**Radegast již 30 let stáčí pivo do nerezových sudů. Některé jsou pořád v oběhu**

Nošovice, 11. prosince 2023 – **Pivovar Radegast stačí pivo do nerezových sudů typu KEG již od roku 1993. Mezi jejich hlavní přednosti patří dlouhá životnost a tím šetrnost k životnímu prostředí. Dodnes jsou stále v oběhu sudy, které se používaly při otevření linky před 30 lety. Aktuální kapacita nošovické stáčírny sudů je přibližně 425 sudů za hodinu a v současnosti s manipulací se sudy pomáhá i speciální robot.**

V Pivovaru Radegast byla linka na stáčení piva do nerezových sudů instalována v roce 1992 a o rok později byla uvedena do ostrého provozu. *„Radegast byl jedním z prvních pivovarů v Česku, který začal stáčet pivo do nerezových sudů typu KEG. Jednou z jejich hlavních výhod je dlouhodobá použitelnost a schopnost chránit pivo před znehodnocením vzduchem a světlem,“* uvádí **Ivo Kaňák, manažer Pivovaru Radegast,** a doplňuje: *„Nerezové sudy také patří k nejšetrnějším pivním obalům z pohledu vlivu na životní prostředí a po vratných skleněných lahvích jsou stále naším druhým nejprodávanějším obalem.“*

Stáčírna sudů v Pivovaru Radegast obsahuje celkem čtyři mycí a plnící linky s celkovou kapacitou 425 sudů za hodinu. V Radegastu je možné každý den naplnit až 9 000 nerezových sudů v objemu 15l, 30l a 50l. Pokud se sečtou všechny nerezové sudy, která má Radegast v oběhu, tak je to téměř 125 000 kusů. *„Životnost sudů je opravdu úctyhodná. Některé z prvních sudů, které se při spuštění stáčecí linky v Radegastu používaly, jsou stále v oběhu a dodnes se z nich v hospodách čepuje pivo. Průměrně se jeden sud otočí asi čtyři až pětkrát za rok, takže ty nejstarší už mají i přes 140 otáček,“* uvádí Ivo Kaňák.

Proces stáčení piva do sudů je v nošovickém pivovaru pečlivě kontrolován. Sudy jsou nejprve umyty sanitačními prostředky jak zvenku, tak zevnitř. Po umytí jsou vnitřní povrchy sudů automaticky vypláchnuty horkou pitnou vodou a na závěr ještě sterilizovány parou o teplotě minimálně 130°C. Sudy jsou plněny pomocí kalibrovaných průtokoměrů a poté ještě prochází kontrolním zvážením. Každý sud je předplněn oxidem uhličitým a následně naplněn předem zpasterizovaným pivem nebo pivem ošetřeným sterilní filtrací za studena.

Stáčecí sudová linka v Pivovaru Radegast je nově posílena o speciálního robota, který urychluje manipulaci se sudy. Robot za jednu hodinu zvládne přemístit z palet nebo uložit zpět na palety až 960 nerezových sudů.

Pivovar Radegast věnuje dlouhodobě velkou pozornost správnému skladování a čepování piva. Nošovičtí sládci pomáhají v průběhu celého roku zlepšovat péči o pivo a správné čepování v hospodách a restauracích po celé republice. *„Sudové pivo doporučujeme skladovat v čistém a omyvatelném prostoru bez přítomnosti nebalených potravin. Teplota místnosti by neměla přesáhnout 10 °C a sud by se měl ideálně vyčepovat za 1 až 4 dny od naražení.* *Jako tlačný plyn je vhodná směs N2 a CO2 v poměru 50:50, případně 80:20,“* uvádí **Petr Kwaczek, sládek Pivovaru Radegast,** a dodává:*„Aby spotřebitelé dostali pivo v té nejlepší kvalitě, musí být načepované do čisté, mokré a studené sklenice.“*

Provozovny, které splní všechny předepsané podmínky týkající se správné péče o čepované pivo, mohou získat ocenění „Hvězda sládků“.

***Poznámky pro editory:***

* *V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.*
* *Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem, který každoročně navštíví téměř 50 tis. lidí. Je součástí projektu Technotrasa, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.*
* *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu   
  a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2022 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma dvě významná ocenění; první místo v kategorii odpovědného reportingu a hlavní cenu Trendsetter mezi velkými firmami.*

**Kontakt:**

**Plzeňský Prazdroj na sociálních sítích:**Facebook <https://www.facebook.com/plzen.prazdroj/>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/plzensky-prazdroj>

Zdeněk Kovář

Plzeňský Prazdroj

735 189 368

[Zdenek.Kovar@asahibeer.cz](mailto:Zdenek.Kovar@asahibeer.cz)