

## Pivovarnictví

# Nefiltrované pivo: uměle zakalené a cezené filtrem

**V pivu sice nejsou živé kvasinky, ale výrobci tím předpisy neporušují**

**Třeba Staropramen má typické zakalení jen díky jablečnému extraktu**

**Petra Pospěchová**  
petra.pospachova@economia.cz

**N**efiltrovaná piva jsou stále populárnější, ale pod tímto označením se prodávají dosti odlišné nápoje. Mikrobiologický rozbor, který pro HN provedli pivovarníci specialisté z pražské Vysoké školy chemicko-technologické ukázal, že jako „nefiltrovaná“ se prodávají i piva uměle zakalená či bez živých kvasinek.

Takový je například ležák od Staropramenu – při testu neobsahoval ani jedinou živou kvasinku. Pivo totiž prošlo pasterací, která je zahubila. Zatímco tím, že je pivo nefiltrované, se pivovar chlubí velkými písmeny na přední části lahve, informaci o pasteraci umístil drobným písmem na zadní etiketu mezi složení nápoje a adresu výrobce.

Proti legislativě se tím však neprohřešuje. Vyhláška ministerstva zemědělství se totiž omezuje jen na konstatování, že pivo je nefiltrované „pokud nebyla provedena filtrace“. Další parametry neomezuje. A výrobci volných mantinelů využívají. „Podle zákona je takovéto pivo v pořádku. Na druhou stranu – většina zákazníků od nefiltrovaného piva čeká, že tam bude spousta kvasinek. A drtivá většina nefiltrovaných piv na českém trhu také kvasinky obsahuje, a to ve značném množství“, komentuje

pivo od Staropramenu Honza Kočka, provozovatel respektovaného serveru Svetpiva.cz. Jeho slova potvrzuje i značná koncentrace kvasinek v ostatních pivech, která HN nechaly testovat.

Pasterování piva je výhodné z obchodních důvodů: vydrží déle. Lahev nefiltrovaného od Staropramenu vydrží 180 dní, stejně jako jejich běžné pivo. Navíc není třeba jej důsledně uchovávat v chladu, což prodejci ocení – mohou lahve snáze skladovat. Živé kvasinky potřebují jemnější zacházení.

Právě kvasinky jsou důvodem, proč bývají nefiltrovaná piva zakalená. Přitom pivo od Staropramene zákal nechybí – způsobuje jej přidání jablečného extraktu, který, na rozdíl od kvasinkového zákalu, neklesá ke dnu lahve a visí v něm bez hnutí. Sládek Staropramenu Zdeněk Lux o podrobnostech receptury nechce mluvit, považuje ji

za výrobní tajemství. „Trvalo nám dlouho, než jsme postup vyladili, jsem na výsledek skutečně pyšný. K nefiltrovanému pivu zákal patří,“ říká o pivu, kterého prodají tisíce púllitrů měsíčně.

Proč vlastně velké pivovary nefiltrovaná piva začaly nabízet? „Je to marketingový tahák. Lidé na něj slyší a rádi jej koupí. Výrobce se nálepkou „nefiltrované“ svezí na módní vlně,“ vysvětluje Honza Kočka.

Nefiltrovaná piva začal nabízet již před několika lety humpolecký Bernard. Jenže i jeho sváteční ležák vzbudil v testu pochybnosti. „Nejprve jej přefiltrujeme a potom přidáme nefiltrované pivo s živými kvasinkami,“ uvedl sládek a spolumajitel pivovaru Josef Vávra.

Jenže pokud vyhláška říká, že nefiltrované pivo je takové, u něhož nebyla provedena filtrace, tak by ležák od Bernarda neměl být prodáván jako nefiltrovaný.

## Výsledky testu

**Staropramen nefiltrovaný**  
pasterováno/  
nefiltrováno/  
neobsahuje  
živé kvasinky



**Nefiltrovaný ležák Gambrinus**  
nepasterováno/  
nefiltrováno/  
obsahuje živé  
kvasinky



**Sváteční ležák Bernard**  
nepasterováno/  
filtrováno a poté  
smícháno  
s nefiltrovaným  
pivem/obsahuje  
živé kvasinky



**Rychnovská kněžna**  
nepasterováno/  
nefiltrováno/  
obsahuje živé  
kvasinky



**Hubertus 12 nefiltrovaný**  
nepasterováno/  
nefiltrováno/  
obsahuje živé  
kvasinky



**IHNED.cz**  
JAK SE TESTUJÍ PIVA SI PŘEČTĚTE  
NA: [zpravy.ihned.cz](http://zpravy.ihned.cz)

Státní zemědělská a potravinářská inspekce už začala případ vyšetřovat. „Pokud se ukáže, že je toto pivo směsí filtrovaného a nefiltrovaného, je pro něj označení nefiltrované nepřesné. Není však klamavé,“ řekl mluvčí inspekce

Pavel Kopřiva. „Ovšem je-li to tak, bude pivovar musel označení upravit,“ doplnil.

Napříště by se tak nefiltrované pivo od Bernarda mohlo prodávat třeba jako „pivo s příměsí nefiltrovaného piva“.