

Czy każdy browar może konkurować w rozwijającym się sektorze napojów bezalkoholowych?

Mike Tysarczyk, First Key Consulting

Przez lata większość konsumentów i ekspertów z branży piwowarskiej w Ameryce postrzegała sektor piwa bezalkoholowego jako odległą refleksję, o ile w ogóle go uznawali. Biorąc pod uwagę łagodny smak i brak efektów związanych z szumem w głowie, ograniczona oferta dostępnych piw bezalkoholowych nie była atrakcyjna. Te dni dobiegają końca. W ostatnim czasie kolejne główne browary wprowadziły oferty piwa bezalkoholowego, w tym Anheuser-Busch InBev (*Budweiser Prohibition* i inne), Heineken (0,0) i Carlsberg (0,0). Jednocześnie Wellbeing i Athletic, dwa amerykańskie browary rzemieślnicze, skupiły się wyłącznie na warzeniu szeregu niskokalorycznych piw bezalkoholowych.

Ten wzrost produkcji pojawia się w momencie, gdy coraz więcej osób szuka zdrowszych alternatyw. GlobalData, firma badawcza, zauważa, że wzrost w sektorze piwa bezalkoholowego i z niską zawartością alkoholu wyprzedził wzrost w szerszej kategorii piw, a 37% konsumentów stwierdziło, że planuje ograniczyć spożycie alkoholu.

O czym powinny pamiętać browary, myśląc o wprowadzeniu piwa bezalkoholowego

Chociaż ogólna kategoria piwa bezalkoholowego pozostaje bardzo niewielka w USA – około 0,3% sprzedaży poza lokalnym, według Brewbound – zachowania konsumentów i najnowsze trendy mogą skłonić więcej browarów do rozważenia wprowadzenia opcji bezalkoholowych lub o niskiej zawartości alkoholu.

Jednak wejście na rynek piwa bezalkoholowego nie jest tak proste, jak nauczenie się warzenia najnowszego modnego trunku. Po dokładnym rozważeniu, czy piwa bezalkoholowe pasują do ogólnego portfela marki, browar musi wziąć pod uwagę dostępne opcje technologiczne, aby stworzyć ten produkt. Niektóre z tych opcji wiążą się ze znacznymi inwestycjami kapitałowymi i istnieją wyzwania produkcyjne związane z warzeniem i dystrybucją produktów bezalkoholowych.

„Piwa bezalkoholowe to wyjątkowy produkt z wyjątkowymi wyzwaniami”, mówi Hugo Patiño dyrektor ds. usług technicznych w First Key, globalnej firmie konsultingowej dla branży piwowarskiej. „Chociaż istnieją opcje, które nie wymagają inwestycji kapitałowych, profil smakowy takich produktów zazwyczaj wymaga ulepszenia. Bardziej kapitałochłonne opcje dają lepszy smak, ale z dodatkowym wyzwaniem dla rentowności produktu”.

Proces

Najważniejsze zmiany i wyzwania związane z produkcją można podsumować następującymi słowami: koszt, przestrzeń, odpady i smak/aromat.

Na przykład, aby stworzyć standardowego lagera, wiele komercyjnych browarów zaczyna od warzenia partii o wysokiej zawartości alkoholu, która jest następnie dostosowywana do pożądanej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym. W przypadku piw bezalkoholowych, browary muszą dodać kolejny krok – dealkoholizację. Aby osiągnąć ten cel, piwo o pełnej mocy zwykle przechodzi przez proces z zastosowaniem membran lub proces destylacji w celu usunięcia alkoholu. Bez względu na wybraną technikę, nawet urządzenia do dealkoholizacji małych partii są znaczącą inwestycją. Chociaż technologia się poprawia i dostępne są bardziej uproszczone opcje, browar musi wydać prawdopodobnie sumę sześciocyfrową (USD/EUR) na zakup i instalację nowego systemu.

Po podjęciu decyzji o dodaniu urządzenia do dealkoholizacji browar musi ustalić najbardziej wydajną i efektywną lokalizację dla instalacji. Urządzenia do dealkoholizacji mogą przetwarzać od 5 do ponad 100 hl piwa alkoholowego na godzinę. W rezultacie browar może chcieć dodać jeden lub więcej zbiorników przeznaczonych do przechowywania piwa przeznaczonego do dealkoholizacji, utrzymując pozostałe zbiorniki dla standardowych zastosowań produkcyjnych.

