

Objektbericht/Juni 2024

StoFloor Food PU 205 SR für „Weinkathedrale“

CHÂTEAU VALTICE ist eines der ältesten und größten Weingüter in der Tschechischen Republik. In den Weinkellern des Familienunternehmens reifen die Weine der Lednice-Valtice Region im Südosten des Landes. Das neueste Gebäude des Weingutkomplexes wird wegen seiner Innenarchitektur mit 20 Arkadenbögen liebevoll die „Weinkathedrale“ genannt. Dort lagern auf etwa 1.200 Quadratmetern feine Weine in Eichenfässern mit einem Volumen von 225 bis zu 5.000 Litern.

Für das Gebäude wählte der Bauherr traditionelle, lokale Materialien wie Ziegel, Stein und Holz. Bei der Bodenbeschichtung jedoch legte er Wert auf eine hochwertige, bewährte und für die Lebensmittelindustrie geprüfte Systemlösung, die den höchsten hygienischen und funktionalen Anforderungen entspricht.

Zertifiziert, zuverlässig, leistungsstark und dauerhaft - StoFloor Food PU 205 SR

Winzer – ebenso wie Brauereien und Obstkellereien – benötigen thermisch hoch beständige Bodenbeschichtungen. Eine hohe chemische Beständigkeit sorgt dafür, dass die Beschichtungsoberfläche weniger anfällig ist für Flecken. Rückstände von Wein, Bier oder Säften lassen sich problemlos reinigen. Dabei soll die Beschichtungsoberfläche Reinigungs- und Desinfektionsmitteln widerstehen. Zu hohen flächigen sowie punktuellen mechanischen Belastungen kommt es z. B. durch Fahrzeuge oder durch die gefüllten Weinfässer. Daher muss die Beschichtung schlagfest und verschleißbeständig sein.

Mit **StoFloor Food PU 205 SR** bleibt die „Weinkathedrale“ für Besucher und Gäste privater Veranstaltungen optisch einwandfrei. Kleine Verfärbungen stellen keinen technischen Mangel dar. Das PU-Beton Beschichtungssystem erfüllt auch die Anforderungen an die Arbeitssicherheit: Mit der Rutschhemmklasse R10 gewährleistet das System auch bei Nässe durch Reinigung oder während der Abfüllung sicheres Befahren oder Begehen. Der Einbau der fugenlosen Oberfläche mit eingelassenen Bodenablaufinnen erfolgte auch in diesem Objekt durch qualifizierte Fachverarbeiter.

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auf allen Entstehungsstufen, auch bei indirektem Kontakt, ist nachgewiesen durch die spezifischen HACCP Prüfnachweise.

Eigenschaften von **StoFloor Food PU 205 SR**

- StoCretec Beschichtungssystem
- Für Böden in Produktions- und Lagerbereichen der Getränke- und Nahrungsmittel-industrie, für Gärkeller und Weinkellereien
- Für Dauernassbereiche
- Thermisch hoch widerstandsfähig: Temperaturbereiche -15 °C bis +90 °C
- Sehr hohe mechanische und chemische Widerstandsfähigkeit
- Schwerentflammbarer Systemaufbau (EN 13501-1)
- Selbstverlaufende PU Mörtelinstreubeschichtung mit Kopfversiegelung
- HACCP-geprüft
- Für Beton und Zementestrich CT-C30 bis CT-C40, weitere auf Anfrage
- Diverse Prüfzeugnisse zur Rutschfestigkeit liegen vor
- Befahrbar mit Polyamid-, Vulkollan- und Vollgummibereifung
- Farbtouenauswahl: Red, Cream, Light-grey, Brown, Blue, Dark-grey, Orange, Yellow, Green
- Gute Reinigungsfähigkeit

Wer & Was

Objekt:	Weingut Lager und Produktion, Valtice, CZ	
Bauherr:	CHÂTEAU VALTICE- Vinné sklepy Valtice, a. s., Valtice, CZ	
Architekt:	M2AI.COM s.r.o., Olomouc, CZ	
Verarbeiter:	NACKO Group s.r.o., Sádek, CZ	
Ausführung:	2/2023	
StoCretec-Kompetenz:	StoFloor Food PU 205 SR	
	Grundierung	StoCrete PU 105
	Ausgleichsspachtelung	StoCrete PU 105 mit StoQuarz
	Beschichtung	StoCrete PU 205 mit StoQuarz
	Versiegelung	StoCrete PU 290, Farbton Red

Fotos: Tomáš Slavík, Prague, CZ









