

Vezetői Összefoglaló

a

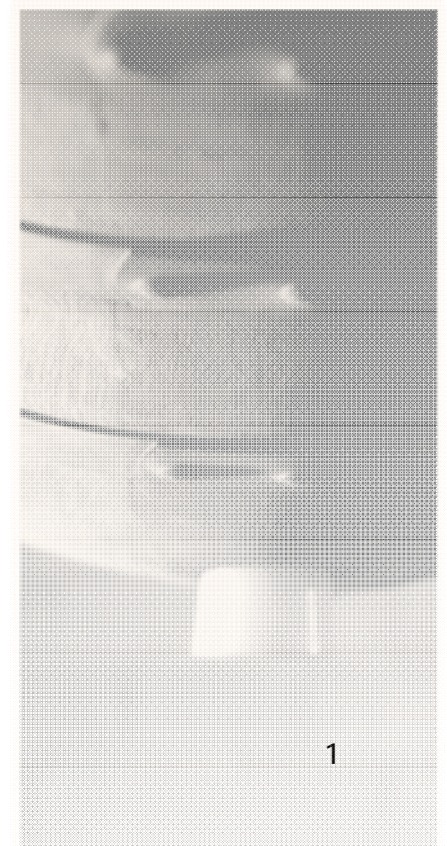
Pannonhalmi Borház Kft.

által a

**„A mezőgazdasági termékek értéknövelése”
intézkedéscsomag (Jogcímkód: 6.128.01.01)**

keretében benyújtásra került

TÁMOGATÁSI KÉRELEMHEZ



Beszerzésre kerülő technológia:

HORDÓ I.

HORDÓ II:

PRÉS

PALACKTÁROLÓ KONTÉNER

HŰTÉSI TECHNOLÓGIA

Polc és állványrendszer

Borvizsgáló műszer

Ládamosó

Tartályok

Ózon mosó

Targonca

Építészeti kivitelezés

Telek területe:	3,167 ha
Meglévő beépítés adatai:	
Présház beépített területe:	233,40 m ²
Kút beépített területe:	38,90 m ²
Pinceépület beépített területe:	1360,50 m ²
Összes beépített terület:	1632,80 m ²
Présház nettó alapterülete:	563,46 m ²
Pinceépület nettó alapterülete:	1356,77 m ²
Összes nettó alapterület:	1920,23 m ²
földszinti padlóvonal: ±0,00m	232,45 mBf
Tervezett bővítés adatai:	
Bővítés beépített területe:	361,06 m ²
Bővítés nettó alapterülete:	309,73 m ²
Összes beépítés:	
Beépített terület:	1993,86 m ²
Nettó alapterület:	2229,96 m ²



A vállalkozás versenyképességének javítása, a megtermelt kiváló minőségű alapanyagból származó, magas hozzáadott értékű, innovatív termék előállítására és élelmiszerbiztonsági szint fejlesztésének biztosítása korszerű csomagolási és automatizálási technológiák beszerzésével, illetve mérethatékonyság, valamint termelékenység növekedést eredményező, építési kivitelezés elvégzésével.

A beruházás sorszama szerint:

01(út): Telekhatáron belüli gazdasági út felújítása.

02(présház): Hidegkezelő és erjesztő tartályok beszerzése (gyorsabb borkömentesítés és almasav bontás, mínusz fokra is lehűthető a bor). Pneumatikus szőlőprés beszerzése. Belső mustcsatornás rendszerű tankprés beszerzése.

Szabályozható hőmérsékletű fémtartályok, acél erjesztő tartályok beszerzése, melyek automata rendszerrel temperálhatók.

03(pince): Targonca beszerzése a könnyebb áruszállítás érdekében Barrique tölgyfahordók beszerzése. Töltött palacktároló fémkonténerek beszerzése. OenoFoss műszer beszerzése, mely a borok minőségi paramétereit meghatározza. Palackos tároló léghűtő és a hordós tároló léghűtő modulok beszerzése. Komondor integrált automatikai modul beszerzése, mely a készáru raktár és a hordós tároló tér hőmérsékleti szabályozását biztosítja. raklapos állványrendszer beszerzése. Drive-In raklapos készterméktároló beszerzése.

