

Mezi nejdůležitější faktory při procesu přeměny moštu na víno patří znalosti a zkušenosti, spojené s pečlivými zásahy vinaře. Jen tak se celý proces může vyvíjet správným směrem.

Stejně důležité je však i kvalitní vinařské vybavení. Nádrže vyrobené z nerezové oceli umožňují uživateli aktivně zasahovat a ovlivňovat proces vzniku vína (macerace, fermentace, zrání, číření, školení) s ohledem na:

- ▶ zachování vysokých hygienických standardů,
- ▶ uchování čerstvosti uloženého vína po dlouhou dobu (bez nežádoucích pachutí),
- ▶ vytváření podmínek pro zrání vína s kontrolovaným přístupem kyslíku.



**Nerezové nádrže pro výrobu šumivého vína**

## Nerezové válcové nádrže:



klasické nádrže  
typu E



dělené nádrže  
typu D



stohovatelné nádrže  
typu C

## Nerezové nádrže s plovoucím víkem:



nádrže typu F



nádrže typu S – exclusive



nádrže typu S



nádrže typu RTI

## Nerezové hranaté a oválné nádrže:



oválné nádrže  
typu V



hranaté nádrže  
typu P



hranaté nádrže  
typu P



hranaté nádrže  
typu M

## Nerezové nádrže izolované



nádrže typu I

## VINIFIKÁTORY

Macerace patří mezi nejdůležitější a zároveň nejcitlivější procesy vinifikace. Vyžaduje znalosti, neustálý dohled a v neposlední řadě také cit. Jednou z podmínek pro správný charakter vína (barva, buket, chuť) je právě bezchybný průběh macerace. Nesmírně důležité je tento proces přizpůsobit konkrétní odrůdě, vlastnostem a kvalitě hroznů, stejně jako požadovanému výsledku.

Vinaři, kteří nechtějí nic ponechat náhodě, mohou využít moderní enologické zařízení – vinifikátor.



Uzavřený vinifikátor se skrápěním typu K



Otevřený vinifikátor se skrápěním typu FK



Uzavřený vinifikátor se skrápěním typu KC



Vinifikátor s pneumatickým pístem typu PK



Vinifikátor s pneumatickým pístem typu FPK



Vinifikátor s pneumatickým pístem typu PIP

