

Produkty Biochem-Art to dla browarów wygoda, oszczędności i nowe możliwości

Rozmowa z Cezarym Góralem – właścicielem firmy Biochem-Art

– Firma Biochem-Art działa od wielu lat na polskim rynku. Warto przedstawić Czytelnikom pokrótce jej historię. Jak to się zaczęło?

– Firma powstała w 2000 r. Pomysł rozpoczęcia działalności był pokłosiem mojego wykształcenia – jestem piwowarem, skończyłem studia na Wydziale Technologii Żywności na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Pracę magisterską pisałem na temat fermentacji z udziałem naturalnych soków owocowych, wówczas to był temat innowacyjny i jak się później okazało, bardzo rozwojowy. Po studiach rozpocząłem pracę w Hevelius Brewing Company w browarze gdańskim, w którym pracowałem na różnych stanowiskach – jako szef laboratorium, warzelnia, fermentacji i leżakowni, a także pełniłem obowiązki wicedyrektora ds. produkcji. Tak więc zdobyłem duże doświadczenie. To był czas intensywnych zmian i modernizacji. Po odejściu z browaru założyłem własną firmę, widziałem czego brakuje w pełnej obsłudze i serwisie w tej branży. Jako że miałem już doświadczenie i kontakty wśród piwowarów, nastawiłem się na kierunek browarniczy z obsługą w zakresie specjalistycznych dodatków piwowarskich i specjalistycznych dodatków do żywności. Współpracuję od największych browarów koncernowych do browarów kraftowych, a także z piwowarami domowymi.

– Z jakimi firmami nawiązał Pan współpracę w tym zakresie?

– Nawiązaliśmy współpracę z firmą **DSM** – potentatem światowym w zakresie produkcji enzymów dla piwowarstwa i innych gałęzi przemysłu spożywczego. Do dziś jesteśmy wyłącznym dystrybutorem DSM na Polskę w zakresie piwowarstwa i bardzo dobrze ta współpraca się rozwija. Po pewnym czasie zaczęliśmy reprezentować brytyjską firmę **Murphy & Son**, która ma w ofercie dodatki funkcjonalne. Zaopatruje też browary, począwszy od kraftowych do dużych browarów we wszelkie produkty, które są niezbędne browarom – od sprzętu laboratoryjnego przez opakowania, odżywkę do drożdży, sole do korekty wody, preparaty na bazie karaginanów, które wspomagają stabilność koloidalną piwa. Kolejną firmą, z którą współpracujemy na polskim rynku na zasadzie wyłączności, jest szkocka firma **PureMalt** – jej asortyment to ekstrakty piwne słodowe – produkty unikalne na skalę światową, które można zastosować w różnych wariantach w piwowarstwie do piw standardowych alkoholowych, do nowych trendów piwnych i też do piw bezalkoholowych. Proces



produkcji tych ekstraktów jest taki sam jak produkcja piwa do momentu fermentacji, a więc jest tam też minimalny dodatek chmielu, jest kontakt z drożdżami, a na etapie fermentacji jest przerywana fermentacja i produkt – młode piwo jest zagęszczane do odpowiednich parametrów. Dodając je do piwa możemy zmieniać profil smakowy piwa oraz aspekty wizualne, ponieważ każdy z tych ekstraktów może być użyty do uzyskania konkretnych stylów piw, np. z lagera możemy zrobić stouta albo dark lagera, czy też piwo w stylu ale. Należy podkreślić, że nadają się one w 100% do klasycznych piw niemieckich, ponieważ spełniają wymogi niemieckiego prawa czystości Reinheitsgebot. Ekstraktów mamy duży wybór – łącznie ok. 20 produktów z PureMalt i ok. 50 ekstraktów chmielowych z Totally Natural Solution.

– Wspomniał Pan o możliwości użycia Waszych produktów do produkcji piwa bezalkoholowego.

