



DESTILA[®]

1947



O nás

DESTILA je rodinná firma s výhradně českým kapitálem. Zaměřujeme se na individuální a malosériovou výrobu minipivovarů a vyspělých filtračních zařízení na pivo i víno.

Firma byla založena roku 1947 prvotně pro produkci destilačních aparátů na výrobu slivovice, odtud tedy název DESTILA.

V pivovarnictví působíme více než 50 let, vynikáme především komplexností služby, již je navrhnutí pivovaru na míru, kompletní výroba a uvedení do provozu zkušeným sládkem. Více než polovina naší produkce připadá na export.

Certifikace



Vyrobeno v České republice,
dodáváme po celém světě.

Historie

1875

Vznik firmy a 2. Světová válka

Za zárodek firmy DESTILA lze považovat mědikoveckou a kovoliteckou firmu Indra, kterou její zakladatel zaregistroval v roce 1875.

1947

Doba komunismu a družstvo DESTILA

Zaměstnanci se obávali o další osud znárodněné firmy. Díky jejich iniciativě bylo v roce 1946 zřízeno družstvo DESTILA, které bylo zaregistrováno dne 24. března 1947.

1948

Rozšiřování družstva

Po roce 1948 byly administrativním zásahem k DESTILE přičleněny další menší firmy s podobným výrobním programem. Tím se změnila struktura i velikost družstva.

1951

Od roku 1951 bylo družstvo registrováno v obchodním rejstříku. V té době se díky změně legislativy stal každý pracovník družstva jeho členem – DESTILA jich najednou měla 158.

1957

Nové produkty

V roce 1957 byla v rámci družstva zahájena výroba ústředního a etážového vytápění.

V roce 1959 byla zahájena výroba naplavovacích filtrů s vertikálním rámem.

V roce 1961 bylo s DESTILOU sloučeno družstvo Pekastroj, kdy se výrobní program družstva rozšířil o výrobu pekařských strojů.

V roce 1964 mělo družstvo již 600 členů. Ve stejném roce byla také zahájena výroba konvektorových radiátorů.

V roce 1969 byly vyrobeny první naplavovací filtry s horizontálními kruhovými filtračními sítě. Ve stejném roce byl v DESTILE vyroben i první plynový kotel poloautomatická a od roku 1971 byla na trhu i jeho automatická verze.

V roce 1972 byla zahájena výroba prvních naplavovacích křemelinových filtrů.

1975 byla zahájena výroba plynových kotlů DP.

1957

90. léta

V roce 1993 byly vyrobeny první varny pro minipivovary.

V roce 1995 jsme začali vyrábět závěsné plynové kotle DPZ.

V roce 1998 jsme dodali 1. kompletní restaurační minipivovar do Ruska. Ve stejném roce jsme inovovali zařízení pěstitelských pálenic.

Od roku 2004 jsme nositeli certifikátu kvality podle ČSN EN ISO 9001.

2021

V roce 2021 Destila upustila od výroby pálenic. Nyní se soustřeďuje na mistrné zpracování minipivovarů a filtračních zařízení jak pro pivo, tak pro víno.



Více z historie společnosti



Společnost **DESTILA, s.r.o.** vyrábí, dodává a uvádí do provozu mikropivovary, minipivovary a malé průmyslové pivovary.

Umíme pivovary s kapacitou od 100 do 120 000 hl piva za rok. Postaráme se o zaškolení jejich obsluhy, servis a pravidelné dodávky kvalitních surovin pro výrobu piva.

Minipivovary dodáváme už čtvrt století a máme jich po celém světě více než stovku. Podívejte se na naše reference a zjistíte více.

V pivovarech od **DESTILY** můžete vařit česká i zahraniční piva s pomocí dekokce (vhodná především pro česká spodně kvašená piva plzeňského typu), anebo infuze (vhodná pro svrchně kvašená piva, např. pšeničná, Ale, Stout aj.).

