

PODMIENKY CERTIFIKÁCIE PREVÁDZOK ZA NAJLEPŠIU STAROSTLIVOSŤ O ČAPOVANÉ PIVO

platné od 1. 1. 2020.



1. Sklad piva

- Teplota skladovania tankového piva musí byť maximálne do 10 °C.
- Teplota skladovaného narazeného sudového piva môže dosiahnuť maximálne 10 °C.
- Viditeľné umiestnenie teplomera s ukazovateľom aktuálnej skladovacej teploty piva.
- Sklad musí mať umývateľné steny a podlahu.
- Plne funkčná hlavica preplachu (preplachovací adaptér) na preplachovanie pivných ciest s pitnou vodou.
- Udržiavať sklad v čistote, bez prítomnosti nebalených potravín.



2. Tlačné plyny

- Na tlačenie piva je potrebné použiť zmes plynov oxidu uhličitého (CO₂) a dusíka (N₂) v pomere ideálne 1 : 1.
- Tlačenie vzduchom je tolerované iba pri tankovom pive.



3. Sanitácia pivných ciest

- Sanitáciu pivných ciest musí vykonávať autorizovaný sanitér.
- Pri tankovom pive je potrebné vykonávať sanitáciu v odporúčanom intervale 1× za 7 dní.
- Pri sudovom pive je potrebné vykonávať sanitáciu v odporúčanom intervale 1× za 14 dní s pravidelným preplachom pivných ciest pitnou vodou.



4. Umývanie pivného skla

- Využívať len odporúčané a certifikované umývacie prostriedky určené na pivné sklo.
- Starostlivosť o čistotu umývačky pivného skla.



5. Čistota výčapnej techniky

- Výčapný stojan a pult je potrebné udržiavať v čistote.
- Výčapné kohúty je nutné preplachovať pitnou vodou a čistiť špeciálnou kefou.
- Je nutné dbať na čistotu zrážnika chladiča piva, aby mohol byť funkčný na plný výkon.

Podmienky pre meranie čapovania piva:



6. Čapované pivo

- Pivo sa čapuje do čistého, vychladeného a pred čapovaním opláchnutého pohára. Vďaka tomuto odporúčanému spôsobu dosiahneme kvalitnú hustú krémovú penu bez viditeľných bubliniek.
- Odporúčaná teplota servírovaného piva je 7 °C (+/- 1 °C).
- Pivo sa podáva iba čerstvé so správnou chuťou a vôňou bez chýb.
- Čapované pivo je nutné prezentovať nezavádzajúco a pravdivo (napr. značka piva má byť viditeľne a správne označená na pohári, je potrebné mať správne označené výčapné kohúty, dodržiavať správnu mieru čapovania).



7. Minimálna výťažnosť piva:

- Dodržujte odporúčanie poradcu rozvoja obchodu pre minimálnu výťažnosť tankového piva.

Pre viac informácií kontaktujte svojho obchodného zástupcu.