

**BANSKOBYSTRICKÝ PIVOVAR, a. s.**



**VÝNIMOČNÉ SLOVENSKÉ PIVO**

## HISTÓRIA PIVOVARU

V srdci stredného Slovenska leží mesto Banská Bystrica. Ohromné bohatstvo rúd, hlavne medenej, bolo pokladom "zlatého obdobia" mestskej histórie v XIV. - XVI. storočí. S rozvojom baníctva rozkvitali aj iné remeslá. Podľa ústneho podania sa pivovarská tradícia v Banskej Bystrici odhaduje na viac ako 500 rokov. Pivovarskými podnikateľmi v Banskej Bystrici boli najprv kolonizovaní Nemci, po nich uhorskí priemyselníci a potom obchodujúci Židia. V zachovaných archívnych dokumentoch sa z obdobia udeľovania práv mestu objavuje aj právo variť pivo v domoch námestia.

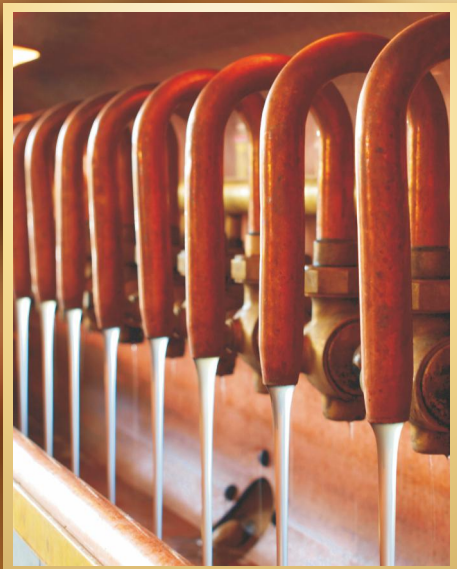
V roku 1501 žiadajú rada a richtár mesta Banská Bystrica Vladislava II. o udelenie nového mestského privilégia. Tejto žiadosti bolo vyhovené neskôr za panovníka Ľudovíta II., a to privilégiom zo 7. augusta 1524. Do udelenia privilégia sa s povolením mestskej rady varí svetlé pšeničné pivo. Prvá zmienka o balení piva do fľaš pochádza z roku 1516. Varenie piva v Banskej Bystrici bolo veľmi rozšírené v 17. storočí. V krátkom období vzniklo vyše 80 pivovarov. O rozvoji pivovarského cechu svedčia aj "Artikuly pivovarských majstrov", vydané v 20 článkoch v roku 1636.

Priemyselná výroba piva v Banskej Bystrici začala v druhej polovici 19. storočia, po rozpade cechového systému. Podľa archívnych dokumentov bol v roku 1871 vybudovaný nový mestský pivovar na terajšom Moyzesovom námestí. Zvláštnosťou tohto pivovaru bolo, že časť technológie ako chladiareň, kvasiareň, ležiacka pivnica a stáčiareň piva do sudov sa nachádzali na inom mieste, za Huštákom (časť Trosky), blízko Radvanských kasární, pri vstupe do mesta, kde sa dnes nachádza mimoúrovňová križovatka. Uvarené pivo sa vozilo v drevených kadiach z námestia na Trosky na ďalšie spracovanie. Pivovaru patrili tri jazerá (tajchy), v ktorých sa v zime dorábal ľad. Zariadenie bolo zastarané a všetky práce sa robili ručne. Ročne sa vyrábalo okolo 5 000 hl piva. Banskobystrické pivo malo dobré meno, menovite Banskobystrický Porter a Ležiak (20% a 16%). Tieto pívá majitelia vyvážali až do Pešte a Viedne.

Z pokolenia na pokolenie si pivovar a sladovňu odovzdávala rodina Heritzova, a to až do roku 1942, kedy ich preberá nový majiteľ Ján Beňuš. Rýchlym tempom modernizuje zariadenie vo várni a stáčiarniach. V roku 1944 vyrába pivovar viac ako 20 000 hl piva, čo je približne 60% jeho kapacity. Napriek vysokej kvalite piva sa v meste predáva len 5% výroby a zvyšok sa vozí až 160 km od pivovaru. V meste sú zriadené sklady piva a prisťahovaní obchodníci s pivom sem dovážajú pivo zo všetkých pivovarov.

