

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

№ 2 (91)
травень-
липень
2022

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.infoОлександр КОРНІЮК,
«Престиж-Груп»:**Для нас головне –
якість нашого вина!**

26



З легким ароматом
могутнього дуба.
Чому виробники напоїв
із Франції та США обирають
бочки від українських
виробників

38



Дмитро НЕКРАСОВ:
«Ми постійно
працюємо
над економічною
складовою пива»

42

**TM Odessa Prestige**www.fbulvar-shop.com.ua

+38 067 701 00 07

НОВІ ДРІЖДЖІ

SafBrew™ BR-8

ПЕРШИЙ СУХИЙ БРЕТ
ДЛЯ СМАЧНОГО
“FUNKIER” ПИВА

SafBrew™ BR-8 — це перші дріжджі *Brettanomyces*, доступні пивоварам у сухому мікрогранульованому вигляді. Вони пропонують всі смакові переваги «диких» дріжджів Бретт, але з більшим контролем та надійністю, усуваючи ризик надмірної карбонізації та фонтанування після розливу в пляшки. Відібраний спеціально для вторинного бродіння в пляшках або бочках, SafBrew™ BR-8 виробляє фенольні сполуки, які створюють характерний завершальний штрих, який розвивається з часом за мірою витримки пива, з більш funkier нотами (ароматами скотного двору, коня, шкіри), які чудово збалансовані з освіжаючими фруктовими нотами.



 **Fermentis**
by **Lesaffre**

www.Fermentis.com

Українське – означає якісне!

Досить із нас меншовартості! Час пишатися нашою країною, – сьогодні наші бійці героїчно відстоюють рубежі Батьківщини, а тим часом у тилу триває активна робота: збирають врожаї на виноградниках, у садах, ягідниках і на полях, виготовляють продукцію на заводах, надають різноманітні послуги. Все для того, щоб країна втрималася, виборола, вже вкотре, своє право на спокійне, благополучне, цивілізоване життя.

...Останні новини з крутих європейських винних конкурсів демонструють яскраві успіхи українських виноробень, які виборюють високі нагороди серед тисяч інших учасників, коли шанси на перемогу мінімальні. Наші талановиті винороби вміють дивувати і радувати, – і зовсім скоро про них дізнається увесь світ. Саме вино присвячена більша частина наших «Напоїв...», – журналу для спеціалістів і всіх, кого цікавить ця тематика.

А ще ми поговоримо на цих сторінках про пиво, – напій із такою ж тисячолітною історією, багатогранними смаками і багатотисячними вподобаннями. Зважаючи на різні обставини, ми зараз призупинили випуск головного пивного видання України – журналу «Пиво. Технології та Інновації». Але маємо сайт «Напої. Т.І.» із рубрикою «Пиво», а також випускаємо цей журнал, – до речі, перший і найголовніший у палітрі спеціалізованих видань медіагрупи «Технології та Інновації». Керівники двох найбільших в Україні пивзаводів, що розташовані на сході України, розповідають у ньому про те, як в умовах війни їм вдається не зупиняти виробництво і радувати споживачів новими смаками. І, відповідно, поповнювати бюджет та цим допомагати країні.

Невеликим складом, – так-так, наша редакція сьогодні значно менша, аніж до 24 лютого, – нам вдалося охопити різноманітну тематику в світі напоїв і задекларувати, що продукція українських компаній гідна найвищої оцінки споживачів. Звичайно, вагома частка в успіху – технологічних партнерів, які намагаються втримати зв'язки з виробниками вин, пива та ін. У журналі для них також відведено місце.

Просимо і вас, дорогі наші читачі, підтримати наших партнерів – виноробні, пивоварні та інші підприємства. В усі часи людина робить ставку на якість життя, чи не так?..

Приємного і корисного вам читання!

*Ваші Катерина Конєва, Надія Ящук,
видавці*

«Напої. Технології та Інновації» №2 (91) 2022 р.
Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Журнал рекомендований фахівцям із виноградарства, виноробства, пивоваріння, виробництва слабо- і безалкогольних напоїв, спеціалістам суміжних галузей і всім, кого цікавить ця тематика.

Виходить українською мовою 4 рази на рік.



Розповсюджується через адресу розсилку і шляхом передплати керівникам виноградарських та виноробних компаній, підприємств із виробництва пива, міцних алкогольних, слабо- і безалкогольних напоїв, а також компаній-дистриб'юторів та імпортерів напоїв. Журнал розповсюджується на спеціалізованих виставках України та за кордоном. У pdf-форматі журнал поширюється в соціальних мережах, на тематичних сторінках і в тематичних групах, – насамперед, медіагрупи «Технології та Інновації»: «Напої. Технології та Інновації», Craft beer forum.

Свідоцтво про реєстрацію:
серія KB № 17376-6146P від 21.01.2011.

Засновники проекту «Напої. Т.І.»:
Надія Ящук, nadia@ukr.net,
Катерина Конєва, kateryna.koneva@gmail.com
Головний редактор: Катерина Конєва.
Випусковий редактор:
Катерина Олар, techandinnowsad-beer@ukr.net
Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,
Світлана Мельник, Катерина Олар.
Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.
Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.
Переклад: Олена Турчик.
Передплата і реклама:
Лариса Товкач, +38 097 968 95 16, sad.nti@ukr.net;
Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,
oksana.buh.ti@gmail.com;
Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:
Катерина Олар, +38 096 501 02 54, katia.olar13@gmail.com.
Бухгалтерія: +38 096 491 66 92

Оформити передплату можна в редакції та у відділеннях Укрпошти. Доставка гарантована.
Передплатний індекс: 60218
Адреса редакції в Україні: 33027,
вул. С. Дем'янчука, 1-А, м. Рівне, Україна
Адреса для листування: м. Рівне, 33027, а/с 241
Тел.: +38 068 568 58 22; +38 067 238 18 51

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу «Напої. Технології та Інновації» є інтелектуальною власністю засновників і охороняється Законом «Про авторське право». За зміст рекламних оголошень редакція відповідальності не несе. Думка редакції може не збігатися з точкою зору авторів публікацій. Передрук тільки з дозволу редакції.

«Drinks. Technologies and Innovations» №2 (91) 2022.
International Specialized Scientific
and Analytical Journal

The magazine is recommended for specialists in viticulture, winemaking, brewing, production of soft and non-alcoholic beverages, specialists in related industries and anyone interested in this topic.

