

Liehovar Leopoldov skvalitňuje výrobu liehu

Najväčší producent liehu na Slovensku, Liehovar Leopoldov, a. s. dokončil výstavbu nového závodu na výrobu veľmi jemného liehu podľa noriem Európskej únie.

Za šesť mesiacov postavili v Leopoldove liehovar, ktorý bude môcť svojou produkciou konkurovať najznámejším svetovým výrobcom. Vďaka dvestomiliónovej zahraničnej investícii a rokmi overenému slovenskému know-how sa podarilo vybudovať závod, ktorý bude zásobovať slovenský aj zahraničný trh veľmi jemným kvalitným liehom vyrobeným podľa parametrov Európskej únie.

História liehovarníctva má v Leopoldove dlhoročné tradície. Začala sa už na prelome 19. a 20. storočia za Rakúsko-uhorskej monarchie, keď v Európe nastal všeobecný rozmach liehovarníctva. „Málokto dnes vie, že na vtedajšom území Slovenska pracovali v tejto oblasti odborníci na špičkovej úrovni, ktorí pomáhali uvádzať do života aj moderný liehovarnícky priemysel v Amerike,“ povedal pre Hospodársky denník riaditeľ Liehovaru Leopoldov, a. s., Ing. Peter Smorádek. „Vždy sa usilovali pracovať s modernými technológiami a vo výrobe využívali najnovšie patenty, ktoré zvyšovali kvalitu produkcie. My pokračujeme v nastúpenej ceste. Nový liehovar bude pracovať s najmodernejšou technológiou firmy Vogelbusch - lídra na trhu destilačných zariadení vo svete.“ – dodal Ing. Smorádek.

Ak chcú slovenskí výrobcovia obstáť v tvrdej konkurencii EÚ, ak chcú napredovať a zvyšovať kvalitu, musia investovať do technológií. Destilačné zariadenia, na ktorých sa v Liehovare Leopoldov vyrábalo doteraz, už majú niečo za sebou. Systém Barbet z roku 1911 by sa dal označiť za svetový unikát, pretože je to jediný aktívny systém svojho druhu na svete. V prevádzke je aj škodovacky systém z roku 1950. Kvalita liehu priamo súvisí s destiláciou a výškou kolón. Čím viacstupňová je destilácia, čím vyššia je kolóna, tým kvalitnejší je lieh. Staré zariadenia boli založené na dvojstupňovej destilácii, kolóny merali 17 metrov. Nové bude pracovať so šesťstupňovou destiláciou, kolóna dosahuje výšku 42,5 metra. Cieľom každého výrobcu liehu je vyrobiť ho čo najčistejši, s čo najväčšou neutralitou. Keď je v liehu priveľa esterov a vyšších alkoholov, prejaví sa to na jeho chuti a vône. Európske normy pripúšťajú najviac 5 mg vyšších alkoholov a 3 mg esterov na jeden liter. Žiadne liehoviny, ktoré na výrobu použijú menej kvalitný lieh, nebudú môcť používať tradičné názvy ako vodka alebo gin, na etikete musia byť označené názvom liehovina. Novopostavený liehovar v Leopoldove splňa všetky normy EÚ a svojou produkciou plne pokryje požiadavky domáceho trhu. Navyše, technológia Vogelbusch umožňuje využívať alternatívne vstupné zdroje, ktoré sa nakupujú od domácich pestovateľov - jačmeň, raž, pšenicu, kukuricu. „Celé zariadenie sme otestovali, všetky čerpadlá, chladiace zariadenia, vákuum. Máme hotové revízne správy, čakáme len na osvedčenie na prevádzkovanie liehovarnického závodu, ktoré vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva SR.“ – povedal pre HD riaditeľ Smorádek a dodal, že nové technológie a doterajšie dobré skúsenosti s vývozom liehu vo forme destilátov naznačujú pozitívne trendy v rozširovaní obchodných aktivít na zahraničné trhy.