Oczywiście w procesie dealkoholizacji powstaje produkt uboczny – alkohol. Alkohol odseparowany z piwa może być bardzo czysty i potencjalnie łatwopalny. Browary muszą bezpiecznie przetwarzać te odpady, przestrzegając wszystkich obowiązujących przepisów, które mogą się różnić w zależności od kraju.

„Dodanie piwa z niską zawartością alkoholu lub bezalkoholowego do portfolio może mieć sens w przypadku niektórych browarów” – mówi Rod Waite, szef działu inżynierii w First Key. „Biorąc jednak wszystko pod uwagę, ostrzegamy browary, aby bardzo uważały na to, jak skonfigurować system, aby osiągnąć maksymalną wydajność i jakość.”

Zupełnie inną opcją niż usuwanie alkoholu jest zastosowanie procesu ograniczającego produkcję alkoholu. Obejmuje to ograniczenie powstawania fermentowalnych cukrów podczas zacierania, „zatrzymanie” fermentacji poprzez zastosowanie bardzo niskich temperatur fermentacji, a nawet użycie innego szczepu drożdży. W tej opcji produkt końcowy będzie bogaty w ekstrakt resztkowy, co czyni go bardziej podatnym na rozkład przez drobnoustroje i często powoduje konieczność pasteryzacji już rozlałego piwa.

Jakość

Konsumenci bardziej interesują się smakiem niż samym procesem, co jest jednym z powodów, dla których piwa bezalkoho-

lowe nie sprzedawały się do tej pory dobrze. Aby wyprodukować pierwsze wersje piw bezalkoholowych, browary stosowały metodę zatrzymanej fermentacji lub usuwania alkoholu w wysokich temperaturach. Te opcje mogą zmniejszyć zawartość alkoholu w piwie do 0,5% objętości (ABV) lub mniej (powszechny wymóg prawny, aby piwo było uważane za bezalkoholowe), ale nie udawało się stworzyć wystarczająco dobrego smaku.



Wilfried Teuber jest menedżerem ds. technologii dealkoholizacji w firmie API Schmidt, która produkuje urządzenia do produkcji piwa bezalkoholowego metodą rektyfikacji próżniowej. Od początku lat 90. prowadził wiele projektów dealkoholizacji w browarach na terenie Niemiec i w wielu krajach świata.

To ekspert API Schmidt SIGMATEC z naszego zakładu w Bretten w Niemczech. Posiada 30-letnie doświadczenie w dealkoholizacji, uruchomił do tej pory ponad 60 układów procesowych na całym świecie. To właśnie Wilfried jest tym, który w mistrzowski sposób potrafi opanować proces, jakim jest ciągła rektyfikacja próżniowa, która zapewnia delikatne usuwanie alkoholu w celu uzyskania produktu o wysokiej jakości z doskonałym smakiem i aromatem.

Wilfried Teuber jest nie tylko odpowiedzialny za technologie w API Schmidt. To fachowiec – wizjoner, który słusznie przewidział fakt konieczności wychwytywania aromatu z piwa poddawanego procesowi dealkoholizacji – dzięki jego zaangażowaniu API Schmidt oferuje inwestorom prawdopodobnie najskuteczniejszy i najdokładniejszy układ wylapywania aromatu, magazynowania aromatów i ich ewentualnego powrotu do piwa bezalkoholowego.

Wilfried był członkiem zespołu, jaki dokonywał zmian w technologii dealkoholizacji, które poprawiły zdolność browarów do odzyskiwania kluczowych aromatów bez ponownego wprowadzania alkoholu. Poprawiona jakość doprowadziła do wzrostu sprzedaży piwa bezalkoholowego w Europie – szczególnie w Niemczech i Hiszpanii – gdzie ten produkt od dawna cieszy się popularnością.

Ciągłe udoskonalanie wychwytywania aromatu pomoże zwiększyć stabilność i smak produktów bezalkoholowych. Ulepszenia te powinny również obniżyć koszt wejściowy, zwiększając dostęp większej liczbie browarów oferujących produkty bezalkoholowe. Chociaż wejście do tego rozwijającego się sektora może być łatwiejsze, te browary, które w najbardziej przemyślny sposób planują i realizują plany, prawdopodobnie będą miały największe szanse na sukces.

Więcej informacji można uzyskać od JMR Europe Bis na stronie www.sigmatec.eu pod adresem email: jmr@ceti.pl

USUŃ ALKOHOL POZOSTAW SMAK

API HEAT
TRANSFER



Schmidt

SIGMATEC

www.sigmatec.eu