It is published in Ukrainian 4 times a year.
Distributed through direct mail and by subscription through chiefs of viticulture, horticulture, winemaking enterprises, strong alcohol and non-alcohol beverages. Also spread on specialized exhibitions in Ukraine and abroad. In pdf-format the magazine is distributed in social networks, on thematic pages and in thematic groups, primarily in the «Technologies and Innovations» media group: «Drinks. Technologies and Innovations», Craft beer forum, «Beer Technologies and Innovations».

The founders of the project –
Nadia Yashchuk, nadia@ukr.net;
Kateryna Konieva, kateryna.koneva@gmail.com
Editor-in-chief – Kateryna Konieva,
kateryna.koneva@gmail.com
Address of the editorial office in Ukraine:
33027, S. Demyanchuk Street 1-A,
city of Rivne, Ukraine
Tel.: +38 068 568 58 22; +38 067 238 18 51
facebook.com/techdrinks.com.ua





London Wine Fair:

українські виноробні компанії вперше презентували Україну на виставці в Лондоні



Виноград: напрямки переробки вторинних продуктів



«Татове вино»:

як експериментальне захоплення виноградом і вином стало справою всієї сім'ї (Father's Wine)

ПОДІЇ

- 4 London Wine Fair: українські виноробні компанії вперше презентували Україну на виставці в Лондоні

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОГРАДАРСТВА

- 6 Технологічні інновації на виноградниках, нагороджені на виставці ENOVITIS IN CAMPO
- 9 Механізація – шлях до підвищення якості: чому на сучасних виноградниках та в садах не можна обійтися без спеціалізованої техніки

ВИНОГРАДАРСТВО

- 12 Виноград: напрямки переробки вторинних продуктів. Ніна Мулюкіна, заступник директора з наукової роботи ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова», д.с.-г.н., член-кореспондент НААН України

ВИНОРОБСТВО

- 16 «Татове вино»: як експериментальне захоплення виноградом і вином стало справою всієї сім'ї (Father's Wine). Оксана Марчук

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 21 Управління ризиком окислення за допомогою біологічних інструментів (технології виноробства від компанії Lallemand)

ВИНОРОБСТВО

- 26 Олександр КОРНІЮК, «Престиж-Груп»: Для нас головне – якість нашого вина!

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 30 Ідеальне вино у домашніх умовах виготовляти цілком можливо, якщо правильно підібрати необхідне устаткування та матеріал. Марина Степанюк

ВИНОРОБСТВО: ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД

- 34 Георгій Арпентін: Основою високоякісних вин від Purcari Wineries plc є сучасні технології, від винограду до бокалу

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

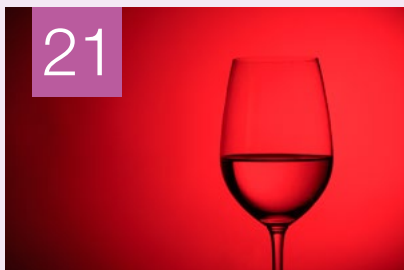
- 38 З легким ароматом могутнього дуба. Чому виробники напоїв із Франції та США обирають бочки від українських виробників

ПИВОВАРІННЯ

- 42 Дмитро НЕКРАСОВ: «Ми постійно працюємо над економічною складовою пива»
- 48 Андрій ФРОЛОВ: «Ми втілили в життя ідею створити не просто пивоварню, а центр розвитку пивної культури»

ПОДІЇ

- 53 WBWE USA зробила перший крок до позиціонування себе як ярмарка вин та приватних торговельних марок у Сполучених Штатах



Управління ризиком окислення за допомогою біологічних інструментів (технології виноробства від компанії **Lallemand**)



Георгій АРПЕНТИН: Основою високоякісних вин від Purcari Wineries plc є сучасні технології, від винограду до бокалу



Андрій ФРОЛОВ: «Ми втілили в життя ідею створити не просто пивоварню, а центр розвитку пивної культури»

EVENTS

- 4 London Wine Fair: Ukrainian winemaking companies introduced Ukraine for the first time at an exhibition in London.

VITICULTURE TECHNOLOGIES

- 6 Technological innovations in the vineyards, awarded at the exhibition ENOVITIS IN CAMPO
- 9 Mechanization is the way to improve quality: why you cannot grow modern vineyards and orchards without specialized equipment.

VITICULTURE

- 12 Grapes: directions of processing of secondary raw materials. *Nina Mulyukina, deputy director for scientific work of the NSC V.Ye. TAIROV INSTITUTE OF VITICULTURE AND WINEMAKING, PhD in agr.s., Corresponding Member of the National Academy of Sciences of Ukraine*

WINEMAKING

- 16 Father's wine: how a family business (Father's Wine) has started from an experimental passion for grapes and wine. *Oksana Marchuk*

WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 21 Oxidation risk management with biological tools (winemaking technologies from the company Lallemand)

WINEMAKING

- 26 Oleksandr KORNIUK, company Prestige Group: For us, the quality of our wine is the foremost goal!

WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 30 Choosing the proper equipment and material can make it possible to create perfect wine in the home condition. *Maryna Stepaniuk*

WINEMAKING : FOREIGN EXPERIENCE

- 34 Georgiy Arpentin: The basis of high-quality wines from Purcari Wineries plc is current technologies, from the grape to the glass.

WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 38 With a slight aroma of a mighty oak. Why do French and American beverage makers choose barrels made in Ukraine?

BREWING

- 42 Dmytro NEKRASOV: "We are constantly working on the economic component of beer."
- 48 Andriy FROLOV: "We implemented the idea of creating not just a brewery, but a center of the beer culture development."

EVENTS

- 53 WBWE USA has taken the first step toward positioning itself as the wine and private label fair in the United States.

London Wine Fair:

українські виноробні компанії вперше презентували Україну на виставці в Лондоні



7–9 червня відбулася 40 Міжнародна виставка London Wine Fair, на якій вперше в історії нашої країни на спільному стенді презентували українські вина під брендом Wines of Ukraine. Свою продукцію на українському стенді представили більше 10 виробників із України. Про це проєкту «Напої. Технології та Інновації» розповів голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ» Володимир ПЕЧКО.