Více z referencí



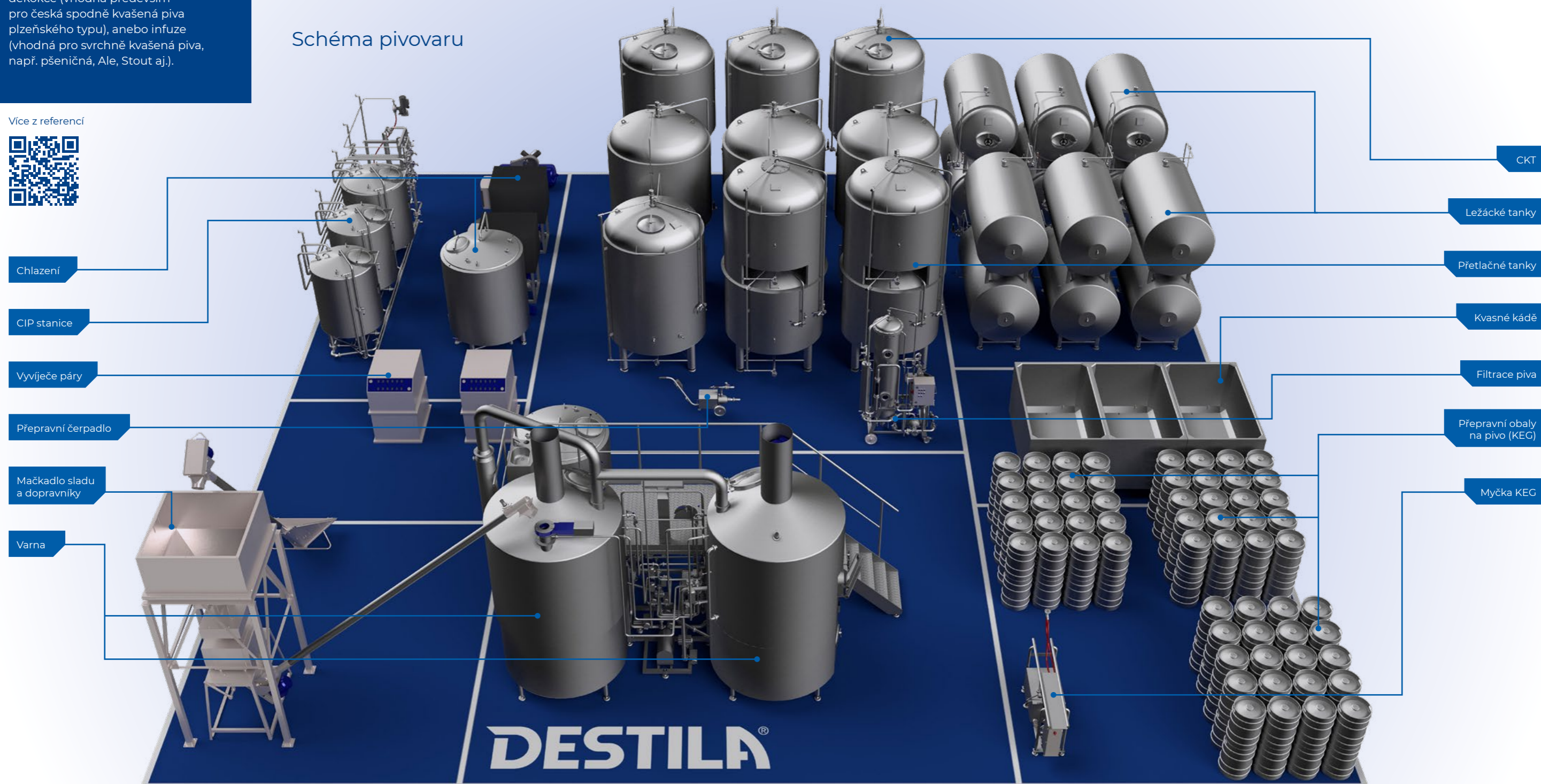
Naše služby:

- › poskytneme vám konzultace potřebné před vypracováním nabídky;
- › naši technici vypracují nejvhodnější prostorové uspořádání výrobní technologie;
- › aktivně spolupracujeme s projektantem stavby, zejména dodáme všechny technické a technologické parametry, související se zařízením pivovaru a technologií výroby piva;
- › umíme spolehlivě vyřešit logistiku dodávky zařízení, montáž a uvedení do provozu;
- › v ČR provedeme vstupní revizi tlakových nádob a elektro revizi;
- › zaškolíme obsluhu pivovaru;
- › garantujeme rychlý a spolehlivý servis a dostatek náhradních dílů.

Proč Destila?

