
Slušné číslo nabízí skvělou chuť bez alkoholu

Univerzita Karlova
Ovocný trh 5, Praha 1, 116 36
www.cuni.cz

Praha, 15. 11. 2021 – Na trh oficiálně vstupuje zcela nové nealkoholické „pí“vO Slušné číslo. Unikátní technologie využívá vinařské kvasinky a ideově vznikla na Matfyzu ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským. Výrobu zajišťuje Pivovar Ferdinand z Benešova. Slušné číslo ochutnáte v provozovnách menz a bufetů UK – Culina Carolina.

Spojení inovací a nejlepších tradic českého pivovarnictví je pro nápoje uváděné na trh pod společnou značkou „pí“vO charakteristické. Platí to i pro nové nealkoholické „pí“vO, které je mladším sourozencem už zavedeného Pěkného čísla. Slušné číslo má unikátní chuťové charakteristiky a technologie jeho výroby byla od základu navržena Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským ve spolupráci s Matematicko-fyzikální fakultou Univerzity Karlovy. Právě ta inspirovala zmíněnou řadu nových nápojů. Slušné číslo je proto od základu univerzitním nealkoholickým pivem, které obohatí jak nabídku stravovacích zařízení Univerzity Karlovy – Culina Carolina, tak později i běžnou distribuční síť.

„Kolegové z Matfyzu přišli s touto iniciativou už dříve a myslím, že podobné nápady je potřeba podporovat. Osobně oceňuji, že další z řady nápojů inspirovaných symbolikou Ludolfova čísla je od základu inovativní a nealkoholický. Díky tomu nejde o nějakou marketingovou ozdobu, ale o důstojnou, vtipnou a originální prezentaci celé Univerzity Karlovy,“ podtrhuje její rektor prof. **Tomáš Zima**.

V obecném povědomí není Matematicko-fyzikální fakulta UK určitě zapsána jako instituce, která se věnuje vývoji nových nápojů. Přesto dlouhodobě spolupracuje s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským na nových technologiích či exaktních měřeních vlastností a kvality pivních nápojů. *„Vývoj každé novinky je spojen s rizikem. Myslím si ale, že právě hledání nových cest, jak v teoretické, tak aplikační oblasti je jedním z hlavních úkolů Univerzity Karlovy a jejích fakult. Slušné číslo je natolik inovativní, že jeho receptura, vytvořená společně s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, je chráněna Úřadem průmyslového vlastnictví,“* upozorňuje proděkan pro PRopagaci MFF UK doc. **Martin Vlach**.

„Moc mě těší, že máme další čísla, která se počítají k úspěšnému transferu z Matfyzu. Samotného mě velmi zaujalo, že právní ochrana pivních receptur je v Česku tak podceňovaná, a přitom může velmi pomoci přenosu i takto neobvyklých a chutných výsledků univerzitního výzkumu do praxe,“ sděluje předseda správní rady Charles University Innovations Prague (CUIP) Mgr. **Otomar Sláma**.

Hlavní inovací je využití vinařských kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*. Na rozdíl od běžných pivovarských kmenů nedokážou zkvašovat maltózu, hlavní cukr pivovarské mladiny. Přirozeně tak vzniká jen omezené množství alkoholu a výsledný produkt proto není třeba příliš dále upravovat. Díky tomu je zachována charakteristická chuť nápoje, kterou navíc podtrhuje studené chmelení. *„Myslím, že Slušné číslo a zejména technologie jeho výroby je příkladem úspěšného fungování tzv. partnerského fakultního programu, jehož prostřednictvím se realizuje spolupráce s externími komerčními subjekty. Rychlost, s jakou se podařilo úplně novinku dostat až do výrobní praxe, je nepochybně srovnatelná s jakoukoli soukromou firmou,“* podtrhuje doc. **Vlach**.

