



Funded by the European Union's
Seventh Framework Programme



trafooon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Regina Godec

Pivovarna Laško, d.d.

Pivo z dodatkom tatarske ajde

Maribor, 04.06.2015



Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Kazalo

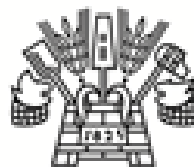
- Predstavitev Pivovarne Laško s spektrom ajdovih proizvodov
- Opis piva z dodatkom tatarske ajde
- Značilnosti proizvoda
- Prehranska uporabnost
- Zaključek

Predstavitev Pivovarne Laško

- 1825 začetek pivovarstva v Laškem
- Sodobna , avtomatizirana pivovarna
- Kapaciteta 1,5- 2 mio hl
- Realizacija 1,1 mio hl (pivo, mešanice piva in brez alkohola, sladne pijače, izvirska voda Oda)
- Tradicionalna tehnologija- Pivovarska zaveza PL



VODA IZ
NEOKRNJENE NARAVE



TRADICIONALNA
PIVOVARSKA
TEHNOLOGIJA



100%
SLOVENSKI HMELJ

Predstavitev Pivovarne Laško

- Leta 2000 – testna proizvodnja piva z dodatkom ajde
- 190-letnica - butična piva linije Laško Special
- Dve smeri:
- Traditionally brewed (Laško Special Striptis, Laško Special Golding)
- New tradition (Laško Special 01 Citra Lager, Laško Special 02 Sour Cherry Chestnut, Laško Special Special 03 Tartary buckwheat – pivo z dodatkom tatarske ajde)

LAŠKO SPECIAL. WWW.LASKOSPECIAL.SI

Opis piva z dodatkom tatarske ajde

Surovine za proizvodnjo piva:

- Voda
- Ječmenov svetli slad
- Slovenska tatarska ajda

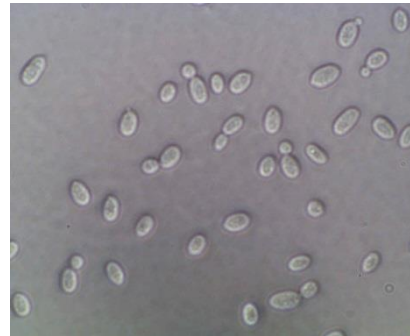


Opis piva z dodatkom tatarske ajde

- Slovenski hmelj Savinjski Golding



- Kvasovka *Saccharomyces pastorianus*



Opis piva z dodatkom tatarske ajde

- Varjenje po dekokcijskem varilnem diagramu
- Prilagoditev recepture uporabljenim surovinam za optimalno delovanje encimov
- Fermentacija -spodnje vrenje v cilindrokoničnih tankih (temperatura, tlak, čas)
- Zorenje v cilindrokoničnih tankih najmanj mesec dni (temperatura , tlak, čas)
- Filtracija
- Polnjenje
- Pasterizacija

Značilnosti proizvoda

- Deklaracija izdelka:
 - Svetlo pivo
 - Sestavine: voda, **ječmenov** slad, tatarska ajda, hmelj
 - Alk. 5,8 vol. %
-
- Vsebnost ekstrakta v osnovni sladici 12,6%
 - Rok uporabnosti 9 mesecev
 - Priporočena temperatura uživanja 6-8⁰ C
 - Energijska vrednost 190 KJ/100 ml



Značilnosti proizvoda

- Zlatorumena barva
- Poln sladni okus
- Poudarjena cvetlično - medena paleta vonjev in okusov (z notami likerja, madeire, vanilije, sveže pokošene trave, začimb)
- Trpkost tatarske ajde zaokrožujeta grenčica in aroma slovenskega hmelja Savinjski Golding
- Posebnež med pivi s pridihom cvetočih slovenskih ajdovih polj.
- Celostna podoba:
- Steklenica volumna 0,33 L, cuvee barve
- Etikete so izdelane iz papirja , ki so ga uporabljali v prvi polovici 20. stoletja, so oštevilčene in avtorizirane.
- Kakovost s podpisom

Prehranska uporabnost

- Pivo je zakladnica vitaminov, aminokislin, mikro mineralov, antioksidantov, učinkovin hmelja ter drugih prehransko pomembnih sestavin.
- Postaja vse bolj popularno tudi v kulinariki in izziv številnim kuharskim mojstrom.
- Ni samo pijača, ki se uživa ob hrani, temveč nudi neomejene možnosti pri pripravi hrane.
- Vračanje k prvinskosti, uporaba surovin, ki niso samo modna muha, ampak tudi pomemben dodatek k prehranski vrednosti, pomeni poseben segment, ki znotraj posameznih vrst živil, tudi piva, nudi široke možnosti.

Zaključek

- Z upoštevanjem vseh pozitivnih sestavin, predvsem s poudarkom na tradicionalni tehnologiji piva, še vedno drži, da je pivo najbolj naravna pijača.
- Dovršena tehnologija, znanje in izkušnje strokovnjakov, vrhunska oprema ter zavedanje, da je tudi pivo zelo pomembno živilo, omogočajo široke možnosti pri iskanju novih izzivov na področju inovativnih poti razvoja ene najstarejših pijač sploh.

Pivo z dodatkom tatarske ajde to zagotovo je.

Hvala za pozornost



Na zdravje!