У Міжнародній виставці London Wine Fair взяли участь такі

українські виробники:

46 Parallel Wine, Father's wine, Beykush winery, SHABO, Prince Trubetskoj Winery, Stakhovsky Wines, «Хані Баджер», Winehall Oksamytnе, Biologist, Wineidea, Chateau Chizay, Vinoman Winery, Akkerman Distillery

– Відбулася історична подія, адже вперше в історії України на національному стенді були представлені українські вина, загалом 100 позицій. На виставці був великий попит на українську продукцію. Представники бізнесу були дуже здивовані, що Україна, незважаючи на війну, знайшла в собі сили презентувати себе на національному стенді. Так ми почали рухатися у рамках розвитку програми Wines of Ukraine – бренду українського вина, яке ГС «УКРСАДВИНПРОМ» анонсувала ще 2019 року. В Україні налагоджується експорт вина, зокрема зацікавлення нашою продукцією є в Японії, Данії, Великій Британії, Німеччині. У процесі дегустації люди побачили, що українські вина заслуговують на увагу. Це підтвердила також велика кількість медалей, які завоювали





українські вина на конкурсі Decanter World Wine Awards, – розповів Володимир Печко.

У престижній виставці взяла участь успішна виноробня із Тернопільщини Father's wine, яка виготовляє високоякісні вина. Це перша в Україні виноробня на Тернопільщині, яка має 4 гектари виноградників та виробляє приблизно 23 тисячі пляшок вина на рік. Унікальні напої у виноробні виготовляють із сортів винограду сортів Геліос, Дублянський, Юпітер, Йоханнітер, Мускат Оттонель, Совіньон Блан, Шардоне, Каберне Совіньон, Мерло, Піно Нуар, Сапераві.

Про участь у міжнародній виставці розповіла співвласниця **Father's wine Оксана БОЙЧУК:**

– Ми презентували на виставці 4 вина – Мускат Оттонель біле 2021 року, Рожевий квадрат 2021 року, Червоний ромб 2018 року, Каберне Совіньон червоне 2020 року. Ми не мали змоги безпосередньо взяти участь у події. Але, за відгуками, було дуже багато учасників, людей, яких цікавив імпорт українського вина. Учасники виставки виявили великий інтерес до нашого вина та до українського стенду загалом.

Враженнями від участі у престижній виставці поділи-

лася співзасновниця компанії **«Хані Баджер» Юлія КАЛЕНСЬКА:**

– Нам дуже приємно було презентувати свої напої на цій виставці, адже дуже тішить, коли з нашими напоями знайомиться все більше людей, які лишають позитивні відгуки. У рамках London Wine Fair ми були номінантами у конкурсі Wine Travel Awards. Так, ми намагаємося працювати й виходити за межі України.

«Хані Баджер» – компанія, яка здавна славиться своїми ягідними наливками. Сімейне підприємство поставило собі за мету зібрати найкращі старовинні рецепти українських напоїв та відтворити їх за сучасними технологіями. І компанії це вдається, адже, наприклад, цього року на Міжнародному конкурсі IWSC 2022 вона здобула золоту медаль за наливку «Смородинова домашня».

London Wine Fair – одна з найбільш відомих міжнародних виставок вина, виноробства та технологій, яку проводять щорічно із 1981 року. Цьогоріч організатори події надали можливість українським виробникам безкоштовно взяти участь у виставці.





Технологічні інновації на виноградниках, **нагороджені на виставці ENOVITIS IN CAMPO**



SRX 5800 Antonio Carraro
(дилер «Фрут Інженірінг»)



EAGLE 85 BCS FERRARI
(дилер «СмартАгро»)

Від тракторів із низьким рівнем викиду небезпечних речовин до інтелектуальних обприскувачів, від програмного забезпечення для оптимального планування до електричних обприскувачів: оголошено переможців конкурсу Lucio Mastroberardino Innovation Challenge, що проводять у рамках 16-го ярмарку-виставки Enovitis in Campo (23–24 червня, виноробня Ca' Volani, Італія). Мета нагороди – відзначити інновації та експерименти у сфері виноградарства в компаніях, які виступають під час подій Enovitis in Campo та SIMEI.

**Нагороди здобули
такі технології:**

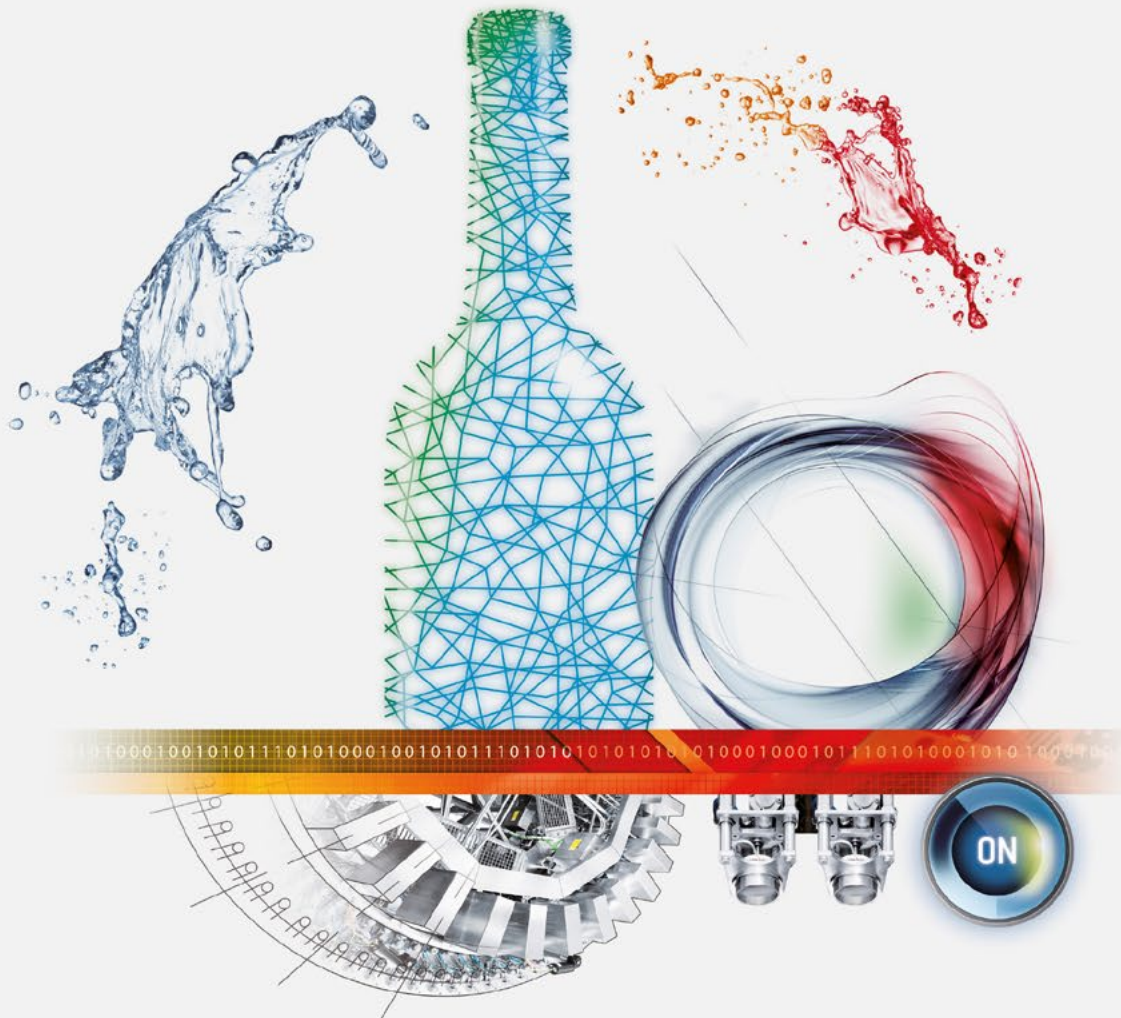
**SRX 5800 TORA ВІД ANTONIO
CARRARO SPA**

