



MARTINSKÝ RICHTÁR ORIGINÁL

Pivo, Martinský Richtár, je návrat k tradičnému vareniu piva starou metódou tak, ako bolo vyrábané pred desiatkami rokov majstrami sladovníckeho remesla.

Na jeho výrobu používame len tie najkvalitnejšie suroviny. Výrobný proces prebieha bez rýchlo kvasnej metódy v CK tankoch. Mladina je varená z vlastného sladú a vlastnej vody, ktorá je z vrtu hlbokého 74 metrov. Po scedení a schladení sa zakvasí špeciálnym kmeňom pivovarníckych kvasníc, ktoré počas hlavného kvasenia v spilke, v priebehu 12 až 14 dní, pri teplote 7-10 °C, vytvoria mladé pivo. Toto mladé pivo ďalej putuje do špeciálnych ležiackych tankov, ktoré sú umiestnené v pivniciach, 18 metrov pod povrchom zeme. Tam, pri teplote 2-4 °C, dozrieva 40 až 80 dní. Mliroklíma, ktorá sa nachádza v tejto pivnici, robí naše pivo jedinečným. Po odležaní je pivo trojstupňovo filtrované cez filtre, pomocou ktorých sa oddelia kvasnice a zárodoky mikroorganizmov. Táto metóda filtrovania nám umožňuje zachovať v pive všetky jeho výživové hodnoty, nakoľko nie je pasterizované, čím sa radí medzi takzvané živé piva.

Pivo, Martinský Richtár, nie je riedené vodou, technológiou HGB, neobsahuje stabilizátor peny TETRAHOP a ani žiadne chemické prísady. Je stredne prekvasené spodným kvasením, vyznačuje sa silnou plnosťou, jemnou horkosťou a čistou chmeľovou arómou, je také, aké bolo kedysi. História sa vrátila.

Naším cieľom je pripraviť pivo, ktoré Vám bude chutiť.

Na zdravie, priatelia!

HISTÓRIA SA VRACIA



CHUŤ, KTORÁ NESKLAME

www.martinskyrichtar.sk