– Do naszych ekstraktów piwnych słodowych i ekstraktów chmielowych wystarczy dodać tylko wodę i nasycić uzyskany napój dwutlenkiem węgla oraz rozlać. To jest rozwiązanie szczególnie dobre dla kraftów, bo nie muszą inwestować w drogie instalacje do dealkoholizacji. Wystarczy zbiornik i maszyna pakująca. Przywożem próbki z targów BrauBeviale w celu degustacji – mam 3 próbki piwa bezalkoholowego 0% – lager, IPA i stout.

Mamy też rozwiązania dla piw bezalkoholowych produkowanych metodą dealkoholizacji. Są one „pustawe” w smaku i za pomocą ekstraktów piwnych słodowych i chmielowych możemy świetnie uzupełnić ich profil aromatyczny i smakowy.

– Dla producentów piwa nieodzownym składnikiem jest chmiel dodawany najczęściej w formie granulatu lub ekstraktów. Czy Biochem-Art ma takie produkty w swojej ofercie?

– Tak, oczywiście. Kolejną firmą, którą reprezentujemy w Polsce jest brytyjska firma **Totally Natural Solutions**, która ma w swym portfolio ziomeryzowane ekstrakty chmielowe. Są to ekstrakty nie tylko brytyjskich chmieli standardowych, ale i ekstrakty chmieli amerykańskich, nowozelandzkich. Prowadzone są rozmowy o poszerzeniu oferty, co może się okazać pewną niespodzianką. Firma oferuje zarówno ekstrakty pojedynczych gatunków chmielu, jak i miksy-mieszanych gatunków, które mogą służyć do produkcji w sposób łatwy i szybki, piw np. w stylu APA czy IPA czy innych nowofalowych.

Oferujemy olejki chmielowe wzbogacone o naturalne aromaty, jak np. popularny aromat mango IPA, gdzie z jednej strony wprowadzamy goryczkę i aromaty chmielu w stylu IPA i jednocześnie dodajemy aromat mango albo też tropical. Olejki dodaje się na różnych etapach i z nimi jest związana jedna podstawowa korzyść – możemy w każdej chwili skorygować własne piwo. Jeżeli zakładany efekt jest nieosiągnięty, możemy ekstraktem chmielowym doprowadzić go do poziomu jakości, która będzie



Degustacja próbek napojów bezalkoholowych z ekstraktami PureMalt

przez nas akceptowalna. Można dodać te ekstrakty na różnych etapach produkcji – zarówno przed filtracją, jak i po filtracji, a nawet przed samym rozlewem. Co ważne, stosując te ekstrakty nie mamy żadnych strat, są one wykorzystane w 100 procentach. Nośnikiem tych produktów jest propanol, ale są też inne, które mają układ propanol/woda bądź wodne. Za ich pomocą można także uzyskać stabilną mętność piwa. Stosowanie ekstraktów stwarza nam bardzo ciekawe nowe możliwości w tworzeniu piw.

– Czy stosując te ekstrakty możemy mieć czystą etykietę?

– No właśnie – jest to jeszcze jedna ważna korzyść z ich stosowania, którą chciałbym podkreślić – czysta etykieta. W Europie Zachodniej w zależności od kraju podaje się na etykiecie zawartość chmielu i to wystarczy, u nas często producenci piwa podają na etykiecie chmiel i/lub ekstrakt chmielowy. Nasze ekstrakty chmielowe są dodatkiem naturalnym, a ekstrakty chmielowe aromatyzowane, np. mango, mają jako główny składnik chmiel, udział aromatu mango jest nieznaczny i w tej ilości nie ma obowiązku jego podawania, dlatego stosując taki aromat także mamy zagwarantowaną czystą etykietę.

– A jak jest z zawartością alfa-kwasów w ekstraktach, które oferujecie?

– Mamy ekstrakty z różną zawartością alfa-kwasów, browary mogą wybierać w zależności od tego, jaki chcą uzyskać efekt. Użycie ekstraktów z serii Hop Alfa typowo goryczkowej wprowadza tylko goryczkę. Za pomocą ekstraktów Hop Alfa możemy poprawić też pienistość i stabilność piany. Ekstrakty chmielowe Hop Alfa, Tetra

albo Hexa są odporne na światło. Stosując je możemy rozlewać piwo w przezroczyste butelki, nie obawiając się utleniania związków chmielu. Podkreślam fakt, że stosowanie ekstraktów słodowych i chmielowych bardzo ułatwia nam pracę, gdyż w zasadzie dzięki nim jesteśmy w stanie zrobić z piwa bazowego, które mamy dobrej jakości, każde inne piwo.