- › efektivní řešení pivovaru pro dosažení nízkých provozních nákladů;
- › dle míry automatizace preferované zákazníkem snížení nároků na namáhavou ruční práci;
- › jsme schopni nabídnout vysokou míru automatizace s možností servisu softwaru přes vzdálený přístup;
- › spolehlivé čištění, sanitace a dezinfekce těch částí zařízení, které přicházejí do kontaktu s produktem;
- › u minipivovarů určených do interiéru restaurace důraz na design zařízení (broušené a leštěné povrchy aj.);
- › návrh pivovaru na míru s ohledem na prostor, který je k dispozici;
- › projekce pivovaru s ohledem na možnost budoucího rozšíření.

Schéma pivovaru



DESTILA®



Obsah

Minipivovary
500–10 000 hl

6

Malé pivovary
10 000–120 000 hl

7

Mikropivovary
100–400 hl

8

Prohlédněte si komponenty a doplňky pro pivovary DESTILA a neváhejte nás kontaktovat – zdarma vám poradíme, jaké rozšíření pro vás bude nevhodnější.

Více informací
o komponentech
a doplňcích
k pivovarům



Varny pro
pivovary

9

Tanky
a kádě

10

Propagační
stanice
a hospodářství
kvasnic

11

Sanitační stanice,
myčky sudů,
nestacionární
čerpadlo

12

Doplňky pro
pivovary

13

Filtrační
zařízení

15

Cross-flow
filtry DESTILA,
typ DCF

16



Minipivovary o kapacitě 500–10 000 hl za rok

Minipivovar vyrobí 500–2 500 l piva v jedné várce. Minipivovary jsou primárně určeny k výrobě piva v restauracích. Proto klademe důraz na design varny.

Roční výstav minipivovaru určuje objem varny a počet kvasných a ležáckých tanků, nebo CK tanků. Když nám řeknete, kolik druhů a stylů piva chcete v jakém objemu vařit, sestavíme minipivovar tak, aby jeho výstav v případě vyšší poptávky po vašem pivu bylo možno později zvýšit.

Minipivovar je vybaven:

- › dvou až tří nádobovou varnou s parním otopem;
- › kvasnými káděmi nebo tanky a ležáckými tanky pro klasickou výrobu, nebo cylindrokónickými tanky (CKT) v objemových řadách podle výkonu varen;
- › všemi potřebnými periferiemi a příslušenstvím dimenzovaným pro konkrétní pivovar.

Více informací
o minipivovarech





Malé průmyslové pivovary o kapacitě 10 000–120 000 hl za rok

Malý průmyslový pivovar vyrobí 20–60 hl piva v jedné várce. Kvalitním sudovým nebo lahvovým pivem můžete spolehlivě zásobit síť restaurací, obchodů, menší město nebo region.

Koncepce malého průmyslového pivovaru navazuje na restaurační minipivovar, vypořádává se však se zásadními odlišnostmi od výroby až po expedici.

Průmyslový pivovar je vybaven:

- › tří až šesti nádobovou varnou s parním otopem;
- › CK tanky, případně kvasnými a ležáckými tanky pro klasickou výrobu podle výkonu varen;
- › všemi potřebnými periferiemi a příslušenstvím dimenzovaným pro konkrétní průmyslový pivovar.

Více informací
o malých
průmyslových
pivovarech



Mikropivovary o kapacitě 100–400 hl za rok

Mikropivovary jsou primárně určeny pro technologická centra středních a vysokých škol, které se věnují výuce pivovarských technologií. Lze v nich vařit pivo jak dekokcí, tak infuzí! Zařízení je koncipováno tak, aby mohlo sloužit výukovým nebo tréninkovým programům.

Výhody mikropivovarů DESTILA:

- › možnost různých variant technologie výroby piva;
- › výrobní proces odpovídá výrobním podmínkám ve skutečném pivovaru;
- › možnost poloautomatického nebo ručního řízení výrobního procesu várky a kvašení piva.

Více informací
o mikropivovarech



1861 PIVOVAR 2017
KAMENICE
NAD LIPOU

Urpiner

Brasserie
DU
SLALOM

NACHMELNÁ
OPICE

EFI PIVOVAR

SLAVKOVSKÝ
PIVOVAR

TORNION
EST. 1873
PANIMO

Varny pro pivovary

Varna je zařízení k výrobě pивní mladiny. Na varnách DESTILA můžete vařit pивní mladinu infuzním nebo dekokčním způsobem na jeden, dva nebo tři rmuty.

Varna sestává z jednotlivých nádob, plošiny, jednoho nebo více produktových čerpadel, chlazení mladiny, potrubního propojení a armatur, technologického dřezu a systému řízení varny.

