

Šlechtic mezi pivy

www.lobkowicz-premium.cz



Martin Fabián, 321714
Marketing v EU
Jaro 2011

Obsah

- ▶ Úvod
- ▶ Historie
- ▶ Produkt
 - ▶ Lobkowicz Premium
 - ▶ O pivu
 - ▶ Balení
 - ▶ Výroba
 - ▶ Lobkowicz Premium Nealko
 - ▶ O pivu
 - ▶ Balení
 - ▶ Výroba
- ▶ Propagace



Úvod

- ▶ Pivo Lobkowicz se vaří v pivovaru ve Vysokém Chlumci a nově i v pivovaru v Protivíně
- ▶ Tyto pivovary společně s dalšími 7 pivovary patří pod křídla české společnosti Brewery trade a.s., která se snaží o zachování a rozvoj malých a středních pivovarů v ČR.



Historie - Lobkowicz

- ▶ První zmínky o pěstování chmele a výrobě piva ve Vysokém Chlumci (tam se pivovar nalézá) jsou totiž známy již z roku 1466.
- ▶ První dochovaný popis Lobkowiczského pivovaru, který v té době již provozoval dvě varny, pochází z roku 1611, a první detailní popis technologie vaření piva nese letopočet 1642.
- ▶ V roce 1652 prošel pivovar kompletní rekonstrukcí, protože byl za třicetileté války výrazně zdevastován.
- ▶ Roku 1992 navrácen v restituci staletým vlastníkům pivovaru jejich majetek



Produkt

▶ Lobkowicz Premium



▶ Lobkowicz Premium nealko



Produkt - Lobkowicz Premium

- ▶ **Typ:**

Světlý ležák, obsah alkoholu 4,7 % obj.

- ▶ **Charakteristika:**

Pivo vařené dle tradiční receptury, výhradně z českých surovin. Opravdová dvanáctka (12,2 %), která vyniká harmonií delikátní hořkosti, plné chuti a bohaté pěny.



Produkt - balení

- ▶ **Balení:**

 - sud KEG 15 l

 - sud KEG 30 l

 - sud KEG 50 l

 - tankové pivo

- ▶ přepravka 20 x 0,5 l lahev

 - přepravka 24 x 0,33 l lahev

 - multipack 8 x 0,5 l lahev

 - dárkový multipack 7 x 0,5 l lahev se sklenicí 0,3 l



Výroba – Lobkowicz Premiun

▶ **Voda**

Voda pro pivo Lobkowicz se používá z jihočeského hlubinného jezera. Voda je tak čistá, že ji není potřeba upravovat – i v surovém stavu odpovídá požadavkům na vodu kojeneckou.

▶ **Chmel**

Charakteristická hořkost pochází z věhlasného českého chmele. Při výrobě piva se používá výhradně české odrůdy chmele: Žatecký poloraný červeňák a Premiant. V pivu není žádný chemicky upravený chmel a už vůbec ne chmelový extrakt.

▶ **Slad**

Vybírá se pouze tradiční český slad, vždy však z jednodruhového ječmene. Při jeho výrobě není prioritou výtěžnost - ekonomická, ale kvalita, což se příznivě projevuje na chuti piva Lobkowicz.

▶ **Ječmen**

Pro výrobu sladu, který dává pivu jeho charakteristickou zlatou barvu a plnost se používá výhradně česká odrůda Bojos.

▶ **Kvasnice**

Pro výrobu ležáku Lobkowicz se využívá historický kmen pivovarských kvasnic spodního kvašení.



Výroba - Lobkowicz Premiun

- ▶ Zrání piva Lobkowicz není urychlováno, trvá 35 dní – tedy právě tak dlouho, jak má, aby bylo dosaženo nejlepší harmonie chuti.
- ▶ Prémiový ležák Lobkowicz se na konci výrobního postupu neředí vodou, jak je to v dnešní době běžné u jiných ležáků
- ▶ Používají se pouze české suroviny. Při výrobě piva Lobkowicz nejsou používány syntetické přísady ani náhražky, které do pravého českého ležáku nepatří.



Produkt - Lobkowicz Premium nealko

- ▶ Lobkowicz Premium Nealko je osvěžující pivo plné chuti, kterému speciální chmelení dodává nezaměnitelnou příchuť.
- ▶ Lobkowicz Premium Nealko se pyšní fyziologicky vyváženým složením. Obsahuje výhradně přirozené antioxidanty, má nízký obsah sodíku a není uměle doslazováno.
- ▶ Lobkowicz Premium Nealko má velmi nízkou energetickou hodnotu, jejíž množství je srovnatelné s nejpoblárnějšími nízkoenergetickými nápoji na trhu. Je tedy optimálním nápojem pro všechny zastánce zdravého životního stylu.



Produkt – balení

- ▶ Pivo Lobkowicz Premium balení:
- ▶ sud KEG 15 l
- ▶ sud KEG 30 l
- ▶ sud KEG 50 l
- ▶ přepravka 20 x 0,5 l lahev
- ▶ přepravka 24 x 0,33 l lahev



Výroba - Lobkowicz Premium nealko

▶ **Chmel**

Pro chmelení piva Lobkowicz Premium Nealko se používají tři druhy chmele – Žatecký poloraný červeňák, Premiant a Cascade. Voda

▶ **K vaření** piva Lobkowicz Premium Nealko je použita voda z podzemního jihočeského jezera. (stejně jako u ležáku)

▶ **Slad**

Pro výrobu nealkoholického piva jsou použity tři druhy sladu (český, bavorský a karamelový), které jsou sladěny do jedinečné a nezaměnitelné chuti piva Lobkowicz Premium Nealko.

▶ **Kvasnice**

Nenapodobitelnou chuť piva Lobkowicz Premium Nealko vytváří spolu s použitými surovinami vlastní kmen pivovarských kvasnic, který produkuje minimum alkoholu.



Výroba - Lobkowicz Premium nealko

- ▶ Při vaření piva Lobkowicz Premium Nealko je kladen velký důraz na standardizovaný postup výroby, který zahrnuje:
- ▶ dvourmutový proces na varně
- ▶ studené chmelení
- ▶ dvoufázové kvašení
- ▶ přesně dodržované výrobní postupy



Propagace – billboardy



Dávám přednost kvalitě



The Real Czech Beer



Propagace - soutěže

HRAJ POKER SE ŠLECHTICEM

KUP 5 PIV LOBKOWICZ A VYHRAJ POKEROVOU SADU

**Kup 5 piv LOBKOWICZ
a na informacích ihned
získáš výherní kupón.**



Propagace – reklamní předměty



Propagace – reklamní spot (starší)

- ▶ <http://www.youtube.com/watch?v=5Qm1OD5vCq0>



Kde ochutnat pivo Lobkowicz ?

- ▶ <http://www.lobkowicz-premium.cz/kde-ochutnat/>



Děkuji za pozornost



Zdroje

- ▶ <http://www.lobkowicz-premium.cz/>
- ▶ <http://www.lobkowicz-premium.cz/nealko/>
- ▶ <http://www.i-magazin.cz/view.php?nazevclanku=historie-pivovaru-lobkowicz&cisloclanku=2007020032>
- ▶ <http://pivnirecenze.cz/2152-recenze-lobkowicz-premium>
- ▶ <http://pivni-reklamy.blogspot.com/2009/11/lobkowicz-premiovy-lezak-za-rozumnou.html>

