pivných špeciálov s použitím technológie „Dry Hopping“, chmelenie za studena (obr. č. 2 v prílohe).
Doteraz bolo pivo chmelené za studena klasickou metódou, kedy bola do CK tanku ručne vkladaná sieťka s chmeľom, kde bola ponechaná niekoľko týždňov. Nová strojná jednotka umožní tento proces vykonať automatizovane, čo zlepší technologickú presnosť výroby.

2. Doplniť zariadenie do jestvujúcej linky na spracovanie ovocia a prípravu ovocných preparátov. Doteraz bolo spracovávané ovocie čistené a drvené ručne na ručných mechanických mlynčekoch a následne skladované a presúvané v plastových sudoch.

3. Zvýšiť zamestnanosť spoločnosti.

4. Zhodnotiť odpadové teplo jeho rekuperáciou.

5. Spracovať sypaný produkt - mláto do peliet. Doteraz je mláto vyvážané vo veľkokapacitných kontajneroch. Peletovaním mláta bude možné ho transportovať v menších baleniach (obr. č.1 v prílohe).

Všetky činnosti realizácie projektu sú z časového hľadiska realizované v rámci jednej etapy a z hľadiska technického riešenia projektu sú pretavené do realizácie jednej hlavnej aktivity: **„Inovácia procesu varenia piva v pivovare Kaltenecker v Rožňave“**.

2. Technický popis projektu

Inovácia procesu varenia piva v pivovare Kaltenecker v Rožňave spočíva v doplnení súčasného výrobného zariadenia najmä formou doplnenia o nové nádoby (CK tanky, chmelenie za studena) umožňujúce zdokonaliť špecifické procesy pri výrobe pivných špeciálov. Tieto nádoby budú umiestnené vo výrobnej hale a prepojené na už existujúce technológie v jestvujúcom objekte pivovaru.
Zachytené odpadové teplo bude vracané do už existujúceho vykurovacieho systému.