Všechny součásti varny přicházející do styku s vyráběným produktem, vnější povrchy nádob varny a plošina jsou vyrobeny z nerezových materiálů jakosti 1.4301 (X5CrNi18-10) nebo 1.4541 (X6CrNiTi18-11). Veškerá těsnění armatur, čerpadel, průhledítek atd., přicházejících do styku s potravinou, jsou vyrobená z hygienicky nezávadných pryží (NBR, EPDM, silikon).

Vnitřní povrchy nádob jsou provedeny v drsnosti max. Ra 0,8.

Nádoby varny mají ve standartu nerezové vlezy, odtah par je řešen pomocí komínového systému nebo kondenzátorem brýdových par.

Převodovky míchadel a kypřicího soustrojí jsou umístěny pod nerezovým krytem.

Tepelná izolace nádob varny je řešena vrstvou PUR, topné duplikátory topených nádob varny jsou izolovány minerální vatou.

Mytí a sanitace nádob varny je zajištěno pomocí sprchovacích hlavíc.

Více informací o varnách



Tanky a kádě

Cylindrokónické tanky (CKT)

Více informací o CKT



Cylindrokónické tanky (CKT) slouží ke kvašení i dozrávání piva.

Výhody:

- › menší nároky na prostor, protože ke kvašení i zrání piva může sloužit stejný tank;
- › pivo se v průběhu výroby nepřecherává a tím se snižují rizika infekce, nežádoucího kontaktu se vzduchem a ztráty CO₂;
- › menší energetická náročnost - každý jednotlivý CKT disponuje vlastním řízením teploty;
- › díky řízenému procesu chlazení probíhá kvašení a zrání piva v optimálním teplotním režimu, což má příznivý vliv na jeho kvalitu a může znamenat i kratší dobu výroby;
- › sanitace pomocí sprchy nebo rotační hlavice.



Varna na 5–10 hl studené mladiny



Dvou nádobová varna v nerezovém provedení pro výrobu 5 nebo 10 hl studené mladiny vhodná do restauračního provozu. Nádoby varny jsou řešeny s horní leštěnou klenutou pokrývkou a broušeným pláštěm. Varna sestává z topené rmutomladinové pánve s vířivkou a scezovací kádě. Ovládání varny může být ruční, nebo pomocí grafického panelu s ručními ovladači.

Varna na 10–25 hl studené mladiny



Tří nádobová varna v nerezovém provedení pro výrobu 10–25 hl studené mladiny. Nádoby varny jsou řešeny s horní broušenou kuželovou pokrývkou a broušeným pláštěm. Varna sestává z topené rmutomladinové pánve a scezovací kádě s integrovanou vířivkou kádí. Tím lze ušetřit prostor pro varnu. Ovládání varny může být pomocí grafického panelu s ručními ovladači nebo pomocí ovládacího panelu s dotykovou obrazovkou v několika možných úrovních automatizace dle vybavení varny.

Varna na 20–60 hl studené mladiny



Tří až šesti nádobová varna v nerezovém provedení pro výrobu 20 - 60 hl studené mladiny. Nádoby varny jsou řešeny s horní broušenou kuželovou pokrývkou a broušeným pláštěm. Varna sestává z nádob dle potřeby zákazníka. Ovládání varny realizováno pomocí ovládacího panelu s dotykovou obrazovkou v několika možných úrovních automatizace dle vybavení varny. V nejvyšší možné výbavě varny může být ovládání varny plně automatizováno.

Otevřené kvasné kádě

Otevřené nádoby, ve kterých probíhá hlavní kvašení jsou součástí klasické technologie výroby piva. Podle potřeby může být nádoba opatřena chladícím duplikátorem. Vyrábíme nádoby čtyřhranné či kruhové o objemu do 60 hl.

Ležácké tanky

Ležácké tanky slouží k dokvašování a zrání piva. Mohou být buď izolované s chladicí zónou, nebo neizolované, chlazené prostorově. Konstrukce je buď vertikální, nebo horizontální – podle dispozice ležáckého sklepa.

Technologické vybavení na kvašení a dozrávání piva je možné nakombinovat v různých variantách.



Přetlačné tanky

Jsou konstruovány na vyšší provozní tlak než CKT nebo ležácké tanky.

Poslouží proto vždy, když je třeba s vyrobeným pivem manipulovat při vyšším tlaku – hlavně při filtraci, pasteraci a při stáčení do sudů nebo do lahví.

