

DOZOWANIE CIEKŁEGO AZOTU

WYZWANIA

- Inercyjność dla zmniejszenia zawartości tlenu
- Azotowanie: z widgetem lub bez

ROZWIĄZANIE

Rozpuszczony w piwie tlen jest ściśle monitorowany i kontrolowany podczas całego procesu warzenia, ale wzrost zawartości O₂ może wystąpić podczas napełniania. Zmniejszenie zawartości O₂ nad produktem pozwala zachować smak i aromat piwa.

Piwa z dozowanym azotem są rosnącym segmentem przemysłu piwowarskiego. Tego samego sprzętu używanego do wydmuchania przestrzeni nad produktem można również użyć do dozowania azotu do piwa, aby uzyskać gładki, kremowy i atrakcyjny efekt kaskady po nalaniu, z widżetem lub bez.

JAK DZIAŁA DOZOWANIE CIEKŁEGO AZOTU

- Mała, precyzyjnie dozowana kropla ciekłego azotu jest podawana do puszki lub butelki
- LN₂ paruje, następuje rozprężanie i wypełnienie przestrzeni nad produktem
- Szczelne zamknięcie pojemnika zanim gaz ucieknie powoduje zatrzymanie azotu wewnątrz.
- Zatrzymana objętość gazu zwiększa ciśnienie w puszcze lub butelce, co zmusza przejście azotu do roztworu cieczy
- Aby przestrzeń nad produktem była inercyjna, opary muszą się rozprężyć i wypchnąć O₂ zanim zamknie się szczelnie pojemnik

ZALETY STOSOWANIA CIEKŁEGO AZOTU

Azot jest inercyjny – nie reaguje z produktem

- Skuteczność i wszechstronność – można stosować do wielu typów opakowań
- Azot stanowi 78% atmosfery – jest łatwo dostępny i bezpieczny