V 50. - 60. rokoch vyrábala pivovar 3 000 - 5 000 hl piva mesačne, v sortimente 7, 10, 12% a sviatočné 16% tmavé pivo. Rozvoj pivovarníctva pokračoval ďalej a na tradíciách výroby piva "Zlatopramen" bol postavený nový moderný pivovar v Radvani – Kráľovej, ktorý dostal meno URPIN. Základný kameň bol položený v roku 1968 a po troch rokoch výstavby bol uvedený do prevádzky nový závod s kapacitou 350 000 hl piva ročne.





## O SPOLOČNOSTI

Výroba piva v Banskej Bystrici má už viac ako päťstoročnú históriu. Na pivovarnícku tradíciu v meste pod Urpínom, ktorá začala ešte v roku 1501, nadviazal novodobý pivovar postavený v Radvani - Kráľovej, ktorý bol uvedený do prevádzky 13. augusta 1971 ako Pivovar Urpín s kapacitou 350-tisíc hektolitrov piva ročne.

Pokračovateľom bohatej pivovarníckej tradície v meste je spoločnosť Banskobystrický pivovar, a.s. Nové vedenie spoločnosti zahájilo v máji 2007 celkovú obnovu pivovaru zahŕňajúcu reštrukturalizáciu technologického vybavenia a revitalizáciu obchodných a marketingových aktivít tak, aby mu vrátilo jeho významné pozície, aké zastával v minulosti. Do celkovej obnovy a modernizácie technologického vybavenia pivovaru investovalo nové vedenie viac ako 15 miliónov EUR. Pivovar tak po rokoch stagnácie konečne nastúpil cestu konjunktúry a rozvoja. Banskobystrický pivovar je dobrým príkladom toho, že aj slovenská firma bez zahraničného kapitálu dokáže vyrábať vynikajúci produkt, investovať do technológií a v dnešnej neľahkej dobe podporovať zamestnanosť v stredoslovenskom regióne.

Spoločnosť Banskobystrický pivovar vyrába výnimočné slovenské pivo značky URPINER, ktorého originálna chuť zaujala už nejedného milovníka tohto moku. Ako jedno z mála pív sa varí ešte podľa tradičných receptúr s dôrazom na presné dodržiavanie procesov výroby. Jeho neopakovateľnú chuť podčiarkuje prirodzený proces zrenia, čo znamená, že pivo v závislosti od druhu dozrieva až 7 týždňov a samozrejme nemenej dôležitú úlohu zohrávajú starostlivo vybrané suroviny: krištáľovo čistá bystrická voda, **levický slad** s chráneným zemepisným označením EÚ a prémiový chmeľ. Práve toto sú hlavné piliere kvality piva URPINER, ktoré mu dodávajú plnú chuť, vyváženú horkosť, výraznú rezkosť a celkový harmonický charakter.



Počnúc rokom 2007 pod novým vedením získal Banskobystrický pivovar na domácich a zahraničných degustačných súťažiach viac ako 55 prestížnych ocenení kvality ako napríklad EURÓPSKA PIVNÁ HVIEZDA, ČESKÁ PIVNÁ PEČAŤ, PIVO ČESKEJ REPUBLIKY, FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY alebo SLOVENSKÁ PIVNÁ KORUNKA.



## VÝROBA PIVA

### Technologický postup výroby piva

Výroba piva prebieha v nasledovných fázach:

1. Výroba mladiny
2. Hlavné kvasenie
3. Dokvášanie piva
4. Filtrácia piva
5. Stáčanie piva

#### 1. Výroba mladiny

Z hlavných surovín - vody, jačmenného sladcu a chmeľu sa vo varni dekokčným rmutovacím spôsobom vyrobí sladina, z ktorej sa povarením s chmeľom získa mladina. Každý druh piva sa vyrába podľa predpísaného technologického postupu, kde sú zohľadnené špecifické požiadavky na jednotlivé druhy piva. Horúca mladina sa schladí na zákvasnú teplotu a zakvasí pivovarskými kvasnicami.

