

Seriál 2 O FILTRACI VÍNA

Díl druhý:

Kalolisy – hrubá filtrace vína

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



Hrubou filtrací se zabýváme především v prvních posklizňových fázích vína, proto mluvíme hlavně o moštích a kalech z moštů. Když se z rmutu vylisuje mošt, obsahuje nečistoty různého charakteru, které v budoucím víně být nemají a úkolem hrubé filtrace je se těchto nečistot zbavit již na začátku procesu ještě před fermentací.

Aby hrubá filtrace byla snadnější, pomáháme jí odkalením, sedimentací. Tento proces můžeme podpořit i některými doplňujícími postupy, jako je ochlazení, kdy mošt umrtvíme po stránce mikrobiologické. Díky ochlazení si „nesednou“ pouze kvasinky, ale částečně i obsažená biomasa a další nečistoty nebiologického charakteru. Použití můžeme i čířící prostředky nebo i flotaci. Zmínovaná sedimentace přinese výkonnější filtrační cykly z hlediska průtočnosti i kapacity. Zmíněné odkalovací procesy pomáhají mošt vyčistit do lepší základní úrovně a poté může jít na hrubou filtraci. Ta se provádí na především dvou typech filtrů a to jsou filtry plachetkové nebo vakuové.

RÁMOVÉ KALOLISY

Rámové kalolisy jsou už dnes širou zavedenou metodou filtrace moštů a kalů. Jde o obdobu deskových filtrů, ale rozdíl je v tom, že rámy jsou prostorově výraznější, to znamená, že umí pojmut daleko více kalů, které se v nich shromažďují. Rámy jsou vždy osazeny filtrační plachetkou. Je to tkanina různého materiálového složení a různého typu tkaní. Na plachetku se přidává buď filtrační křemelina nebo perlit, přes ně potom probíhá samotná filtrace. Plachetka může pracovat i samostatně bez sekundárního filtračního prostředku. Fun-

guje na principu autofiltrace prostřednictvím zachycovaných nečistot. Tím jak se postupně ucpává kaly, zvyšuje se vlastní účinnost filtrace. Tohoto postupu se využívá hlavně při filtraci kvasničných kalů, kdy získáme tuhou fázi kvasnic.

VÝHODY A NEVÝHODY RÁMOVÝCH KALOLISŮ

Výhodnou vlastností rámového kalolisu je, že může pracovat v dlouhých pracovních cyklech až do tlaku 15 barů a jeho výťažnost je velmi vysoká. Protože jde o přetlakový systém, je vyloučen kontakt s atmosférou a nehrozí tak oxidace vína a negativní ovlivnění aromaticky. Mezi další výhody patří i nízké filtrační náklady. Pokud filtr pracuje pouze s plachetkou bez přidání filtračního prostředku, je to velmi levná filtrace a žádná jiná ji nepředčí. Při použití křemeliny a perlitu jsou provozní náklady srovnatelné s jinými systémy, které je při filtraci využívají.

ROTAČNÍ VAKUOVÉ KALOLISY

Je jich celá řada typů, ale podstata je u všech víceméně stejná. Princip je založen na rotujícím bubnu, který je perforovaný a je na něm nataženo jemné síto. Na toto síto se pomocí podtlaku naplaví filtrační vrstva, tvořená křemelinou nebo perlitem. Může

mít různou tloušťku až do úrovně několika centimetrů. Jak se buben otáčí, je na něho nasáván mošt nebo kal, který prochází přes naplavenou filtrační vrstvu. Hrubé kaly zůstávají na povrchu křemelinové vrstvy, kde vytváří nepropustnou vrstvičku, kterou následně odřezává poloautomatická seřezávací lišta. Tak se udržuje propustnost filtrační vrstvy na rotujícím bubnu až do té míry, kdy její tloušťka je už minimální a filtrace se musí ukončit.

VÝHODY A NEVÝHODY ROTAČNÍCH KALOLISŮ

Výhodou těchto kalolisů je schopnost pracovat samostatně poloautomaticky po dobu, kdy je naplavena filtrační křemelina. Další předností je variabilní účinnost podle toho jaký typ filtrační křemeliny zvolíme. Proti tomu stojí určité nevýhody. Jednou z nich je náročnější technický servis, protože zařízení je složeno z mnoha pohyblivých částí, které jsou podrobeny obroušování, které je způsobeno převážně filtračními prostředky, ale i samotnými kaly.

JAK VYPADÁ SROVNÁNÍ RÁMOVÝCH A VAKUOVÝCH KALOLISŮ? KTERÉ JSOU VHDNĚJŠÍ?

Kalolisy rámové jsou po stránce absence kyslíku určitě výhodnější. U kalolisů vakuových je kyslíková zóna velmi výrazná.

Musíme si uvědomit, že kapalina je nasávána vakuovou pumpou spolu se vzduchem a víno je neustále atakováno přístupem kyslíku. Naopak u rámového kalolisu přetlak nedovolí, aby se do vína nějaký sekundární kyslík dostal a dokonce v něm udržuje i obsažený CO₂. Přesně opačně se chová vakuový kalolis, kde může v podtlaku expandovat i CO₂ a musíme si uvědomit, že pokud může expandovat CO₂, tak musí zákonitě expandovat i aromatické a těkavé látky, které tvoří jednu z důležitých složek charakteru vína.

JAKÉ JSOU NEJNOVĚJŠÍ TRENDY V HRUBÉ FILTRACI?

Je to rostoucí podpora hrubé filtrace po odkalování. Důvod je zcela jednoznačný. Pustit k fermentaci pokud možno vyčištěné mošty. Vyčištěné natolik, nakolik je to záměrem vinaře. Musíme si uvědomit, že neplatí – vyfiltrujeme mošt na maximum do vysoké čistoty a bude z toho nejlepší víno, ale ani naopak – zanecháme tam co nejvíce nečistot všeho druhu a bude z toho špičkové víno. Pravda je někde mezi. Vždycky záleží na záměru vinaře. On musí vědět kdy, čím a jak filtrovat. Je to nasnadě u moštů, protože dnes vidíme v excelentních vinařstvih, které se tomu věnují, že některé mošty vyfiltrují velmi výrazně do vysoké čistoty, jiné méně a někde se dělají dokonce kupáže, kdy se část kalů, po zralém uvážení technologa, dává zpět do už vyfiltrovaného moštu, aby byla ta správná hodnota nastaveného kalového zatížení (obsahu) pro budoucí vývoj vína, ať už je to při fermentaci nebo eventuálně po ní.