

Il KeyKeg si conferma la soluzione migliore per le birre di varietà e gusti diversi

Domanda in rapida crescita per il KeyKeg da parte dei produttori di birre speciali

Il fatto che i consumatori stiano perdendo interesse per le birre a largo consumo non è passato inosservato ai fabbricanti dei barilotti monouso KeyKeg. Una richiesta di informazioni su due, infatti, proviene da produttori di birre speciali. Sembra infatti che i birrifici stiano utilizzando il KeyKeg per effettuare consegne in destinazioni sempre più lontane, e penetrare così su nuovi mercati. I barilotti monouso, inoltre, stanno giocando un ruolo di primo piano nell'aumentato consumo di birre speciali.

Un altro motivo che sta spingendo sempre più birrifici ad adottare il KeyKeg è la vita utile del prodotto. I test e l'uso hanno infatti mostrato che la birra contenuta nel KeyKeg rimane fresca per molte settimane dopo l'apertura. Nei barilotti di tipo convenzionale, invece, può essere conservata al massimo per un paio di giorni. Tutto ciò è reso possibile grazie al principio della "sacca nella sfera", che impedisce alla birra di entrare a contatto diretto con il gas propellente. In questo modo, aumenta la convenienza ad offrire birre speciali ad un numero sempre maggiore di consumatori da parte del settore del catering.

Marcus Englet, responsabile per le esportazioni del birrificio tedesco Weihenstephan, commenta così il trend: "Abbiamo studiato l'impatto sull'export dell'adozione di questi contenitori monouso e scoperto una domanda crescente, in particolar modo nei paesi d'oltremare. Con il KeyKeg siamo riusciti ad espandere rapidamente le nostre esportazioni. Nei prossimi mesi, saremo presenti per la prima volta su quattro nuovi mercati".

Le birre "ale" (ad alta fermentazione) e quelle fruttate rappresentano una nicchia speciale del mercato, in quanto particolarmente sensibili al contatto con i gas propellenti. Il KeyKeg è stato oggetto di interesse crescente da parte dei birrifici specializzati in queste produzioni. Le birre "ale" e quelle fruttate, infatti, si conservano molto più a lungo in un KeyKeg che in un normale fusto di acciaio.

Urbain Coutteau, del birrifico Struise – a lungo il produttore n. 1 di birra del mondo secondo il sito www.ratebeer.com – ha dichiarato quanto segue: “Con il KeyKeg, possiamo spedire le nostre specialità ai quattro angoli del globo. Birre quali Pannepot, Tjeeses e Black Albert, prodotte tramite fermentazione secondaria, trovano nel KeyKeg la soluzione perfetta. Abbiamo notato una domanda crescente per le nostre birre speciali, al punto da dover mettere i clienti in lista d’attesa. Non vorremmo adottare metodi di produzione su larga scala, in quanto ciò potrebbe avere un impatto negativo sull’unicità e il livello qualitativo dei nostri prodotti”.

Un barilotto KeyKeg può essere collegato, tramite apposito attacco, a tutti i tradizionali sistemi di spillatura.

Il consorzio KeyKeg® è formato da cinque società di primo piano operanti nel settore del packaging. Assieme, esse hanno sviluppato il KeyKeg®, che viene oggi prodotto e commercializzato in modo da garantire la continuità del concept e il rispetto di alti standard qualitativi. Questo barilotto monouso rivoluzionario, dallo straordinario successo, sta guidando lo sviluppo del relativo mercato, ed è disponibile in versioni da 20 e 30 litri. I produttori di birra e vino di tutto il mondo si affidano oggi ai barilotti monouso, particolarmente indicati per le bevande gassate.

Per immagini del prodotto, visitare: www.keykeg.com-->immagini del prodotto

Robbert-Jan Knoppers

Responsabile comunicazioni Lightweight Containers

0031 6 18888881

r.knoppers@lightweight-containers.com

www.keykeg.com