Dodávají se s chladícím duplikátorem nebo bez něj.





Propagační stanice a hospodářství kvasnic

Propagační stanice

Propagační stanice DESTILA je určena pro střední a velké průmyslové pivovary, které si potřebují pro výrobu piva zajistit vlastní čistou kulturu pivních kvasinek ve stabilní kvalitě.

Propagační stanice je zařízení, ve kterém se množí čistá kultura pivovarských kvasnic ve sterilních podmínkách. Díky nim si můžete dlouhodobě udržovat vlastní kulturu pivních kvasnic. Nehrozí vám nákup infikovaných kvasnic a nebudete závislí na dodávkách pivních kvasnic z jiných pivovarů.

Kvasničárny slouží k bezpečnému uchování a dávkování pivovarských kvasnic. Oddělí mrtvé kvasnice od zdravého nálevu a udrží kvasnice dlouho naživu.

Vyrábíme kvasničárny o různém objemu; nabídneme vám takovou velikost, jakou pro svůj pivovar potřebujete.

Výhody:

- › získáte pivní kvasinky ve stabilní kvalitě a potřebném množství;
- › nebudete muset nasazovat do tanků starší generace kvasinek;
- › stanici lze vybavit tak, aby používanou mladinu, která nemá potřebné parametry, sama dočistila a sterilizovala;
- › s pomocí UV lampy lze sterilovat i používanou vodu a vzduch;
- › ke stanici vám dodáme přiměřenou CIP stanici.



Více informací o Propagačních stanicích



Nádoby na uchování a dávkování kvasnic

Netlaková úschovná nádoba:

- › pro uchování kvasinek mezi zakvašením;
- › obsahuje chladicí duplikátor pro chlazení glykolem;
- › usazena ve sklápěném rámu, který umožňuje slévání vody při praní kvasnic.

Tlakový pojízdný dávkovač kvasnic:

- › vhodný pro tlakové dávkování do potrubí nebo do tanku;
- › umístěn je na pojízdném rámu;
- › vybaven mycí hlavici.



Sanitační stanice, myčky sudů, nestacionární čerpadlo

Sanitační stanice (CIP)

Sanitační stanice CIP se postará o to, aby vaše zařízení na výrobu piva a potrubí bylo perfektně čisté. Zajistí přípravu sanitačních roztoků, jejich ohřev na požadovanou teplotu i dopravu roztoku potrubním rozvodem či připojenou hadicí k sanitovanému zařízení.

CIP přizpůsobíme potřebám vašeho pivovaru:

- › pro minipivovary a malé průmyslové pivovary dodáváme dvou a více nádobové CIP stanice, splňující ty nejnáročnější kritéria;
- › pro malé průmyslové pivovary nabízíme samostané dvou a více nádobové CIP stanice pro varnu a studený provoz;
- › pro mikropivovary a menší minipivovary můžeme nabídnout jednodušší řešení ve formě nádoby na přípravu roztoků s čerpadlem a případným ohřevem.

Výhody více nádobové automatické CIP stanice:

- › je vybavena čerpadlem, včetně dávkovací se snímači vodivosti na koncentrované roztoky;
- › ohřev sanitačního roztoku, který je zajištěn tepelným parním výměníkem nebo elektrickými topidly, se reguluje automaticky;
- › umožňuje využití kyselých i zásaditých sanitačních, případně dezinfekčních prostředků na bázi kyseliny peroxyoctové (persteryl);
- › může sloužit i k neutralizaci sanitačního roztoku;
- › může být řízena pomocí ovládacího panelu a fungovat v automatickém režimu.



Myčka KEG sudů

- › zajistí sanitaci KEG sudů v menších pracovištích, jako jsou mikropivovary a minipivovary;
- › poslouží jako krátkodobá náhrada při poruše automatické mycí linky ve větších pivovarech;
- › mytí sudů je prováděno pomocí připraveného sanitačního prostředku z centrálního zásobníku a zařízení je možné rozšířit i o funkci propařování;
- › sanitace probíhá zcela automatizovaně.