Naznačený výrobní proces ovšem není tak přímočarý, jak by se mohlo zdát a je ovlivňován řadou fyzikálních a dalších parametrů, které bylo nutné teoreticky definovat a experimentálně potvrdit, případně korigovat. Slušné číslo má díky tomu osvěžující chuť, ušlechtilé chmelové aroma, středně silný říz a čirou jiskrnou barvu. Celek doplňuje studené chmelení odrůdami Kazbek a Mosaic, které dodávají kořeněnou vůni s nádechem citrusu a tropického ovoce. Jedinečné vlastnosti dané inovativní technologií však vyžadují také poctivé zpracování, v němž není místo pro spěch nebo náhražky. Spodně kvašené nealkoholické pivo vyrábí s precizností, poctivostí a úctou benešovský Pivovar Ferdinand. *„Používáme klasickou českou technologii a nejkvalitnější suroviny, včetně vlastního humnového sladů. Mladinu vaříme dvourmutovým způsobem, zakládáme si na odděleném spodním kvašení a dokvašování v ležáckém tanku. To všechno jsme zvládli i při použití netradičních vinařských kvasinek, přidaných ve fázi zrání přímo do piva. Díky nim je Slušné číslo celkově vyvážené a chuťově sladěné bez dominantní chuti,“* vysvětluje jednatel Pivovaru Ferdinand Ing. **Petr Dařílek**.

Distribuce Slušného čísla bude probíhat v provozovnách univerzitního stravování Culina Carolina, kde je může ochutnat i širší veřejnost. *„Univerzita Karlova se letos zasazuje o mnoho změn v rámci stravování svých studentů. Nejen, že*

*představuje novou značku Culina Carolina, která reprezentuje změny v rámci přístupu ke stravování v menzách a bufetech UK. Culina Carolina FOOD také zařadila Slušné číslo do svých vlastních produktů a obohacuje tak značku jídel, která jsou vyráběna za přispění univerzity či na univerzitní půdě. A jsem velmi hrdý, že dnes představujeme nové nealkoholické pivo Slušné číslo ve zcela nově rekonstruované menze Právnická,“ těší se z úspěchu kvestor Univerzity Karlovy JUDr. **Tomáš Horáček**. „Předpokládáme, že nové univerzitní nealkoholické pivo budeme za nějaký čas distribuovat také v maloobchodní síti, primárně v půllitrových lahvích, které jsou optimální z hlediska koncové ceny i zachování vlastností nápoje,“ upřesňuje Ing. **Dařílek**. Až ochutnáte, sami pochopíte, že tradice a inovace nejsou nepřátelé, ale naopak spojenci. Tradiční je totiž to, co bylo vždy, nikoli to, co bylo včera. Slušné číslo je toho nejlepším a dobře pitelným důkazem.*

Kontakt pro média:

Za MFF UK
Doc. RNDr. Martin Vlach, Ph.D.
Proděkan pro PRopagaci
Tel.: +420 608 770 918
e-mail: martin.vlach@mff.cuni.cz

Za Culina Carolina
Mgr. Lucie Budinová
PR a marketing
Tel.: +420 723 309 712
e-mail: lucie.budinova@kam.cuni.cz

Za Pivovar Ferdinand, s.r.o.
Ladislav Lojka
obchod a marketing
Tel.: + 420 773 160 856
e-mail: lojka@pivovarferdinand.cz

ZA SPRÁVNOST:
Mgr. Václav Hájek

Tiskový mluvčí UK
Odbor vnějších vztahů
Univerzita Karlova
tel: +420 224 491 248
mob: 721 285 565
e-mail: pr@cuni.cz

Univerzita Karlova

Univerzita Karlova byla založena v roce 1348 a patří mezi nejstarší světové univerzity. V současnosti má 17 fakult (14 v Praze, 2 v Hradci Králové a 1 v Plzni), 4 vysokoškolské ústavy, 5 dalších pracovišť pro vzdělávací, vědeckou, výzkumnou, vývojovou a další tvůrčí činnost a pracoviště pro poskytování informačních služeb, 5 celouniverzitních účelových zařízení a rektorát jako výkonné pracoviště řízení UK. Univerzita je nejvýkonnější vědeckou institucí v ČR, jak ukazuje např. hodnocení vědeckých výstupů Radou pro výzkum, vývoj a inovace. Podle mezinárodních žebříčků patří mezi 1 % nejlepších světových univerzit.

Univerzita má přes 12 000 zaměstnanců, z toho více než 4700 akademických a vědeckých pracovníků. Na UK studuje téměř 45 500 studentů, kteří studují ve více než 800 akreditovaných studijních programech včetně 150 v cizím jazyce. Univerzitu ročně absoluuje téměř 8000 studentů. Univerzita Karlova se těší velkému zájmu zahraničních studentů v rámci programu Erasmus. Absolventi UK vykazují dlouhodobě nejnižší míru nezaměstnanosti mezi veřejnými vysokými školami. Finanční ohodnocení absolventů UK na trhu práce patří k nejvyšším. Od roku 2018 je členem prestižní mezinárodní univerzitní aliance 4EU+.