– Jakie są korzyści ekonomiczne ze stosowania tych ekstraktów?

– Oczywiście są wymierne korzyści ekonomiczne. Przede wszystkim stosując ekstrakty chmielowe nie ma problemu z kupowaniem chmielu na zapas. W ramach stałej współpracy z browarami mamy zawsze w magazynie ok. 2-3-miesięczny zapas dla naszych klientów, a realizacja zamówień odbywa się w ciągu 1-2 dni roboczych. Browary – stosując nasze ekstrakty zamiast granulatów – nie ponoszą kosztów chłodzenia. Jeśli stosowane są granulaty chmielowe ponosi się wydatki na ich zakup, magazynowanie w chłodni. Oprócz tego granu-



Biochem-Art z nagrodą od PureMalt za najlepsze wdrożenie roku

BIOCHEM-ART

*Wesołych Świąt
Bożego Narodzenia*

**i szczęśliwego
Nowego Roku 2024
życzy BIOCHEM-ART**

**NIEZAWODNY PARTNER PIWOWARA
EFEKTYWNOŚĆ, JAKOŚĆ, SMAK, AROMAT**



(+48) 730 145 688

biochem-art.pl

biuro@biochem-art.pl

laty chmielowe się starzeją i z biegiem czasu ubywa w nich alfa-kwasów, natomiast w ekstraktach alfa-kwasy pozostają na tym samym poziomie, ponieważ jest to stabilny produkt ziomeryzowany. To podstawowa korzyść – ekstraktów nie trzeba przechowywać w chłodni, można je postawić w temperaturze pokojowej. Jeśli stosujemy dry hopping (chmielenie na zimno) to powstają straty w związku ze stosowaniem chmielu w postaci granulatu. Powstają też problemy z filtracją. Słyszałem o ekstremalnej sytuacji, że straty wynosiły 25%, zaś w przypadku zastosowania ekstraktu nie mamy żadnych strat, nie tracimy ani grama piwa. Uzyskanie powtarzalności w małych browarach nieposiadających laboratoriów jest bardzo ciężkie. Natomiast z zastosowaniem naszych produktów jest to proste. Praktyką jest, że na życzenie robimy próby na miejscu w browarze, celem określenia profilu i składników tak, aby produkt końcowy odpowiadał oczekiwaniom piwowara.

Mówiąc o korzyściach stosowania proponowanych przez nas produktów muszę powiedzieć o preparatach enzymatycznych DSM.



Podczas wywiadu na Sympozjum Piwowarów w Krakowie

Preparaty te stwarzają duże możliwości, zwłaszcza teraz kiedy mamy problemy typu wysokie ceny energii, słodu, wzrost kosztów produkcji piwa, problemy z chmielom – to powoduje, że browary chcące się utrzymać na rynku szukają różnych możliwości obniżenia kosztów. Jedną z takich możliwości jest zastosowanie surowców niesłodowanych i w tym aspekcie mamy doskonale sprawdzone rozwiązania, potrafimy dopasować określoną ilość surowca niesłodowanego w ramach obowiązującego w Polsce prawa, czyli min. 51% słodu w zasypie. Mamy doświadczenie zastosowania proporcji 70% niesłodowanego surowca i 30% słodu – uzyskiwaliśmy produkty, które były oceniane za granicą i to były piwa medalowe.

– Czy firma Biochem-Art ma również produkty do produkcji piwa bezglutenowego?