Pojízdné čerpadlo

Čerpadlo snadno zapojíte do kterékoliv části technologické linky pomocí tlakových hadic

Více informací o komponentech a doplňcích pivovarům



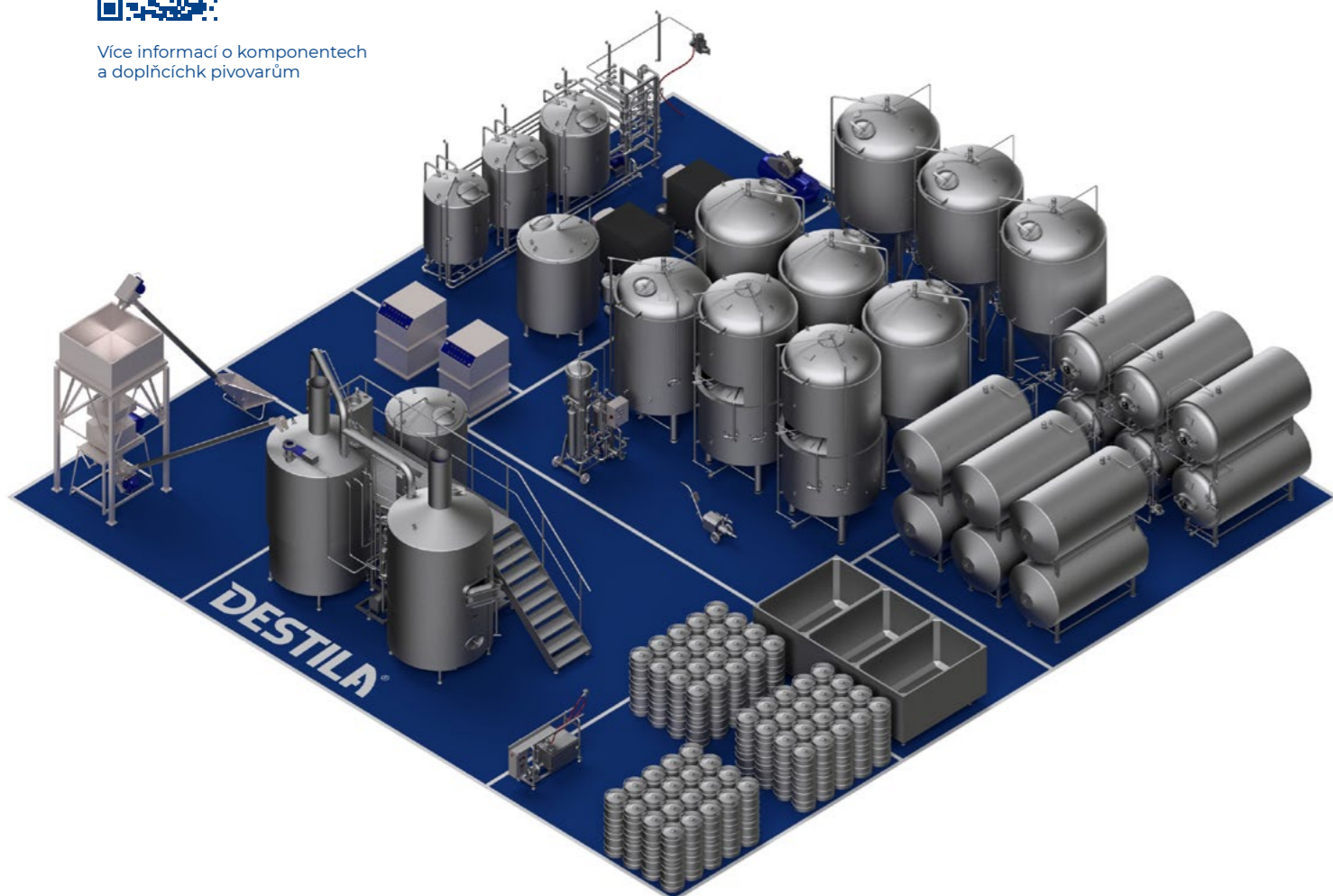
Doplňky pro pivovary

Součástí dodávky technologie pivovarů jsou také:

- › myčky o různém výkonu a vybavení (jedna mycí hlava, dvě mycí hlavy, kapacita myčky 10 KEG/hod., 25–30 KEG/hod. atd.)
- › šrotovníky nebo šrotovací linky
- › parogenerátor
- › chladičí jednotky
- › kompresor
- › vyvíječ dusíku



Více informací o komponentech a doplňcích pivovarům





Filtrační zařízení



Více informací
o filtraci
a stabilizaci

Vyrábíme stacionární a mobilní svíčkové filtry (případně celé linky). Stacionární filtry na samostatném rámu mají filtrační plochu 6–8 m² a velké filtrační linky se samostatně stojícím tělesem filtru o ploše 10–60 m². Do sestavy lze doplnit i mikrofiltr.

