

# 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 perspektywę (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. Ten etap powoli się kończy. W ostatnim czasie kolejne wielkie browary wprowadziły do oferty piwa bezalkoholowe, w tym Anheuser-Busch InBev („Budweiser Prohibition” i inne), Heineken („0,0”) czy Carlsberg („0,0”). Jednocześnie Wellbeing i Athletic, dwa amerykańskie browary rzemieślnicze, skupiły się wyłącznie na warzeniu szeregu niskokalorycznych piw bezalkoholowych.

Ten wzrost produkcji następuje w momencie, gdy coraz więcej osób szuka zdrowszych alternatyw. Firma badawcza GlobalData zauważa, że wzrost w sektorze piwa bez – i niskoalkoholowego wyprzedził już wzrost w szerszej kategorii piw, a 37 proc. 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 Stanach Zjednoczonych to ok. 0,3 proc. sprzedaży poza lokalem, według Brewbound – zachowania konsumentów i najnowsze trendy mogą skłonić kolejne browary do rozważenia wprowadzenia opcji bezalkoholowych lub o niskiej zawartości alkoholu.

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

– Piwa bezalkoholowe to wyjątkowy produkt z wyjątkowymi wyzwaniem – 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 powstał standardowy lager, wiele komercyjnych browarów zaczyna od warzenia partii o wysokiej zawartości alkoholu, która jest następnie dostosowywana do pożądanej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym. W wypadku piw bezalkoholowych browary muszą dodać kolejny krok – dealkoholizację. Aby osiągnąć ten cel, piwo o pełnej mocy zwykle przechodzi przez proces z zastosowaniem membran lub destylację 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 uproszczone opcje, browar musi wydać prawdopodobnie sumę sześciocyfrową (w dolarach lub euro) 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 do przechowywania piwa przeznaczonych 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 obowiązujących przepisów, które mogą się różnić w zależności od kraju.

– Dodanie piwa z niską zawartością alkoholu lub bezalkoholowego do portfela może mieć sens w wypadku 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 specjalnego 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 rozlanego piwa.

## Jakość

Konsumenti bardziej interesują się smakiem niż samym procesem, co jest jednym z powodów, dla których piwa bezalkoholowe nie sprzedawały się do tej pory zbyt 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 proc. obj. lub mniej (powszechny wymóg prawny, aby piwo było uważane za bezalkoholowe), ale nie udawało się stworzyć wystarczająco dobrego smaku.