SRX 5800 Tora від Antonio Carraro має низку характеристик, які зазвичай бувають лише на найпотужніших тракторах у цій категорії: кабіна з 4 стійка-

ми, придатними як 313 під час фітосанітарних обробок, низька посадка водія, до 13 гідравлічних випусків і двигуни, що відповідають 5-му етапу за вмістом газоподібних забруднювачів. Це нова машина, доступна для виноградарів, яка, незважаючи на відносно обмежену потужність, має значно кращі технічні характеристики.

МІЖНАРОДНИЙ
САЛОН
ОБЛАДНАННЯ
ДЛЯ ВИНОРОБСТВА
І БУТИЛЮВАННЯ

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



29-Й САЛОН

15th-18th November 2022
Fiera Milano (Rho) Italy

info@simei.it / simei.it



MIZAR BCS FERRARI
(дилер «СмартАгро»)

ARVAPLANT MOBILE ВІД ARVATEC SRL

ARVAplant Mobile зарекомендувала себе як унікальна система для досвідчених виноградарів, які можуть вирішити проблему «проектування» посадки винограду безпосередньо в полі. Особливістю системи є можливість відстежувати і розраховувати необхідний матеріал. Важливою є можливість точно запрограмувати чисельні потреби в матеріалах перед посадкою, уникаючи втрат часу, а також зриву роботи. Система придатна для ручної посадки.

BCS EAGLE 85 DUALSTEER ВІД BCS SPA

Електронне зчеплення серії Eagle 95 впроваджує певні функції з ізодіаметром середньої та високої потужності, які покращують рівень комфорту та безпеки оператора, особливо під час тривалих робочих днів та виконання повторюваних маневрів, таких як керування матеріалами із фронтальним навантажувачем.

KIT CIMA EASY FARM ВІД С.І.М.А. SPA

Набір Kit Cima Easy Farm – це програмне забезпечення, яке дозволяє відстежувати оперативні дані (середня швидкість і середній робочий тиск, розподілені літри води, агрохімікати, оброблені гектари, загальний час роботи та фактичний час обробки, GPS-запис пройденого маршруту). Система надає звіт про обробку даних.

ГІБРИДНИЙ АТОМАЙЗЕР SMART SYNTHESIS HYBRID ВІД CAFFINI SPA (ДИЛЕР «СМАРТ АГРО»)

Розпилювач у режимі реального часу контролює потік повітря вентилятора відпо-

відно до характеристик рослинності. Це можливо завдяки електроприводу вентилятора. Регулювання об'єму повітря має важливе значення для забезпечення ефективності лікування та обмеження шкідливого явища заносу. Використання ШІМ-форсунка з імпульсним керуванням струменем дозволяє утворювати потік крапель, розмір яких не змінюється при зміні швидкості потоку суміші.

BIOOTWIN® L ВІД CBC (EUROPE) SRL

Біорозкладність полімерів BIOOTwin® L у поєднанні з характеристиками вивільнення феромонів, що гарантують його повне виснаження до настання весни після застосування, значно спрощують керування ними в польових умовах. Продукт не потрібно видаляти, оскільки його повністю поглинає ґрунт і перетворює на органічні речовини (вуглекислий газ, воду та біомасу).

ЕЛЕКТРОННИЙ РОЗПИЛЮВАЧ ВІД NOBILI SPA

Система e-Sprayer є надзвичайно інноваційною не лише завдяки повній автоматизації, а й завдяки розвитку взаємопов'язаного робочого місця з еволюцією E-SOURCE NewHolland. Повністю електрична система відкриває новий технологічний сценарій у виноградарстві, оскільки забезпечує значну економію енергії.

УФ-СТИМУЛЯЦІЯ – ПОСИЛЕННЯ УФ-ПРОМЕНІВ

Система випромінювання є інноваційним методом для боротьби з деякими грибковими захворюваннями у винограду, стимулюючи природні захисні механізми рослини і відповідаючи на потреби скорочення кількості використаних хімікатів.



Vignetto 90 CARRARO Agriitalia
(дилер «СмартАгро»)



Механізація процесів сучасними роботами

Механізація – шлях до підвищення якості:

чому на сучасних виноградниках та в садах не можна обійтися без спеціалізованої техніки



Забезпечити високу швидкість та ефективність робіт у виноградарстві та садівництві нині практично неможливо без механізації усіх процесів. Спеціалізована техніка для садів та виноградників дає змогу

не просто оптимізувати всі етапи догляду, а й осучаснити виробництво, отримуючи завдяки цьому високоякісну продукцію. Тому інвестиції в сучасну техніку – це, поза сумнівом, правильні інвестиції, вважає директор ТОВ «СмартАгро» Олександр ЛОГВІНОВ. Інжинірингова група компаній «Смарт», яка працює на ринку вже сімнадцять років, нині пропонує широкий асортимент «розумної» техніки для садових, ландшафтних, спортивних, комунально-муніципальних і фермерських робіт. Про те, як обрати оптимальну техніку для виноградників та садів, а також про перспективи діяльності з огляду на ситуацію в країні очільник компанії розповів нашому виданню.