Az építés: A pályázó a már meglévő borászata épületegyüttesének – készáru raktározási és logisztikai területek – bővítését tervezi. Ennek keretében megvalósul: kisebb belmagasságú, minőségi bortermékek tárolására szolgáló hordós tároló helyiség (100-150 hordós kapacitással), egyéb tároló terek, ahol önhordó, egymásra rakott rekeszekben 80-90ezer db címkézetlen palack; raktározási állványrendszeren, raklapokon, papírdobozokban 50-60ezer címkézett palack tárolására van lehetőség. A tároló helyiségek targoncával megközelíthetőek. Az épületen belüli közlekedés szempontjából egy fedett, zárt összekötés szükséges az új és meglévő épületrészek között, így a földszinti közlekedő folyosó és a manipulációs tér meghosszabbításra kerül. Az új épületrész teljes mértékben a föld alatt lesz, így annak hűtéséről, hőszigeteléséről nem kell gondoskodni. A gravitációs szellőzésről szellőzőkürtők gondoskodnak. A hordós tárolóban egy szellőzőventillátorral ellátott kürtő is tervezett.

A bővítés elektromos, víz és csatorna összekötése a meglévő hálózattal a közlekedő folyosón keresztül megoldható. A hordós tárolóba két részfolyókát és egy hordómosásra alkalmas vízvételi hely tervezett, a palackos tárolóba pedig kármentésként két padlóösszefolyó és a közlekedő folyosóra még egy vízvétel lehetőség adott.



Új eljárások és a technológia egyedisége:

Új hordók (300 és 500 l-es Barrique tölgyfahordó, horganyzott acélabronccsal) beszerzése történik, mely által a különböző íz világok, terroir-ok egyedisége jobban megjeleníthetőek a másféle hordókban. A töltött palacktároló fémkonténerekkel (alsó kialakítása lehetővé teszi a szokványos villás emelőkkal történő mozgatást, oldalfalai lehajthatók, könnyű ürítés), és a korszerű targoncával a kiszállításnál jobban mozgathatóak a nagyszámú palackok A hidegkezelő és erjesztő tartályok által (60-125 hl, függeszthető, hűtő-diplikatúra, CE minősítő bizonyítvány) lehetővé válik a gyorsabb borkömentesítés és almasav bontás, mivel akár mínusz fokra lehűthető a bor. Beszerzésre kerül a borok minőségi paramétereit meghatározó OenoFoss műszer is. A pneumatikus szőlőprés (védőgáz, mustszivattyú vezérlés, programvezérelt memória, rotációs áztató tartályként is használható, hiperredukciós szőlőfeldolgozás) belső mustesatornás rendszerű tankprés által minőségi szőlőfeldolgozás valósul meg. A palackos tároló léghűtő és a hordós tároló léghűtő modulok, a Komondor integrált automatikai modul a készáru raktár és a hordós tároló tér hőmérsékleti szabályozását biztosítják, digitális szabályozhatóság, lokális PLC vezérlő. Ezen berendezések alapanyagai túlnyomó részükben nyugat európai eredetűek és megfelelnek a legjobb minőségi követelményeknek, pl.: Wilo, Rital. A raklapos állványrendszer nehéz terhek tárolására alkalmas, a raklapos készterméktároló elektrosztatikus porszórással és horganyzással felületkezelt.

Jelenlegi újszerű eljárások, technológia: gravitációs anyagmozgatás, szabályozható hőmérsékletű fémtartályok, acél erjesztő tartályok, tartályok automata rendszerrel temperálhatóak.



Egyediség: Versenyeredmények:

2007: VIII. Országos Pannon Bormustra: Pannonhalmi Tramini 2006 (fehér csúcsbor); III. Országos Média Borverseny: Pannonhalmi Rajnai Rizling 2006 (aranyérem), Pannonhalmi Merlot 2005 (aranyérem); Győr-Moson-Sopron Megyei Borverseny: Pannonhalmi Rajnai Rizling 2006 (aranyérem); Magyar Borok Évkönyve 2008: Pannonhalmi Apátsági Pincészet (Év Bormarketingje Díj);

2006: VII. Országos Pannon Bormustra: Pannonhalmi Chardonnay 2004 (Csúcsbor); Pannonhalmi Borvidék Hegyközségi Tanácsának Éves Borversenye: Pannonhalmi Rajnai Rizling 2005 (aranyérem); Decanter Magazin Borteszt: Pannonhalmi Chardonnay 2003 (kiváló minőség, kifejezetten ajánlott kategória);

2005: Japán Nemzetközi Borverseny: Pannonhalmi Rajnai Rizling 2004 (aranyérem); VI. Országos Pannon Bormustra: Pannonhalmi Olaszrizling 2003 (Csúcsbor), Pannonhalmi Tramini 2004 (Csúcsbor); Győr-Moson-Sopron Megyei Borverseny: Pannonhalmi Tramini 2004 (aranyérem).



