

Vliv čistoty prostředí a technologie výroby na kvalitu piva



Případová studie

Jedná se většinou o malé, střední pivovary, minipivovary, domácí pivovary a soukromé výrobce piv, kteří koncovku chuti piva většinou řeší pouze degustací, barvou a chutí. Až v okamžiku problému s chutí piva začínají hledat v procesu výroby chyby a důvody špatné chuti. Je většinou pozdě, protože dochází k velkým ztrátám a celé várky piva jsou znehodnoceny.

Tato situace nastala v jednom pivovaru v Jižních Čechách, který se začal potýkat s reklamami jednotlivých várek piv, které měli směřovat na zahraniční trh.

Jakož to laboratoř provádějící rozbory varních vod a piva pro řadu minipivovarů a pivovarů v celé ČR, jsme byli osloveni s pomocí ohledně vyvstalé situace. Byly odebrány vzorky piva v jednotlivých stupních výroby, a to od počátku výroby až po stáčení. Ve vzorcích piva, které byly odebrány, bylo nalezeno znatelné množství bakterií a cizích kvasinek, které se dostávali při čištění tanků a technologických procesů do výroby.

Po kompletní dezinfekci a výměně některých součástí k čištění tanků a technologie, byly odebírány s určitou pravidelností vzorky piva, které byly analyzovány na mikrobiologické vyšetření a výsledky uchovávány v případech jednání a obrany v reklamačním řízení.

Těmito kroky, analýzami a nemalé míře vynaloženými prostředky, došlo k výraznému zlepšení kvality vyráběného piva, úbytku reklamací a hlavně k obraně při reklamačních řízeních.

Pokud jste se dostali do stejných nebo podobných problémů, neváhejte nás kontaktovat na níže uvedených kontaktech.

Dej Bůh štěstí!