ТОВ «СмартАгро»

представляє в Україні понад 70 різних заводів з Європи, Америки та Азії.

Серед них – трактори

BCS FERRARI

та **CARRARO**,

компанія **Orizzonti**

(мульчери, контурні підрізчики та машини для роботи в міжрядді садів та виноградників),

Zupan Sprayers

(обприскувачі),

FISCHER (професійні

садові косарки

та навантажувачі).

«МЕХАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ У САДІВНИЦТВІ, ВІНОГРАДАРСТВІ ТА ЯГІДНИКАХ»

Саме так звучить гасло, яким керується у щоденній роботі компанія «СмартАгро». Адже сучасне спеціалізоване обладнання, без перебільшень, здатне цілковито змінити концепцію праці на плантаціях, перекопаний очільник компанії.

– Наша компанія є офіційним представником італійських заводів BCS FERRARI, CARRARO та індійського бренду Escort FARMTRAC, які виготовляють спеціалізовані трактори. Техніка від цих виробників орієнтована

на на тих фермерів, які розуміють, що таке інновації та механізація, й прагнуть з кожного гектара отримувати максимальний врожай. Ті фермери та садівники, які вкладають ресурс в техніку та механізацію процесів, поза сумнівом, вдало інвестують свої кошти, – впевнений Олександр Логвінов.

Вибір сучасної техніки зараз дуже широкий – фермерам пропонують трактори потужністю від 5 до 105 кінських сил. Усі пропоновані трактори є спеціалізованими: вони вузькі, мають потужні гідравлічні системи, оснащені правильною механічною трансмісією. Навіть шини підбирають відповідно до культур, та умов міжряддя на яких будуть обробляти ґрунт. Це багатофункціональна техніка, придатна для використання різноманітного навісного обладнання: під час посадки, обробки ґрунту, подальшої роботи в міжряддях і т. д. Щоб обрати максимально актуальний для певного господарства варіант, фахівці компанії на етапі вибору допомагають фермерам обрахувати ефективність та інтенсивність використання техніки від початку реалізації проекту. А завдяки широкій лінійці техніки від провідних виробників підібрати оптимальний

варіант можна як для власників невеликих площ, так і для компаній, які мають тисячі гектарів насаджень.

ВІД ВЕСНЯНОГО ОБРОБІТКУ ДО ЗИМОВОГО ПІДРІЗАННЯ

Вирощування винограду потребує відповідального ставлення до процесу на кожному етапі робіт. Залежно від обсягів виробництва, на виноградниках можуть працювати трактори потужністю від 25 до 110 кінських сил. Вибір техніки залежить також від типу навісного обладнання, наголошує фахівець.

– Для збору врожаю ми пропонуємо використовувати трактори потужністю 25 кінських сил. Натомість для чеканки або глибокого розпушення ґрунту рекомендуємо техніку з потужністю 90–100 кінських сил. Особливостями таких тракторів є потужна гідравліка та дуже якісний кут повороту – найбільший у своєму класі. Свого часу, коли ми тільки починали працювати, виноградники в Україні висаджували з міжряддями у 3,5–4 м з огляду на необхідність застосовувати під час обробітку велику техніку – трактори загального використання або сільгосптехніку для відкритих полів.

У таких агрегатів відсутній потрібний кут повороту, а колісна база дуже широка. Тому практично ніде в світі на виноградниках їх не використовують. Натомість нині, завдяки можливостям придбати сучасні інноваційні машини, в багатьох виноградниках вже практикують європейський тип висадки з міжряддями завширшки 2–3 м і навіть менше. І вузький – від 90 см до 1,3 м, але водночас потужний трактор типу Vigneto (клас V) чудово працює на таких площах, – розказує Олександр Логвінов.

На сучасних виноградниках спеціалізовані трактори працюють протягом усього сезону – від весняного обробітку ґрунту до зимового підрізання. У таких агрегатів є передні й задні навіски, а продуктивність гідравлічної системи становить до 105 л на хвилину. Тому такі трактори легко адаптуються до роботи з будь-яким професійним навісним обладнанням для виноградників.

– Для клієнтів намагаємося комплексно підбирати і трактори, і навісне обладнання, виробниками якого є провідні світові компанії. Скажімо, спеціалізоване навісне обладнання від відомого італійського бренду Orizzonti виготовлено

ТЕХНІКА ДЛЯ САДУ



smartagro.in.ua

067 371 84 84
067 372 84 84












так, аби забезпечити максимально ефективно виконання усіх завдань агронома. З допомогою такого обладнання можна проводити дискування, переорювання, косіння, культивуацію – практично все, що потрібно агроному. Завдяки інноваційному інженерному рішенню прикріпити до трактора можна практично будь-яке обладнання. Ефективність цієї техніки вже перевірена часом, адже ми реалізуємо таку техніку вже близько п'яти років, а європейські фермери вже понад 70 років, і з нами співпрацюють практично всі провідні виробники вина, які вирощують власні виноградники в Україні, – розповідає керівник ТОВ «СмартАгро».

Попри те, що попит є практично на усі типи тракторів, найпопулярнішими наразі є техніка потужністю 75–100 кінських сил. Оскільки багато виноградників в Україні мають чималі площі – від 100 гектарів і більше – потужні трактори здатні прискорити виконання робіт. Адже завдяки наявності передньої і задньої навіски вони можуть виконувати одразу дві різних операції. Для таких площ найчастіше використовують трактори CARRARO (модель V, VL), а також BCS FERRARI Vega.

ЯКІСНИЙ ДОГЛЯД ЗАБЕЗПЕЧУЄ ТРИВАЛУ ЕКСПЛУАТАЦІЮ

Натомість оптимальним варіантом техніки для яблуневого саду є трактори Frutteto від CARRARO. Вони мають ширшу колісну базу та інакший кут повороту. До того ж технічні характеристики такого

трактора дають змогу використовувати ширше навісне обладнання – від 3 до 5 метрів. Оптимальна потужність трактора для саду – 75 кінських сил. Однак для обробітку саду інтенсивного типу, де міжряддя зазвичай вужчі, може застосовуватися менш потужна техніка – від 50 кінських сил (CROMO K60 від FERRARI) .

