



















BLESKOVÁ PASTERIZACE

STUDENÁ STABILIZACE

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

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