesoucí „dodání“ destilátu nad 30 l a.a. provozovateli a mnoha dalším problémů, rozhodli jsme se zahájit svou obranu a jsme ochotni celou věc dotáhnout až k soudu. **Bližší informace: <http://www.palirnabiskupice.cz/cu>. Provozovatelé pěstitelských pálenic okresu Svitavy.**

### J. HRADECKÝ, spol. s r.o. dodává a zajišťuje:

- kompletní dodávky a montáž pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů v jednokotlovém i dvoukotlovém provedení z nerez a mědi;
- kusové dodávky zařízení pro pálenice;
- opravy, modernizace, přestavby na plyn;
- výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur;
- nerezové nádoby na skladování, míchání destilátu, kvasné nádoby, nádoby na úkap + dokap;
- ultrazvukové zařízení pro „staření“ destilátů;
- systémy pro dopravu ovoce a čerpání kvasů;
- řešení dopravy destilátu pomocí vývěvy (možno kombinovat s dopravou kvasů);
- zvýšení výtěžnosti a kvality destilátu;
- poradenství, návrh řešení, engineering.



**J. HRADECKÝ, spol. s r.o. PACOV**  
Sadová 300, 395 01 PACOV  
tel.: 565 44 20 51, fax: 565 44 29 15  
e-mail: [jhp@hradeckypacov.cz](mailto:jhp@hradeckypacov.cz)  
[www.hradeckypacov.cz](http://www.hradeckypacov.cz)

**TRADICE A KVALITA VÝROBY LIHOVARŮ OD ROKU 1876**

**ROK 2006 JEROKEM 130. VÝROČÍ ZALOŽENÍ NAŠÍ SPOLEČNOSTI!**

# DESTILLERY

ZPRAVODAJ PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ ČÍSLO 2/2006

## V ČR JIŽ 460 PĚSTITELSKÝCH PÁLENIC

Abychom rozšířili obecnou informovanost a poněkud osvětlili prostředí pěstitelského pálení v ČR, požádali jsme zástupce jednoho z orgánů státní správy o zodpovězení několika dotazů. Na naše otázky odpověděla paní inženýrka Kašová z Ministerstva zemědělství ČR.

**Ministerstvo zemědělství povoluje provozování pěstitelské pálenice. Jaké jsou nejčastější chyby v případě žádosti?**

V případě podávání žádosti o povolení pěstitelského pálení jako nejčastějších chyb - nebo lépe nedostatků - lze považovat neúplnost požadovaných podkladů, nedodání kolku a nepřesné vyplnění „Přílohy“ zejména na prvním listu, kde se uvádí adresa sídla podnikatele a adresa provozovny (pěstitelské pálenice).

**K rozhodování o zřízení nové pálenice, zejména například při podávání žádosti o úvěr a nebo žádosti o podporu z některého dotačního titulu, je důležité popsat konkurenční prostředí. Bylo by možné sdělit, kolik pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů je registrováno na území ČR. Je možné uvést tato čísla a něco málo říci o regionálním rozdělení těchto provozů.**

Pro provozování pěstitelského pálení vydalo Ministerstvo zemědělství povolení pro 460 pálenic a vydalo kladná stanoviska pro provozování 82 ovocných lihovarů.

Pokud se týká regionálního rozmístění dle směrovacích čísel pálenic je v místech se směrovacím číslem začínajícím číslem:

2 .....	33 pálenic
3 .....	43 pálenic
4 .....	24 pálenic
5 .....	72 pálenic
6 .....	65 pálenic
7 .....	223 pálenic

Rozmístění ovocných lihovarů je obdobné jako u pálenic.

**Kolik pěstitelských pálenic je každoročně povolováno?**

V roce 2005 bylo vydáno cca 60 povolení pro provoz pěstitelských pálenic, z toho však

u cca 15 případů se jednalo o převedení povolení na jiného podnikatele. V roce 2006 do 10. 11. bylo vydáno 15 povolení pro provoz nových pěstitelských pálenic.

**Zákon o lihu prochází průběžnými změnami - je možné očekávat úpravy, které by se v blízké době dotkly oblasti pěstitelského pálení?**

Prozatím neočekáváme žádné úpravy zákona o lihu, které by se vztahovaly k pěstitelskému pálení.