Спеціалізований трактор від провідних виробників коштує в середньому 42–50 тисяч євро. Однак за умови правильної експлуатації техніки така інвестиція себе виправдає. Адже такий трактор може працювати без проблем і суттєвих ремонтів протягом 20–25 років.

– Сервісна служба нашої компанії забезпечує гарантійний і післягарантійний сервіс, за потреби ми постаємо запчастини та розхідні матеріали. Однак ми наголошуємо на тому, що якісна робота техніки залежить і від дбайливого ставлення до неї. Тому у кожному господарстві має бути працівник, відповідальний за техніку. Його завдання – забезпечити постійний та ретельний догляд. Класичне технічне обслуговування передбачає проведення певних дій після кожних 8 годин роботи. Зокрема потрібно визначити рівень масла, перевірити всі датчики, оглянути зовнішній вигляд і переконатися, що трактор зберігається у надійному місці. Кожен наш клієнт отримує технологічну карту, де зазначені всі правила догляду, – зауважує Олександр Логвінов.

Уся техніка, яку пропонує ТОВ «СмартАгро», є сертифікованою. Протягом багатьох років компанія

співпрацює з банками, лізинговими компаніями, а також реалізує техніку за всіма державними програмами Мінагрополітики. А в нинішніх реаліях, як і більшість бізнесу в Україні, компанія працює на два фронти – на розвиток бізнесу і на підтримку ЗСУ.

– Зараз, з огляду на воєнні дії, у нас суттєво змінилася логістика. Деяких клієнтів з Херсонщини, Донеччини, Харківщини ми тимчасово втратили. Суттєво постраждали й наші клієнти на Чернігівщині – там були зруйновані господарства, викрадена й спалена техніка. Зараз працюємо у більш-менш нормальному ритмі, оскільки продукція, яку реалізуємо, є стратегічно важливою для аграрної сфери. У майбутньому, після перемоги, сподіваємося на активний розвиток малого фермерства і кооперативів, у які будуть об'єднуватися такі виробники. Цьому сприятимуть і державні програми, і можливість отримувати європейські гранти. Адже у нашій країні для розвитку є все. Потрібно тільки впроваджувати правильну механізацію, щоб зменшити витрати і збільшити ефективність, а відповідно, і якість продукції, яку Україна обов'язково постачатиме у більшість країн світу, – переконаний керівник компанії.

А після перемоги ТОВ «СмартАгро» має намір відкрити представництва у всіх регіонах, де їх досі не було, (особливо в КРИМУ) з вірою в те, що ці представництва будуть повернені та працюватимуть і в нині окупованих регіонах після їхнього звільнення.



ВИНОГРАД:

напрямки переробки вторинних продуктів

Ніна МУЛЮКІНА,
заступник директора
з наукової роботи ННЦ
«ІВіВ ім. В. Є. Таїрова»,
д.с.-г.н., член-кореспондент
НААН України

Як і в інших напрямках сільськогосподарського виробництва, використання вторинних продуктів виноградарства і виноробства є важливим не лише для економії речовин та енергії, але й для покращення стану довкілля. Варто зазначити, що напрямки використання мають свою технологічну специфіку, і тому кожного з них треба розглядати більш детально, оскільки ця стаття надає лише коротку інформацію.

Коли вживаємо вираз «залишки виноградарства та виноробства» або «вторинні продукти виноградарства та виноробства», багатьом спадає на думку, що йдеться, насамперед, про виноградні вичавки. Проте головним вторинним продуктом галузі виноградарства та виноробства є виноградна лоза, яку можна використовувати як джерело збагачення ґрунту органічними речовинами (внесення подрібнених залишків лози безпосередньо у міжряддя, що покращує структуру та склад ґрунту) або після процесу компостування. Перший шлях, на думку деяких вчених, має певні недоліки (сорбція залишків пестицидів та гербіцидів, важких металів, накопичення інфекційного запасу тощо).

Можна використовувати лозу як біопаливо безпосе-

редньо у рулонах або у вигляді палет. Культивовані в Україні сорти винограду під час обрізання дають 1,5–2,0 т/га лози, а утилізація зрізаної лози і досі зводиться переважно до її згрібання з міжрядь та подальшого спалювання, тобто до нерационального енерговитратного способу. У процесі спалювання лози з кожного гектара виноградника безповоротно втрачається 10–15 кг азоту, 6–8 кг фосфору та 12–16 кг калію. Враховуючи те, що виноградні насадження України сьогодні займають площу близько 40 тисяч гектарів, отримуємо великі цифри втрат органічного матеріалу та енергії.

Проте виноградна лоза – це не лише джерело енергії, це ще й джерело цінних біохімічних продуктів. Колись відомий хімік Дмитро Менделєєв, маючи на ува-



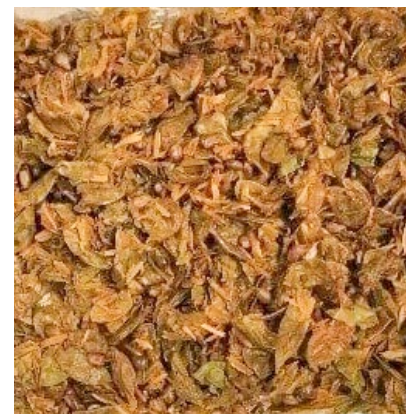
зі нафту як джерело органічних речовин, сказав «топити можна й асигнаціями». Саме так можна сказати і про виноградну лозу, яка є джерелом відновлюваних цукрів, які потім можна перетворити на різноманітні продукти за допомогою термохімічних процесів. Ці процеси спроможні вилучити з лози багато інших компонентів, наприклад, феноли, фенольні кислоти тощо – важливі продукти для фармацевтики та харчової промисловості. З лози можна отримувати також целюлозу для вироблення паперу та речовини, які є новими джерелами енергії (наприклад, етанол і водень) шляхом перетворення залишків обрізування в лігноцелюлозну біомасу. Для виробництва етанолу можна використовувати деякі види бактерій або грибів з високим коефіцієнтом перетворення біомаси. Деревні залишки в цілому та виноградна лоза зокрема є перспективним джерелом стильбенів і цінних фітохімічних речовин. Вона багата на ресвератрол, найвища концентрація якого зафіксована у флоемі. Цікаво, що концентрація цих сполук залежить від кількох факторів, таких як сорти та місцевість вирощування.

