

## Další úspěch vinařství z Břeclavska



Vinařství Ludwig hospodařící v Němčickách získalo na výstavě Země živitelka nejvyšší ocenění – Zlatý klas s kytičkou. Oceněna byla jejich světově jedinečná BIO hroznová moučka vyráběná pouze z dužiny a slupky hroznů, po separaci pečiček. Porota ocenila především unikátní českou inovaci vzniklou propojením výzkumu realizovaného v rámci projektu MZe a vinařské praxe. Výrobek je chráněný užitným vzorem a oceněný národní značkou kvality KLASA a je vyroben výhradně z ekologicky pěstovaných hroznů certifikovaných v systému BIO. Vzniká moderním zpracováním hroznové matoliny, která je po šetrném mikrovlnném sušení zbavena semen a následně mikromleta na jemnou potravinářskou surovinu s vysokou biologickou hodnotou. Technologie odstranění semen představuje významný kvalitativní posun oproti moučkám z pokrutin (pečičky po vylisování oleje). Snižuje obsah tuku a tříslovin, zlepšuje senzorycké vlastnosti a současně zvyšuje koncentraci biologicky aktivních látek, zejména polyfenolických antioxidantů. Výsledkem je jemná přirozeně bezlepková BIO hroznová moučka s výbornými technologickými vlastnostmi a širokým využitím v potravinářství. Výrobek je příkladem praktického naplnění principů cirkulární bioekonomiky, bezodpadového zpracování zemědělské produkce a odpovědného hospodaření se zdroji. Vědecké výsledky prokázaly vysoký obsah polyfenolických antioxidantů a významný potenciál této suroviny pro obohacování potravin s vysokou přidanou hodnotou. BIO hroznová moučka již nachází v současnosti uplatnění v pekárenských a cukrářských výrobcích, cereálních směsích, nápojích, čajovinách i dalších produktech určených pro moderní, zdravou a především i bezlepkovou výživu.

Ocenění Zlatý klas s kytičkou je zvláštní ocenění za mimořádný přínos pro ochranu životního prostředí a za mimořádné kvalitativní parametry a vlastnosti. V tomto roce jím byla z potravinářských a zemědělských produktů oceněna pouze tato Hroznová moučka z Vinařství Ludwig.

Zdroj: MZe, Vinařství Ludwig