

La société tchèque DESTILA est dans le domaine de l'équipement de Brasserie depuis près de 50 ans. Elle est un fabricant reconnu d'équipement de brasserie, de filtration et stabilisation de la bière parmi les brasseurs tchèques. Plus de la moitié des grands brasseurs tchèques sont équipés en matériel DESTILA. Au début des années 1990, date du boom des mini-brasseries et brasseries semi-industrielles en République tchèque, la société DESTILA a décidé d'étendre son programme à l'équipement en technologies pour mini-brasseries et brasseries semi-industrielles.

Depuis 20 ans qu'elle s'est spécialisée dans les mini-brasseries et brasseries semi-industrielles, DESTILA est devenu l'acteur incontournable de l'export tchèque d'équipement de brasserie de ce type, ainsi que l'un des plus gros fournisseurs sur le marché tchèque.

DESTILA propose aux clients une gamme large de brasserie. Les plus petites permettent de produire 100 à 200 litres de bière par brassin, et les plus grandes environ 100 fois plus à savoir jusque 180hl en 24 heures.

Les salles de brassage peuvent être recouvertes de cuivre ou conserver leur aspect industriel initial en acier inoxydable; elles peuvent être installées et adaptées directement si nécessaire même dans votre pub/restaurant et ce sans entraver le fonctionnement normal de l'établissement en parfaite harmonie avec l'ouverture au public de ce dernier. D'un point de vue technologique, nos salles de brassage sont universelles en ce sens qu'elles permettent la production de bière tant par infusion (bières de type «Ale») que par décoction (bières de type «Lager ou Pils»).

Les cuves servant à la fermentation et à la garde de la bière peuvent être adaptées aux besoins du brasseur selon le type de bière produite et le processus technologique priorisé par le brasseur.

Chaque brassin est en soi une production biotechnologique, à la merci de facteurs externes indésirables, mais aussi de défaillances ou insuffisances en matière d'hygiène durant la production de la bière. C'est pourquoi DESTILA porte une grande attention à ce point. Toutes les parties de l'équipement entrant en contact avec le produit brut, semi-fini ou fini, sont fabriquées à partir d'inox alimentaire AISI 304 de telle façon à permettre un nettoyage et une désinfection parfaite. L'équipement complet de toute brasserie inclut une station dite «NEP» (Nettoyage En Place) ou «CIP» (Cleaning In Place) assurant la préparation des différentes solutions acides et alcalines nécessaires au nettoyage. La filtration micro-biologique de l'air ou bien de tout autre gaz technique utilisé aux fins de production de la bière, limite la possibilité d'infection bactériologique de l'équipement.

Obtenir une production qualitative de bière n'est pas chose facile, car la qualité du produit final est influencée par bon nombre de facteurs externes. C'est pourquoi DESTILA porte aussi une grande attention au choix de ces sous-traitants: groupe froid, chaudière, compresseurs à air, mais aussi pompes et autres composants sont fournis par des sous-traitants 100% européens et de renom ce qui permet de garantir une fiabilité quasi-parfaite de l'équipement complet.

DESTILA propose aussi une gamme large d'équipement permettant d'assurer en aval la distribution de la bière au client final.

L'offre comprend des tanks de bière finie pour le stockage et le sous-tirage de la bière, différents types de rinceuses et enfûteuses de KEGs, mais aussi des embouteilleuses pour bouteilles plastiques ou verre, et ce des plus simples aux plus complexes (isobarométrique, becs multiples, triple fonction: rinceuse, embouteilleuse, encapsuleuse ...).

DESTILA peut également livrer à ses clients des matières premières de qualité, principalement le houblon et le malt en sacs ou bien encore des levures de bière. L'attention est aussi portée à l'eau, dont la qualité est primordiale pour la qualité gustative de la bière. Sur ce registre, nous coopérons avec les fournisseurs d'eau adoucie et filtrée, et vous recommandons les paramètres techniques de l'eau à atteindre pour une cuisson optimale de la bière et la maintenance de l'équipement.

La livraison de la brasserie fabriquée pour un client donné peut consister soit en une installation complète par nos propres soins, soit en une supervision technique de l'installation. Nous pouvons également vous fournir aussi une assistance technologique permettant non seulement d'apprendre à utiliser l'équipement installé, mais aussi de produire différents types de bière selon les besoins du client.

Ce catalogue ne sert qu'à la présentation des produits et services vendus sous la marque DESTILA. Les équipements et composants de nos sous-traitants (pouvant être différents d'une brasserie à une autre selon les besoins et moyens financiers du client) ne font ainsi pas l'objet d'une description détaillée. Cette dernière est incluse dans nos offres personnalisée envoyées à des clients concrets.

Mr. Karel Dvořák
Gérant-propriétaire

Mr. Nenad Tutunovic
Responsable commercial France et Belgique