Залежно від них маса виділених цінних речовин може збільшуватися на 20–30 %.

Біотехнологічні процеси, які називаються біоконверсією та до складу яких належать етапи гідролізу, ферментації і перегонки продуктів, відомі у переробці виноробних залишків з метою отримання біоенергії та біоматеріалів. Проте ті ж самі процеси можна застосувати й для целюлози та геміцелюлози, джерелом яких є виноградна лоза. Виноградну лозу завдяки наявності в ній цінних речовин можна використовувати для годування тварин як джерело енергії та білка, а також для отримання органічних кислот, насамперед молочної та лимонної, деяких білків і ферментів.

Виноградні вичавки теж розглядають з позиції або добрив, або джерела цін-

них органічних продуктів. Серед біологічно активних речовин цікавим є виробництво пектинази. Із них можна отримувати бутанол, біоетанол, поліфенольні речовини. Застосування вичавок як добрив вимагає попереднього компостування, оскільки, окрім великої кількості органічних речовин і макроелементів (наприклад, К), вони містять також поліфеноли, яким притаманна фітотоксична та антими-





кробна дія. Антиоксидантні та антимікробні властивості виноградних вичавок мають особливе значення для їхнього застосування як природних харчових консервантів. Так, речовини вичавок можуть пригнічувати окислення жирів, тому їх можна використовувати у продуктах із високою концентрацією жирів з високою тенденцією до згіршення, що збільшує термін зберігання таких продуктів.

Виноградні вичавки внаслідок їхньої здатності до адсорбції металів (наприклад, кадмію) можна використовувати в ролі біосурфактантів – поверхнево-активних речовин рослинного походження, які використовують для виготовлення мийних та очисних засобів.

Із вторинних продуктів виноробства, насамперед із вичавок, отримують

концентрати поліфенолів, які можна використовувати для подальшого вилучення окремих компонентів (наприклад, кверцитину, ресвератролу тощо), а також безпосередньо в ролі харчового продукту з оздоровчими властивостями. Найвідомішим в Україні є харчовий концентрат із сорту Каберне Совіньон «Еноант», який виробники рекомендують для профілактики серцево-судинних захворювань, захворювань нервової та травної системи за підвищених навантажень на організм (променева терапія, хіміотерапія).

Хорошим джерелом поліфенолів винограду, зокрема кверцитину, є **листя винограду**. Фахівці НПА «Одеська біотехнологія» спільно з ННЦ «ІВІВ ім. В. Є. Таїрова» розробили харчову таблетовану добавку з листя винограду, основою якого є кверцитин. Якість продукції, отриманої із вторинних ресурсів виноградарства та виноробства, залежить від сорту. Так, наприклад, великою кількістю поліфенольних сполук у листі відрізняється сорт Одеський чорний селекції ННЦ «Інститут виноградарства та виноробства ім. В. Є. Таїрова», концентрація

яких збільшується до осені, у жовтні, що дозволяє використовувати листя вже після сезону вегетації та отримання врожаю.

Якщо розглядати окремо шкірку виноградних ягід, яка є джерелом природних антиоксидантів, слід зазначити, що антиоксидантна активність екстрактів шкірки перевищує активність суслу, оскільки вони містять меншу концентрацію фенолів. Головна група речовин, які забезпечують антиоксидантну активність шкірки, – антоціани, які й можна виділяти з неї для подальшого використання у фармації та косметології.

Гребені виноградного грона – джерело біологічно цінних речовин. Вони становлять понад 10 % виноробних залишків, яким притаманні високі рівні вмісту калію та заліза, що є позитивним моментом. Але вони містять натрій та свинець – потенційно токсичні речовини. Тому перед використанням гребенів у біоенергетиці або в ролі добрив їх необхідно попередньо обробити. Гребені виноградного грона можна використовувати у харчовій промисловості та кормовиробництві з високим вмістом клітковини, як біосорбенти для видалення хрому з водних розчинів, для відновлення фенолів і антиоксидантів фенольного походження (наприклад, п-гідроксибензойної кислоти), що проявляють певну антимікробну, антибактеріальну та антигрибкову активність, через що їх також можна використовувати для боротьби з хворобами рослин.

Виноградна кісточка – джерело олії для харчової,

фармацевтичної та косметичної промисловості, проте слід контролювати сировину на вміст пестицидів. Водний або спиртовий екстракт виноградних кісточок має високий антиоксидантний потенціал; його корисна дія полягає у модуляції експресії антиоксидантних ферментів, захисті від оксидативного пошкодження клітин, антиатеросклеротичних та протизапальних ефектах, а також захисті від деяких типів раку в людей і тварин. Якщо порівнювати антиоксидантну активність винограду та його вторинних продуктів, у тому числі й листя, шкірки, вина й насіння, то найвища антиоксидантна здатність притаманна саме виноградним кісточкам, що пов'язано з високим вмістом галової кислоти, катехіну, епікатехіну, проціанідинів та проантоціанідинів.

Олія виноградної кісточки багата на фенольні сполуки, жирні кислоти та вітаміни, що важливо для фармацевтичної, косметичної та харчової промисловості. Вона має приємний смак, тому її використовують також як харчову олію. Перераховані вище ефекти пов'язані з компонентами олії виноградних кісточок, переважно токоферолом, ліноленою кислотою, ресвератролом, кверцетином, проціанідинами, каротиноїдами та фітостеролами. Виноградна кісточка у перерахунку на суху речовину містить 8–20 % олії; її вихід залежить від методів екстракції, факторів навколишнього середовища протягом вегетації, а також від використаного сорту. Так, наприклад, високим вмі-



том олії (до 15 %) відрізняється сорт Мерло.

До переліку парфумерної продукції з олією виноградної кісточки належить косметична олія виноградної кісточки, мило, креми для обличчя та рук. Кожен із цих продуктів, незважаючи на різноманітність та широкий спектр застосування, відрізняється позитивним впливом на шкіру завдяки наявності перерахованих вище антиоксидантів, сприяє посиленню природних процесів захисту від вільних радикалів та процесів регенерації.

В офіційній медицині олію виноградної кісточки поки що використовують обмежено. У народній медицині її використовують як протизапальний та кардіологічний засіб, оскільки олія виноградної кісточки перешкоджає утворенню тромбів, зміцнює стінки судин, поліпшує мікроциркуляцію крові та лімфи.

