



## PRŮTOKOVÁ PASTERIZACE

## STUDENÁ STABILIZACE

KVALITA PRODUKTU	KVALITA PRODUKTU
 <b>CHUŤ</b> Tepelný proces "ohřevu" piva , často mění jeho chut	 <b>CHUŤ</b> Studená stabilizace nemění původní chuť piva ✓
 <b>SKLADOVATELNOST</b> Pasterizace často snižuje životnost	 <b>Skladovatelnost</b> Stabilizace odstraňuje mikrobiální rizika a prodlužuje trvanlivost ✓
CAPEX (kapitálové náklady)	CAPEX (kapitálové náklady)
 <b>POŘIZOVACÍ NÁKLADY</b> Je vyžadována vysoká kapitálová investice	 <b>POŘIZOVACÍ NÁKLADY</b> Jsou vyžadovány nižší kapitálové investice ✓
 <b>BUFFER TANK</b> Požadován	 <b>BUFFER TANK</b> Nemí potřeba. ✓
OPEX (provozní náklady)	OPEX (provozní náklady)
 <b>VODA</b> Vyšší spotřeba vody pro proces ohřevu	 <b>VODA</b> Nemí potřeba. ✓
 <b>ENERGIE</b> Vyšší spotřeba energie pro proces ohřevu	 <b>ENERGIE</b> Nižší spotřeba energie ✓
 <b>ČAS</b> Systémové problémy mohou zastavit výrobní proces	 <b>ČAS</b> Integrovaný systém minimalizuje prostoje ✓
 <b>JEDNODUCHOST POUŽITÍ</b> Více součástek a složitost systému mají za následek složitější údržbu	 <b>JEDNODUCHOST POUŽITÍ</b> Snadné použití a údržba díky automatizaci ✓
 <b>PIVNÍ ZTRÁTY</b> Výrazně vyšší ztráty v důsledku míchací fáze	 <b>PIVNÍ ZTRÁTY</b> Nízké ztráty piva v důsledku míchací fáze ✓

**V konkurenčním, dynamickém pivovarnickém průmyslu by měla být vaše první volba vždy filtrace.**