– Tak, mamy. Ciekawa sytuacja jest z tym produktem, który redukuje gluten w piwie. Jest to produkt, który był wstępnie przeznaczony do stabilizacji koloidalnej piwa, zapobiega zimnym zmętnieniom piwa. Producent DSM wymyślił ten produkt i początkowo nie wiedziano jak go wprowadzić na rynek. To się okazało jednym z moich sukcesów, bo Biochem-Art jako pierwszy na świecie wdrożył preparat do produkcji standardowej w browarze i wyniki były tak dobre, że zaczęto je wdrażać w innych krajach. Tym produktem jest już stabilizowane piwo na wielką skalę – ok. 50-60% światowej produkcji piwa. Okazało się, że stosując ten preparat w zwiększonych dawkach niż do stabilizacji koloidalnej uzyskuje się dodatkowe korzyści – redukcję glutenu. Preparat Brewer Clarex przy dawce 2-3 g/hl piwa redukuje gluten poniżej poziomu 20 ppm, co oznacza, że produkt wówczas spełnia kryterium produktu spożywczego bezglutenowego. Dzięki temu się uzyskuje piwo bezglutenowe z piwa, które jest naturalnie glutenowe. Jest on stosowany przez browary w Polsce.

– Krótko mówiąc firma Biochem-Art ma receptę na obecny kryzys surowcowy.

– Dokładnie tak i ten rok to pokazał. Był to rok ciężki dla browarów, a nasza firma odnotowała bardzo dobre wyniki, nie spodziewaliśmy się aż takich. Nasze rozwiązania sprawdzają się w praktyce. Nastąpił bardzo szybki rozwój firmy. Zatrudniliśmy nowe osoby.

Nasza firma jest zarejestrowana w Gdańsku, natomiast własny magazyn posiadamy pod Gdańskiem, w Egierowie w pięknej okolicy Pojezierza Kaszubskiego. Mieliśmy duże problemy z uruchomieniem inwestycji, aczkolwiek po 7 latach walki z papierami i urzędami udało się postawić halę magazynową. Mamy część magazynu do standardowego składowania i część w postaci hali chłodniczej, gdzie przechowujemy produkty enzymatyczne, które wymagają chłodzenia od 4 do 8°C. Nasz obiekt jest zeroemisyjny, ogrzewany za pomocą głębinowych pomp ciepła, a prąd pochodzi z paneli fotowoltaicznych założonych na dachu.

Podsumowując ten rok chciałbym podzielić się satysfakcją, że nasza firma dostała nagrodę od firmy PureMalt za najlepsze wdrożenie roku w kategorii Innowacja wdrożeniowa na skalę przemysłową za nietypowe zastosowanie produktu do nowego rodzaju piwa. Wyróżnienie otrzymaliśmy w Szkocji w Edynburgu podczas spotkania dystrybutorów z całego świata. To był mój pomysł przy współpracy z browarem. Produkt jest dostępny na rynku polskim. Drugie wyróżnienie otrzymaliśmy na Polskim Kongresie Browarniczym, który odbył się w Łochowie. Uznanie jury zyskało zastosowanie naszych ekstraktów chmielowych i piwnych słodowych. Ostatnio na Sympozjum Piwowarów prezentowałem nasze ekstrakty.

Chciałbym jeszcze dodać, że współpracujemy z uczelniami: Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie z Wydz. Technologii Żywności. Jestem tu w Radzie Konsultacyjnej Wydziału. Prowadzę wykłady i prelekcje dla studentów w ramach specjalizacji Browarnictwo i Słodownictwo oraz doradzam Wydziałowi społecznie. Mam też wykłady i współpracuję z moją Alma Mater UWM – miesiąc temu w ramach wdzięczności rodzimej uczelni moja firma ufundowała urządzenie do badań i do produkcji piwa w zakresie laboratoryjnym dla studentów. Staram się działać nie tylko biznesowo, ale też promocyjnie i rozwojowo. Dla mnie współpraca z partnerami to jest jak spotkanie przyjaciół. Dzielimy się swoimi obawami, problemami i szukamy wspólnie rozwiązań, albo nowych pomysłów na dalszy rozwój browaru.

– Dziękuję za rozmowę i życzę dalszego dynamicznego rozwoju.

Rozmawiała Maria Joanna Przegalińska



Późniewieczorne dyskusje na Sympozjum Piwowarów w Krakowie