

KeyKeg ha sido reconocido como LA solución ideal para la tendencia de la cerveza hacia el sabor y la variedad

Creciente demanda de KeyKeg por las destilerías de cervezas especiales

La tendencia de los consumidores, que están distanciando del mercado masivo de la cerveza, no ha pasado inadvertida para los productores de cerveza en barriles desechables o unidireccionales, los barriles KeyKeg. Una de cada dos solicitudes proviene de fábricas de cervezas especiales. KeyKeg ha visto que las destilerías están utilizando KeyKegs para entregas cada vez más alejadas, pues mediante el uso de KeyKeg pueden acceder a nuevos mercados. Estos nuevos barriles de cerveza de un solo sentido parecen ser un factor clave en la tendencia hacia cervezas especiales.

Otra razón importante de que los cerveceros de cervezas especiales acudan a KeyKeg es la vida útil de la cerveza. Las pruebas y el uso normal han demostrado que la cerveza sigue estando fresca en KeyKegs muchas semanas después de haber conectado el barril. En barriles convencionales, en el mejor de los casos, solo dura unos días. La razón más importante es que KeyKeg hace uso del sistema “bolsa en caja” de forma que la cerveza no está en contacto con el gas propulsor. Esto también lo hace más atractivo para la industria de la restauración, al poder ofrecer cervezas especiales a un número creciente de amantes de la cerveza.

Marcus Englet, Director de Ventas de exportación de la destilería alemana Weihenstephan dice acerca de esta tendencia: “Vimos las posibilidades de exportación que ofrece esta forma de recipiente desechable y descubrimos que existía una creciente demanda, especialmente en los países de ultramar. Con KeyKeg tenemos la oportunidad de ampliar rápidamente nuestras exportaciones. Vamos a expandir las exportaciones a otros cuatro países en los próximos meses”.

La cervezas tipo “ale” y de frutas forman un grupo especial, ya que son especialmente sensibles al contacto con los gases propulsores. KeyKeg también ha disfrutado de un interés rápidamente creciente por parte de esta categoría de empresas cerveceras. Las cervezas tipo “ale” y de frutas siguen estando bien durante muchas semanas más en un KeyKeg que en un barril de acero convencional.

Urbain Coutteau, de la destilería Struise, que fue durante mucho tiempo la fábrica de cerveza número 1 del mundo, de acuerdo con www.ratebeer.com, dice lo siguiente: “Enviamos nuestras cervezas creativas a todo el mundo en KeyKegs. Nuestras cervezas como Pannepot, Tjeeses y Black Albert, están elaboradas sobre la base de la fermentación secundaria, para lo cual el KeyKeg es una solución excelente. Hemos visto una creciente demanda de nuestras cervezas especiales y nos hemos visto obligados a trabajar con listas de espera. Realmente no

quiero pasar a la producción a gran escala porque me temo que sería en detrimento de nuestra creatividad y calidad”.

El KeyKeg se puede conectar mediante un acoplador KeyKeg a todos los sistemas de dispensación convencional.

El consorcio KeyKegde® se compone de cinco empresas líderes de la industria del embalaje. Juntos desarrollaron, producen y venden el KeyKeg® y garantizan la continuidad y la calidad del concepto KeyKeg®. Este revolucionario y exitoso barril desechable está desarrollando y liderando el mercado de los barriles desechables, y se ofrece en versiones de 20 y 30 litros. Las cervecerías y bodegas de todo el mundo prefieren este barrilete unidireccional, especialmente adecuado para bebidas carbónicas.

Para fotos de KeyKeg: www.keykeg.com--> productshots

Robbert-Jan Knoppers

Director de comunicaciones de Lightweight Containers

0031 6 18888881

r.knoppers@lightweight-containers.com

sitio Web www.keykeg.com