

# Seriál 1 O FILTRACI VÍNA

FRANTIŠEK BÍLEK  
ODBORNÍK NA FILTRACE  
A ŘEDITEL SPOLEČNOSTI  
BÍLEK FILTRY S. R. O.

## Díl první: Základní pojmy



DESKOVÝ FILTR

### ■ Proč je filtrace pro vinaře tak důležitá?

Protože je víno po správně provedené filtraci opticky a chuťově čistější. I při maximální opatrnosti vinaře se do vína během prvovýroby dostávají nežádoucí částice. Při zpracování hroznu dochází k rozmělnění dužiny, stupek a peciček. Ale už i hrozny z vinohradu s sebou nesou prach, hlínu, postřikové látky, ale také různé plísně a houby. To všechno se v budoucím víně nalézá a způsobuje nežádoucí pachy a další vady vína.

### ■ Kdy se během výrobního procesu filtruje víno?

Z pohledu odstranění nečistot, aby mělo víno jiskru, můžeme filtrovat kdykoliv. Jiná otázka je, jak se bude víno dál vyvíjet. Na to už tak jednoduchá odpověď není. Důležitý je záměr vinaře. Je nutné si položit otázku, jaké to má být víno. Bude to víno určené pro rychlou spotřebu, půjde do archivu, má být voňavé, uhlazené, konzervativní? Od toho se bude teprve odvíjet otázka kdy filtrovat, jak filtrovat a s jakým typem filtru.

### ■ Jak filtrační procesy rozdělujeme?

Filtrační procesy se dělí na hrubé filtrace, jemné filtrace, ostré filtrace a garanční koncové filtrace. Každá oblast má své uplatnění. U moštů po odkalení nastupuje hrubá filtrace, která mošt zbavuje silných zákalů. Hrubé filtrace v podstatě

předurčují procesní vývoj vína během jeho zrání, během jeho školení – to znamená kolik a jakých zákalů v něm má zůstat. Jemné a ostré filtrace nastupují, když je víno ve svém vývoji dost už postoupené, jinými slovy chceme více stabilizovat v jeho budoucím vývoji. Nemělo by v něm už probíhat zásadní ovlivňování zákalů a závoji, které tam zůstaly. Po této filtraci by se víno mělo uklidnit ve vývoji. Posledním stupněm je mikrobiologická stabilizace koncovými filtry, ale ty si ještě podrobněji popíšeme níže.

### ■ Jaké jsou typy filtrů?

Jednotlivých typů filtrů je celá řada. Do hrubé filtrace spadají kalolisy, kterých je více druhů. Jsou to většinou rámové plachetkové, rotační vakuové. Tyto všechny pro zvýšení účinnosti filtrace využívají filtrační prostředky jako perlit nebo křemelinu, ale mohou pracovat i bez nich. Během školení nastupuje procesní filtrace, kam patří naplavovací křemelinové filtry s vyšší účinností. Řadíme mezi ně talířové, síťové nebo neúčinnější naplavovací svíčkové filtry. Asi nejvíce zaužívaným typem filtru ve vinařství jak mezi laiky tak i profesionály jsou filtry deskové, přesně řečeno vložkové, protože vkládáme filtrační vložku mezi rámy. Deskové filtry jsou dnes stále používané, nicméně je všeobecně známé, že umí vzít z vína i to, co by tam mělo zůstat. V neposlední řadě jsou to koncové garanční mikrofiltry, které se rozdělují na dvě sekce a to na předfiltrační a koncovou garanční membránovou filtraci, která zajistí víceméně 100% odchyt všech částic, které tam z hlediska mikrobiologie nepatří. To znamená, že odebe-

Bez řádné filtrace si výrobu vína nelze ani představit. Jak se však orientovat ve všech těch filtrech, které jsou dnes k dostání na trhu? Na to nám odpoví nový seriál o filtraci vína, který pro časopis Vinař – sadař připravil František Bílek, odborník na filtrace a ředitel společnosti Bílek Filtry s. r. o. se sídlem v Josefově. V tomto vydání si vysvětlíme základní pojmy z oboru filtrace, v následujících pěti dílech se budeme věnovat kalolisům – filtrům pro hrubou filtraci, křemelinovým filtrům, deskovým filtrům, mikrofiltrům svíčkovým a crossflow a v posledním díle se zaměříme na sanitační techniku. Věříme, že tyto zajímavé informace od odborníka, který právě filtraci zasvětil kus života, pro vás budou užitečné a pokud budete mít jakékoliv dotazy, pište na adresu redakce.

reme všechny mikrobiologické částice a víno se stává tzv. sterilním. Jinými slovy by měl nastat takový mikrobiologický klid, že když konzument po měsíci, nebo i několika letech, otevře lahev, bude pít pořád to stejné víno, které si od vinaře odvezl.

### ■ Dokážeme filtrací odstranit i zápach vína?

Dokážeme, ale funguje to i opačně. Špatným načasováním nebo nevhodně zvoleným typem filtru můžeme víno sebrat vůni. Dobře zvolený filtr ve správné fázi výroby vína naopak pomůže vyhnout aromatické, barevé i extraktu. Ve vinařství se však filtruje i řada jiných médií. Je to především voda k účelům vyloužení sanitačním, čili mycím a oplachovým. Vodu má každý vinař k dispozici a používá ji velmi často, byť o ní neví, co by o ní všechno vědět měl. Především to, že voda by měla být tak čistá, jako samotné víno. Pokud uvažujeme, že do lahví dáváme víno, které je mikrobiologicky čisté, stejně tak by měl mít vinař k dispozici vodu, která bude mikrobiologicky čistá, přinejmenším tu, kterou používá pro koncové oplachy technolo-

gií, případně lahví, které vzápětí přijdou do styku s vínem. Bylo by to nelogické, kdybychom měli mikrobiologicky čisté víno a před naláhováním opláchni láhev špinavou infikovanou vodou. Může nastat problém, že víno bude nestabilní, protože může být nakaženo nejenom mikrobiologií, která se ve sklepě vyskytuje standardně, což jsou kvasinky a bakterie blízké vínu, ale mohou to být i mikrobi, kteří pocházejí z vody a jsou druhově z úplně jiné oblasti. Tyto bakterie potom mohou víno destrukovat – víno se zhroutí. Pak jsou to média, která používáme víceméně k ochraně vína. Především jsou to plyny jako dusík a CO<sub>2</sub>. Ale i samotný vzduch, který se často mikrobiologicky filtruje, aby víno sekundárně neinfikoval, zvláště v případě, kdy tank není zcela zaplněn a nad vínem je vzduchový polštář.



MIKROFILTRACE