**Některé hlasy podceňují pěstitelské pálení jako oblast důležitého zpracování ovoce a z tohoto důvodu by čtenáře zajímalo, kolik ovocných destilátů bylo vyrobeno např. v roce 2005 případně vzhledem k loňské velmi nepříznivé sezóně i v roce 2004.**

Ministerstvo zemědělství nemá bohužel žádné informace o tom kolik pěstitelů využilo služby pěstitelského pálení a kolik ovocných destilátů bylo v pěstitelských pálenicích za rok vyprodukováno. K těmto přesným informacím mají přístup pouze celní úřady, případně Generální ředitelství cel je schopno tyto údaje sumarizovat za celou republiku. Je však známo, že pěstitelského pálení využívá v roce cca 200 tis. pěstitelů a pro jednoho pěstitele je vyprodukováno cca 14 litrů etanolu v podobě ovocných pálenek.

**Existuje souhrn o vypálených destilátech podle druhů ovoce v ČR na základě údajů uváděného pálenicemi v odst. 9 § 4 Zákona o lihu. Je možné uvést tyto údaje?**

Bohužel Ministerstvo zemědělství nemá tyto údaje k dispozici.

**V některých případech může krátká konzultace s odpovědnou osobou předejít neúplné žádosti, případně i nechtěnému porušení zákona. Který odbor Ministerstva zemědělství řeší**

agendu pěstitelských pálenic a na koho je možné v se v současné době obrátit?

Povolení pěstitelského pálení vyřizuje: Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy - 17420, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, Ing. Marta Kubová, tel. 221 812 286, e-mail: [Marta.Kubova@mze.cz](mailto:Marta.Kubova@mze.cz)

**Děkuji za odpovědi. Připravil: Pavel Šimůnek**

**Pozn.: Na naše otázky odpověděla paní inženýrka Zuzana Kášová, která zároveň v tomto období předává agendu pěstitelských pálenic výše uvedené spolupracovnici. Jménem kolektivu autorů Zpravodaje Destillery, bych chtěl paní inženýrce Kášové poděkovat za její odborný dohled nad vzrůstajícím počtem pálenic a časté konzultace. Taktéž přeji hodně zdraví při další činnosti a alespoň jeden pohárek dobré slivovice denně.**

## Máte problémy s kvalitou a zápachem výpalků?

**Používejte TREPAN !**

**TREPAN je ekologický přípravek pro zvýšení kvality odpadních vod a výrazné zlepšení kalového hospodářství.**

**Nyní i nové a účinnější typy FORTE a PROFÍ.**

TREPAN je v balení 1, 5, 10 a 17 litrů

Ceník a bližší informace na tel.: 565442051 nebo [www.hrdec-kypacov.cz/prodejna.html](http://www.hrdec-kypacov.cz/prodejna.html)



**SCHIMANSKY**  
SCHIMANSKY s.r.o., Ševcova 13, 613 00 Brno  
Tel.: +420 731 463 469  
E-mail: [info@schimansky.cz](mailto:info@schimansky.cz), [www.schimansky.cz](http://www.schimansky.cz)

Jaroslav Holásek - **pálenice.NET**  
Na Valtické 55, 691 41 Břeclav  
tel.: 775 202 144  
e-mail: [palnice@palnice.net](mailto:palnice@palnice.net)  
[www.palnice.net](http://www.palnice.net)

**J. HRADECKÝ, spol. s r.o. PACOV**  
Sadová 300, 395 01 PACOV  
tel.: 565 44 20 51, fax: 565 44 29 15  
e-mail: [jhp@hradeckypacov.cz](mailto:jhp@hradeckypacov.cz)  
[www.hradeckypacov.cz](http://www.hradeckypacov.cz)



**PREVENCI VAM DOKÁŽEME UŠETRIT ČAS, PENÍZE, NERVY ...**  
**www.hradeckypacov.cz**  
Měděný rektifikační kotl s víkem a parním domem (obr. vlevo) a měděný destilační kotl s víkem a parním domem (obr. vpravo).

Naše firma s tím již počítá a má pro nás vyřešena prakticky všechny díly skladem. Horší je to s náhradními díly a opravou konkurenčního zařízení a bohužel i při počtu 20 pracovníků s volným pracovníkem. Tak jako bychom měli chodit na preventivní prohlídky k lékařům, tak jako bychom měli jezdit na preventivní prohlídky s automobilem by bylo potřeba před začátkem sezóny provést preventivní prohlídku na palenici, aby provozovatel v hlavní sezóně pállil a vydělával místo zajišťování opravy a dílů.