Stacionární filtry a linky

Filtry typu FKS jsou určeny primárně k filtraci piva. Disponují základní filtrační plochou 6–60 m², jsou stavebnicového typu. To znamená, že je sestavíme na míru podle vašich aktuálních potřeb! Dodáváme filtrační linky s různým stupněm automatizace obsluhy – od těch ovládaných ručně až po plně automatizované filtrační linky.

Výhody:

- › volitelný stupeň automatizace – vyšší míra automatizace vám garantuje vyšší spolehlivost filtrace (nižší nároky na obsluhující personál) a nižší spotřebu křemelinu při zachování požadované kvality filtrace;
- › možnost rozšíření o optimalizaci dávkování filtračních prostředků (řízení dle nárůstu diferencčního tlaku či stupně zákalu);
- › sestava na míru – filtrační linky lze složit tak, aby plně vyhovovaly vašim potřebám z hlediska koncepce a prostorového uspořádání;
- › filtrační linky jsou zpravidla doplněné vyrovnávacími tanky, které při přepínání tanků před a za filtrem brání přenosu rázové vlny do filtru.

Mobilní svíčkové filtry FKS

Mobilní svíčkové filtry slouží k filtraci piva, vína i jiných nápojů. Kapacitní výkonnost jednoho cyklu 25–30 hl na 1 m² základní filtrační plochy v závislosti na filtrovatelnosti piva. Mobilní svíčkové filtry mají základní filtrační plochu 1–4 m².

Výhody:

- › mají pevnou konstrukci – nedochází na nich k vibracím, které by narušily filtrační vrstvu;
- › dlouhá životnost filtračních prvků (svíček);
- › filtry a jejich filtrační prvky se dobře čistí a sanitují bez nutnosti rozebírání tělesa filtru.



Filtrace a stabilizace piva, vína a jiných nápojů

Filtrace je důležitou fází při přípravě nápojů (piva, vína, ...) k transportu a následně k prodeji. Umožňuje z nich odstranit kalící látky a tím zvýšit biologickou i kolloidní trvanlivost na požadovanou úroveň.

Filtrační a stabilizační postupy na filtrech DESTILA umožní získat filtrát, který plně vyhovuje současným potřebám. **DESTILA, s.r.o. se filtrací věnuje více než 50 roků!**



Cross-flow filtry DESTILA, typ DCF

Filtrační zařízení DCF je určeno k finální filtraci tichého vína bez použití pomocných filtračních prostředků. Při membránové cross-flow mikrofiltraci se pro dosažení požadovaných parametrů filtrátu využívají keramické filtrační moduly o vybrané selektivitě. Ty pak určují čířící schopnost, mikrobiologickou účinnost a kapacitní výkon filtračního cyklu.

Filtrovaná kapalina (retentát) cirkuluje přes filtrační moduly pomocí hlavního čerpadla. Filtrát (permeát) prostupuje přes filtrační membrány vlivem tlakového rozdílu. Retentát proudící filtračními moduly unáší kalící látky z povrchu membrány a tím pomáhá udržet její prostupnost. Stabilní výkon během filtračního cyklu zajišťuje cyklický zpětný proplach membrán.

Výhody:

- › bezodpadová technologie, kaly po filtraci jsou biodegradovatelné;
- › bez dalších nákladů na filtrační prostředky;
- › při filtraci nedochází k oxidaci vína;
- › zastavení nežádoucích refermentací;
- › zachování vyšší primární a sekundární aromaticity vín;
- › možnost filtrace vín obsahujících bentonit;
- › snížení filtračních cyklů – jedna filtrace dostatečně k zajištění mikrobiologické stability;
- › možnost využití jako poslední stupeň před stáčením;
- › integrované topné těleso pro sanitaci bez nutnosti CIP stanice;
- › český výrobce – rychlý servis;
- › individuální a osobitý přístup k zákazníkovi;
- › úroveň automatizace odladěná dle přání a potřeb uživatelů.



víno nefiltrované



víno filtrované



zbytkové kaly



Vyrobeno v České republice, dodáváme po celém světě.



Více z referencí



DESTILA[®]

1947

DESTILA s. r. o.

Kaštanová 435/127

620 00 Brno

49.1606500N | 16.6371889E

info@destila.cz

www.destila.cz ↗