#### 2. Hlavné kvasenie

Hlavné kvasenie prebieha semikontinuálnym spôsobom v uzavretých kvasných tankoch pri dodržaní predpísanej doby a teploty kvasenia. Pri hlavnom kvasení sa vytvorí najväčší podiel alkoholu a oxidu uhličitého. Po ukončení hlavného kvasenia sa mladé pivo suduje do ležiackych tankov v ležiacej pivnici.

#### 3. Dokvášanie piva

Dokvášanie piva prebieha v ležiackych tankoch v ležiacej pivnici pri nízkych teplotách, po dobu určenú v technologickom postupe. Počas rovnomerného dokvášania sa pivo vyčirí, dostatočne sa naviaže oxid uhličitý, dosiahne sa bohatá penivosť, čistá chuť a vôňa piva. Po ukončení dokvášania sa pivo filtruje.

#### 4. Filtrácia piva

Dokvasené pivo sa filtruje na kremelinovom filtri. Prefiltrované číre pivo sa uskladňuje v zásobných tankoch.

#### 5. Stáčanie piva

Číre prefiltrované pivo vyhovujúce kvalitatívnym požiadavkám Potravinového kódexu SR sa plní do čistých sklenených fliaš a sudov. Z dôvodu zvýšenia trvanlivosti piva sa pivo pasterizuje.



## PRODUKTY

### FLAŠOVÉ NÁPOJE:

URPINER NEALKO, nealkoholické pivo  
 URPINER CLASSIC 10°, pivo výčapné svetlé  
 URPIŇ 93 11°, ležiak výčapný svetlý  
 URPINER DARK 11°, ležiak výčapný tmavý  
 URPINER PREMIUM 12°, ležiak svetlý  
 URPINER IPL 13°, india pale lager  
 URPINER EXCLUSIVE 16°, exkluzívny ležiak  
 URPINER EXTRA CHMELENÝ 14°, špeciálny ležiak svetlý  
 URPINER RADLER NEALKO, miešaný nealkoholický pivný nápoj s príchuťou citrusov  
 URPINER RADLER CHERRY NEALKO, miešaný nealkoholický pivný nápoj s príchuťou višni



### PLECHOVKY:

URPINER NEALKO, nealkoholické pivo  
 URPINER CLASSIC 10°, pivo výčapné svetlé  
 URPIŇ 93 11°, ležiak výčapný svetlý  
 URPINER DARK 11°, ležiak výčapný tmavý  
 URPINER PREMIUM 12°, ležiak svetlý  
 URPINER IPL 13°, india pale lager  
 URPINER EXTRA CHMELENÝ 14°, špeciálny ležiak svetlý  
 URPINER EXCLUSIVE 16°, exkluzívny ležiak  
 URPINER RADLER NEALKO, miešaný nealkoholický pivný nápoj s príchuťou citrusov







*Banskobystrický*

PIVOVAR



## KONTAKTY

**BANSKOBYSSTRICKÝ PIVOVAR, a.s.**  
Sládkovičova 37  
974 05 BANSKÁ BYSTRICA, SLOVAKIA  
Tel: +421 48 285 55 40

E-mail: [pivovar@pivovarbb.sk](mailto:pivovar@pivovarbb.sk)  
[www.urpiner.sk](http://www.urpiner.sk)

## Export

Mobil: +421 917 777 560  
Tel: +421 48 285 55 14  
E-mail: [bicanova@pivovarbb.sk](mailto:bicanova@pivovarbb.sk)

## GEOGRAPHICAL POSITION

CENTRAL EUROPE  
SLOVAK REPUBLIC  
BANSKÁ BYSTRICA