**Tak jako každý rokem v průběhu "paleničářské sezóny" se ozývá mnoho provozovatelů s urgentní prosbou o opravy, výměny poškozené části palenice.**

## OPRAVY, PREVENTIVNÍ PROHLÍDKY

**www.palence.net**

**VÁS ZAJÍMAJÍ... INFORMACE, KTERÉ**

**SCHYMANSKY**  
Kvasinky, enzymy, měření cukernatosti, drčení, lisování  
E-mail: info@schymansky.cz  
Tel.: 731 463 469,  
www.schymansky.cz

Dr. Ing. Pavel Šimůnek

**Chut a vůně původního druhu ovoce v palence by měly být základem vlastnosti finálního produktu - další posouzení je pak výsledkem praxe, opakovaní a dobré paměti. Na zdraví!**

Vzhledem k rozmanitosti odrůd jsou destilátory velmi rozdílné. Typickou odměrou k destilaci by měla být třeseň s vysokým obsahem cukru a zmasilou dužninou. Obecně vysoký podíl pecek k dužnině vnáší do destilátu to, co se stane při přechodu chuti horké čokolády. Ještě vyraznější aromaťem se zpravidla vy-

**TŘESEŇOVICE**  
Vzhledem k rozmanitosti odrůd jsou destilátory velmi rozdílné. Typickou odměrou k destilaci by měla být třeseň s vysokým obsahem cukru a zmasilou dužninou. Obecně vysoký podíl pecek k dužnině vnáší do destilátu to, co se stane při přechodu chuti horké čokolády. Ještě vyraznější aromaťem se zpravidla vy-

**MIRABELKY apod.**  
ovocný nádech. Hrušky poskytují korenitě destiláty s mnohostrannou chutí a jejíž posouzení proto byva jedno z nejobtížnějších. Vzhledem k částem sběru padaných plodů není závadu lehcé chlebový tón. Zhrvávání se jednoduše, a proto často bývají zatavovány

**MERUŇKOVICE A BROSKOVICE**  
Destiláty produkované ve větším množství především na jihu Moravy se vyznačují čistou a jasné rozzenatelnou chutí a vůní. Je třeba více po určité době často pozbyvá aroma a silnější se projevuje mandlová příchut. Horší je třeba rozzenatelnost po přivo-

**SLIVOVICE**  
Jako standard zde slouží destilát ze švestky

**JABLKOVICE**  
jednotlivě odrůdy nabízejí bohaté spektrum chuti - jablčně destiláty jsou většinou s lehcí povidlovou chutí s názrakem marcipáňové sladkosti na pozadí. Nevylučuje se domácí neodpeckované. Destilát je čerstvý

Na rozdíl od výroby neutrálního lihu je destilačního zařízení. Několik slov tedy k jednotlivým skupinám destilátů. chutí a celkovému zjemnění. nad 60 % obj. alkoholu je pro rozenání

**HRUŠKOVICE**  
podlím stopek a rozdrčených jader. Chutí pálenky může být častá narušena plich- nění si k děle odstavené vypitě sklenice. u některých vzorků rozzenatelně po přivo-

**WILLIAMSOVA**  
Přemiová pálenka z odrůdy Williamsova sběrem plodů plesnivých, neodstraněním způsobená s nejlépeš pravděpodobností mandlí a prázdná neidentifikovatelná chutí a celkové zmkésti destilát. Nežádoucí je chutí

**Často se vyznačují vůní a se sladce-měk- kým aromatem po vyzrálé hrušce. Negativně je zde posuzována nestálost vůně, což je**

**Časťem sběru padaných plodů není závadu lehcé chlebový tón. Zhrvávání se jednoduše, a proto často bývají zatavovány**

**Často se vyznačují vůní a se sladce-měk- kým aromatem po vyzrálé hrušce. Negativně je zde posuzována nestálost vůně, což je**

**Hydrolysy**  
V kovovém kóži je vsazen gumový balón, který se naplňuje vodou z vodovodního řádu. Obvyklý tlak v potrubí (2-3 bary) dokáže odlisovat i značnou vrstvu dřete.

**Hydraulické plachetkove**  
Nejvíce využívaná zařízení v současných mostárnách. Dřt je zabalena do plachetek a prokládána rošty, přičemž tlak je působen pistem napojeným na hydraulické čerpadlo. Výkony lisů jsou dány především velikostí lisovací plochy a pohybuji se od 300 do 2000 kg ovoce za hodinu. Tyto lisy vynikají svou spolehlivostí a relativně nízkými cenami. Podstatnou nevýhodou je vysoká pracnost sovaně dřete.

**Ruční**  
Obvykle v dřevěném provedení, avšak na použití omezeně malým výkonem. Měščí objemy mohou být ideální pro litrum. Měščí objemy mohou být ideální pro zvedáku. Objem lihu sahá od 10 až ke 150 litrům. Měščí objemy mohou být ideální pro zvedáku. Objem lihu sahá od 10 až ke 150 litrům. Měščí objemy mohou být ideální pro zvedáku. Objem lihu sahá od 10 až ke 150 litrům.

