

Anerkannte Bierforschungseinrichtung vergleicht KeyKeg mit Stahlfässern

TU München gibt Testergebnisse für KeyKeg, das innovative Einwegfass, bekannt

Die Technische Universität München hat das KeyKeg-Einwegfass getestet und mit Stahlfässern verglichen. Beide Behälterarten wurden unter sehr anspruchsvollen Bedingungen in zwei Extremtests geprüft. Die Universität untersuchte sowohl den Geschmack des Biers als auch den CO₂-Verlust. Hierbei schnitt das KeyKeg ebenso gut ab wie die Stahlfässer.

Beide Fässer wurden Mitte Dezember 2007 mit Hellem und Weißbier gefüllt und bei einer konstant hohen Temperatur von 28 Grad Celsius gelagert. Weißbier ist bekannt für seinen höheren CO₂-Gehalt und die daher vorherrschenden höheren Drücke. Jede in den zwei Fasstypen gelagerte Biersorte wurde von der TU München nach Ablauf von vier Monaten getestet. Für diese Prüfungen wurden die von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan gebrauten Sorten Weißbier und Helles verwendet. Die Brauerei Weihenstephan ist im Biersektor ein bekannter Name. Trotz der konstant hohen Temperatur von 28 Grad Celsius und den entsprechend hohen Drücken zeigten sich sowohl die KeyKegs als auch die Stahlfässer nach vier Monaten physisch zu 100 % unversehrt und vollständig funktionstüchtig.

Nach vier Monaten führte die TU München Untersuchungen des CO₂-Verlustes, einer möglichen Verunreinigung durch Mikroorganismen und des Geschmacks durch. An den Geschmacksprüfungen nahmen fünfzehn Personen teil. Während der Tests zeigte sich keine signifikante Geschmacksabweichung zwischen den aus beiden Behältertypen gezapften Biersorten. Eine Verunreinigung durch Mikroorganismen wurde von der Universität ebenfalls nicht festgestellt.

Darüber hinaus untersuchte die TU München den CO₂-Verlust. Die Ergebnisse belegten auch hier, dass das KeyKeg ebenso gut wie die Stahlfässer abschnitt. Daher zeigen die

genannten Testergebnisse, dass zwischen der Leistungsfähigkeit von KeyKegs und Stahlfässern hinsichtlich des Geschmacks und des CO₂-Verlustes keine Unterschiede bestehen. Weihenstephan plant zwei Monate nach Ende des Extremtests über vier Monate die Durchführung des abschließenden Tests.

Transportprüfung

In einem weiteren Test simulierte die TU München eine Lagerung im Hafen. Hier wurden die KeyKegs unter extremen Witterungsverhältnissen in einem Container gelagert. Für acht Stunden pro Tag wurden die KeyKegs einer Temperatur von 45 Grad Celsius ausgesetzt, gefolgt von 28 Grad Celsius über 16 Stunden täglich während eines Gesamtzeitraums von bis zu drei Wochen. Auch hier zeigte sich nach diesem Extremtest in der Geschmacksprüfung kein Unterschied zwischen dem Bier aus Stahlfässern und aus KeyKegs. Darüber hinaus wurde im Test keine Steigerung des O₂-Gehalts nachgewiesen, und die Differenz zwischen dem CO₂-Verlust in Stahlfässern und KeyKegs war so gering, dass sie die TU München als vernachlässigbar bezeichnete.

TU München und Bayrische Staatsbrauerei Weihenstephan

Die TU München ist ein bekanntes Zentrum der Wissenschaft in den Bereichen Lebensmittel, Landnutzung und Umweltschutz sowie eine Universität mit erstklassigem Ruf und einem Prüfzentrum für den Biersektor. Die TU München arbeitet eng mit Weihenstephan zusammen, das für seine Forschung und Erfahrung im Bierbereich bekannt ist. Gemeinsam nutzen die TU München und Weihenstephan diesen Erfahrungsschatz in ihrer eigenen Brauerei, der Bayrischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Diese Brauerei stellt preisgekrönte Biere her und ist die älteste Brauerei der Welt.

KeyKeg

KeyKeg, das revolutionäre Einwegfass, wurde im November 2006 in den Markt eingeführt. Das KeyKeg stellt sich als Lösung heraus, nach der Bierbrauer und Weinhersteller lange gesucht haben. Das KeyKeg-Konsortium erhielt mehr als 60 Testanfragen, und viele Hersteller führen gegenwärtig Feldversuche durch. Inzwischen sind die ersten Bestellungen eingegangen, und die erste KeyKeg-Produktionsanlage wurde im November 2007 in Schwerin (Deutschland) in Betrieb genommen. Um die

Kundenanforderungen zu erfüllen und möglichst nahe am Kunden zu produzieren, plant das KeyKeg-Konsortium die Errichtung von drei weiteren Produktionsanlagen an verschiedenen Orten.

Das KeyKeg-Konsortium

Das leistungsfähige Konsortium besteht aus renommierten Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Getränkeindustrie. Jeder Partner übernimmt innerhalb des Konsortiums eine jeweils eigene Funktion. Gemeinsam stehen die Unternehmen für die Qualität und Kontinuität des KeyKeg®-Konzeptes ein:

Schoeller Arca Systems: Produktion, Montage und Lagerung

Scholle Packaging: Fertigung des Innenbeutels

SIPA Italy: Folienblasmaschinen und -fertigungsmittel

m+f KEG-Technik: Füllmaschinen

DSI: Zapfanlagen

Lightweight Containers: Vertrieb und Marketing

Weitere Informationen und/oder die vollständigen Forschungsberichte erhalten Sie von:

Robbert-Jan Knoppers

Communications Lightweight Containers

0031 6 18888881

r.knoppers@lightweight-containers.com

Johannes Tippmann

TU Muenchen

0049 170 3108103

j.tippmann@lrz.tu-muenchen.de

Besuchen Sie auch unsere Website www.keykeg.com

KeyKeg-Bilder finden Sie unter www.keykeg.com -> Pressefotos