

Úvod	7
Autoři	9
1 PŘÍJMOVÁ ZAŘÍZENÍ	11
2 DRTICÍ, Odstopkovačích a SEPARAČNÍ ZAŘÍZENÍ	19
2.1 Drtiče hroznů.....	19
2.2 Mlýnkoodstopkovače	21
2.3 Moderní řešení odstopkovačích zařízení.....	25
2.4 Zařízení pro separaci bobulí.....	27
3 ČERPADLA	33
3.1 Objemová čerpadla.....	33
3.2 Odstředivá čerpadla.....	44
4 LISY PRO VINAŘSTVÍ	47
4.1 Mechanické lisy šroubové.....	47
4.2 Hydraulické lisy	51
4.3 Pneumatické lisy.....	54
4.4 Hydrolisy.....	59
4.5 Šnekové a pásové lisy	60
5 ZAŘÍZENÍ PRO ODDĚLENÍ KALŮ Z MOŠTU A VÍNA	65
5.1 Sedimentace kalových částic.....	66
5.2 Odstředování kalových částic.....	68
5.3 Zařízení pro flotaci.....	74
6 TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ PRO VÝROBU ČERVENÝCH VÍN	77
6.1 Rototanky.....	77
6.2 Fermentory.....	79
6.3 Vinifikátory	80
6.4 Výpočet technických parametrů rototanků a vinifikátorů	83
6.5 Výběr technologických zařízení pro výrobu červených vín.....	88
7 NÁDOBY VE VINAŘSKÝCH PROVOZECH	89
7.1 Skleněné nádoby	91
7.2 Dřevěné nádoby.....	92
7.3 Ocelové nádoby.....	93
7.4 Plastové nádoby	95
7.5 Betonové nádoby.....	96
8 ZAŘÍZENÍ PRO TEPLOTNÍ REGULACI NÁDOB	99
8.1 Teplotní regulace moštu a vína ve vinařských provozech.....	99
8.2 Technická zařízení pro regulaci teploty ve vinařství.....	100
8.3 Stanovení parametrů chladicích výměníků ve vinařství.....	102
8.4 Technické prostředky pro kryomaceraci.....	110
9 TECHNICKÉ PROSTŘEDKY PRO MYTÍ A ČIŠTĚNÍ VINAŘSKÝCH PROVOZŮ A ZAŘÍZENÍ	115
9.1 Vysokotlaké čističe.....	116
9.2 Zařízení pro čištění nádob	118

9.3	Údržba a čištění hadic a potrubí.....	125
10	FILTRAČNÍ ZAŘÍZENÍ.....	129
10.1	Rozdělení filtračních zařízení pro vinařství.....	130
10.2	Tlakové naplavovací filtry.....	130
10.3	Tlakové vložkové filtry.....	132
10.4	Stanovení průtoku u vložkových a deskových filtrů	133
10.5	Vakuové rotační filtry.....	136
10.6	Stanovení průtoku vakuového rotačního filtru.....	137
10.7	Membránové filtry	138
10.8	Filtrace na principu reverzní osmózy	141
10.9	Stabilizace vína nízkými teplotami nebo přídatnými látkami.....	144
10.10	Stabilizace vína s využitím elektrodialyzové jednotky	145
11	LAHVOVACÍ LINKY VE VINAŘSKÝCH PROVOZECH	147
11.1	Plnicí část	149
11.2	Přísun lahví v plnicích linkách.....	149
11.3	Plnicí zařízení	151
11.4	Uzavírací zařízení ve vinařství.....	154
11.5	Zařízení pro instalaci záklopek.....	159
11.6	Etikety a etiketovací stroje	161
11.7	Zařízení pro manipulaci s láhvemi a skupinové balení	164
11.8	Navrhování technologických linek ve vinařských provozech.....	167
11.9	Analýza jednotlivých variant a výběr nejvhodnějších řešení.....	170
11.10	Příklady výpočtů využitelných při návrhu linky	170
12	VENTILAČNÍ A KLIMATIZAČNÍ SYSTÉMY VE VINAŘSTVÍ.....	175
12.1	Odvlhčovače vzduchu.....	175
12.2	Ventilační systémy,	176
12.3	Návrh ventilačního systému.....	176
12.4	Klimatizační jednotky	179
12.5	Návrh klimatizační jednotky	181
13	STAVBY PRO VINAŘSTVÍ	185
13.1	Vinné sklepy.....	185
13.2	Podzemní sklady	190
13.3	Montované výrobní a skladovací haly.....	190
13.4	Problematika tepelné izolace provozního objektu.....	192
13.5	Příslušenství stavebního objektu haly.....	196
13.6	Uvedení stavebního objektu do provozu.....	196
	Literatura	198
	Souhrn/Summary	204
	Seznam označení.....	206