**ZARÍZENÍ NA LISOVÁNÍ**  
zařízení a podávacím elevátorem.

**DRTIČE OVOCE**  
Drtič ovoce by měl v dostatečně krátkém čase rozemlnit jablka na dřt, která obsahuje nejvíce narušených buněčných stěn dužni- ny. Drčení by mělo probíhat spíše řezem na hraně nože, protože nebo síta. V žádném případě není cílem káse v podobě pyře, která později prositrkává plachetkou hydrar- oceli. Výkon drtičů zpravidla nekolkikanasob- za použití plastu nebo hliníku, vykonější méně vykonější stroje mohou být vyrobeny v použitém materiálu a výkonu. Lehčí a rozmanitě a hlavní odlišnosti jsou především líčeho lisu. Technické řešení drtičů je velmi

**Obecně je známo, že obohacení provo- lisování, a proto se v běžné praxi s lisováním např. třesní neseškáváme. ce přičázi mostování a uváhu u hrušek, peckoviny a bobuloviny jsou hůřeji roby moštu, a to zejména tradiční mostování jablek. Z ostatních druhů ovo- ovoce v této podobě. Často jsou tedy palenice dotazovány na možnost vy- podoby průhledné pálenky a zejména pak děti nemohou ocenit vlastnosti**

**Zpravidla se stává, že ne celá rodina je nadšená zpracováním ovoce do roby moštu, a to zejména tradiční mostování jablek. Z ostatních druhů ovo- ovoce v této podobě. Často jsou tedy palenice dotazovány na možnost vy- podoby průhledné pálenky a zejména pak děti nemohou ocenit vlastnosti**

**Abychom směřovali vybrání informace na správnou adresu, dovolujeme si Vás požádat o vyplnění a zaslání následujícího odpovědního listku.**  
**Jméno:**  pálenice  ovocný lihovar  náš provoz zahrnuje mostování  
**Máme zájem o dodatečné informace v oblasti:**  
 zřízení, rozšíření či opravy pálenice (strojního vybavení)  
 zřízení, rozšíření či opravy moštárny (strojního vybavení)  
 počítačové programy pro správu pálenice a moštárny  
 kvasinky, enzymy, výživné soli, měření vlastností kvasů  
**Naše správná adresa je:**  
**Obchodní jméno:** .....  
**Adresa sídla:** .....  
**Adresa provozovny:** .....  
**Telefon:** .....  
**Fax:** .....  
**Tel. mob.:** .....  
**E-mail:** .....  
**Prosíme, zvolte pro Vás nejvhodnější způsob zaslání dalších informací!**  
 E-mailem  poštou  faxem  zveřejněním na www.palence.net  
Děkujeme za zaslání vyplněného formuláře na adresu:  
**J. HRADČEKY, spol. s r.o., Sadová 300, 395 01 PACOV**

**AKČNÍ NABÍDKA PRO SEZÓNU 2006-2007**  
**PEKTOVYČKY ENZYM**  
**SCHYMANSKY**  
**ROHAPECT PTE - 1 litr 1050,- Kč bez DPH**  
**MNOŽSTVÍ NA 200 AŽ 300 HL KVASU DLE DRUHŮ OVOCE**

**Programy pro pěstitelské palenice:**  
**KALKULÁČKA** - alkoholometrické tabulky v počítačové verzi - 2.000 Kč + DPH.  
**MALÁ PÁLENICE** - úplná agenda pro pěstitelské palenice - 8.000 Kč + DPH  
<http://www.palence.net>

Dr. Ing. Pavel Šimůnek, Schymansky s.r.o.  
**Pokud dojde k rozhodnutí o další úpra- tomto zařízení až v některém z dalších**  
**krabicových balení bag in box. Avšak o ně plnění ať do lahvi nebo praktických ni na čerpání pasterači, filtraci a případ- ve moštu budou zajiště zajišťava zaříze- Pokud dojde k rozhodnutí o další úpra-**

**Princip lisování je založen na postupném stlačování hmoty mezi dvěma pásy. Proces probíhá kontinuálně na pomaloběžném pásu, který propouští odlisovaný mošt. Odlisovaná dřt vypadává na konci stroje. Pás je rovněž průběžně oplachován, takže se snižuje riziko oxidace (zahnednutí) moštu. Vyšisnost se pohybuje na standardní úrovni (70 %). Ačkoliv nevýhodou je poměrně vysoká pořizovací cena, splňují tyto lisy**

## Moštování - přirozený doplněk pěstitelského palení