Винний осад, що накопичується на дні ємностей для бродіння, використовують для отримання етанолу і тартратів. Осад можна використовувати як добавку до корму тварин, для виробництва молочної та винної кислот, для боротьби з грибними фітопатогенами, наприклад, збудником фу-



заріозу тощо. Винний осад є біомасою, багатою на білки, тому його можна використовувати для виготовлення субстратів у рослинництві. Сам собою дріжджовий екстракт є джерелом живлення для багатьох мікроорганізмів, він містить пігменти, β 1-3 глюкани та інші речовини. Дріжджовий осад багатий на макро- та мікроелементи, причому їхній вміст залежить від кольору вина. Так, найбільше кальцію у дріжджових осадах білих вин, калію – в осадах червоних вин, а магнію – в осадах рожевих вин.

Усі проаналізовані вторинні продукти виноградарства і виноробства – потенціал для отримання енергії та біологічно активних речовин, вони демонструють можливість підтримки екологічної рівноваги у сільськогосподарському виробництві.



«ТАТОВЕ ВИНО»:

**ЯК ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ЗАХОПЛЕННЯ ВИНОГРАДОМ
І ВИНОМ СТАЛО СПРАВОЮ ВСІЄЇ СІМ'І**

Оксана МАРЧУК

Вирощувати виноград у Гусятинському районі Тернопільщини та виготовляти з нього вино для винороба Володимира Буячка стало справжнім викликом. Адже Тернопільська область – це нетиповий для виноградарства регіон, де практично ніхто раніше не виготовляв вино з власного виноматеріалу. Але експеримент, який розпочався в 2009 році, виявився вдалим. У результаті Володимир Буячок залишив по собі ідею сучасного крафтового вина, яку продовжили його дружина та діти. Про те, як виготовляється вино з тернопільським теруаром, а також про експерименти зі смаками та витримкою журналу «Напої. Технології та Інновації» розповіла донька засновника виноробні та співвласниця Father's Wine Оксана БУЯЧОК.

**FATHER'S WINE: КОРОТКО
ПРО КОМПАНІЮ, ВИНОГРАД
І ОСОБЛИВОСТІ ТЕРУАРУ**

Понад 10 років тому Володимир Буячок заклав перші підвалини майбутньої виноробні: тоді на експериментальному винограднику, для того, щоб випробувати виноробний потенціал Тернопільщини, він висадив 35 сортів технічного винограду, більшість із яких були новими та нетиповими для українського виноробства.

– У нас є сімейний бізнес



– фабрика м'яких меблів. Але якщо в цьому напрямку ми вже все розуміємо та знаємо, то виноробство і виноградарство стали для тата і для нас справжнім викликом. У результаті ці експерименти переросли в бажання робити вино, але в більших обсягах. І вже 2019 року бренд Father's Wine отримав ліцензію малих вино-

робів та офіційно вийшов на український ринок, ставши першою виноробнею на Тернопільщині з власним виноградом та унікальними сортами, – розповідає Оксана Буячок.

У 2018 році Володимир Буячок раптово пішов з життя, але його сім'я, дружина та діти, вирішили продовжувати його справу.

– Коли думали про назву виноробні, то хотіли, щоб вона була пов'язана з татом. І ми згадали, що всі наші друзі часто нас питають: «Є татове вино?» Тому назва Father's Wine – лаконічна, зрозуміла та реалістична, – розповідає співзасновниця виноробні.

Як уже зазначалося, історія Father's Wine почалася з

СТВОРЕНО ДЛЯ ВІДКРИТТЯ

Поєднуючи стійкість, інновації, красу та ексклюзивність, ми розробляємо маленькі шедеври дизайну для ринку напоїв преміумкласу. Наші вироби створені для збереження якості вашого продукту, підкреслення індивідуальності та досконалості дизайну, роблячи його незабутнім. Ексклюзивні пробки, які «призначені для відкриття».

Тарі | UNIQUENESS INSIDE
BEAUTY ON TOP

COLLECTION | SIGNATURE | REV0

tapigroup.com

Контакти в Україні, Грузії,
Молдові та інших країнах Балтії:
В'ячеслав Шиш,
+38 067 360 81 67
v.shysh@tapigroup.com





експериментального виноградника площею 30 сотих, на якій обирали сорти-фаворити для подальшого вирощування. Більшість білих технічних сортів добре себе зарекомендували в умовах Тернопільщини.

– Так, наразі в нас росте Дублянський – автохтонний сорт, що визначає особливий бленд смаків, Йоханнітер – яскравий та об’ємний сорт із родини німецьких Рислінгів, а також Мускат Оттонель, з якого виробляються PÉT NAT, біле тихе і бурштинове вина, – зазначає Оксана Буячок.

Загальна площа виноградника Father’s Wine на Тернопільщині сягає 4,5 гектара, але виноробня орендує ще 3 гектари виноградника в Одеській області.

– Ми вирішили виготовляти білі та рожеві вина,

тому що зі зміною температур кожен рік у нас просто ідеальний для білих вин. При цьому ми робили експерименти і з червоними, але це поки що плани на майбутнє. Загалом ми хочемо почати вирощувати на Тернопільщині червоні сорти винограду та збільшити обсяг білих, – розповідає співвласниця виноробні. – Що стосується теруару, то всі ми знаємо, що виноград потребує багато сонця, тому для червоних вин наш регіон трохи заслабкий. А от для білих вин у нас прекрасні умови: цукор набирається дуже плавно, але при цьому його рівень не стає занадто високим, тому стилістика вин виходить елегантна. А завдяки перепаду температур вдень і вночі вина отримують гарну кислотність. І в результаті рівень алкого-

лю в них не перевищує 11–12 градусів.

Через особливості клімату в регіоні на виноградниках часто трапляється надлишок вологи, через що може спостерігатися стрімкий розвиток різних захворювань.

– На своєму винограднику ми не застосовуємо жодної хімії, але постійно захищаємо наші насадження. А через те, що в нас дуже багатий ґрунт (чорнозем і суглинок), виноград розростається, тому треба регулярно обрізати зайві пасинки. Враховуючи це, щоб отримати справді якісний виноград, нам потрібно пильно стежити за насадженнями та постійно доглядати їх. Адже пропуск будь-якої операції чи планового догляду буде мати негативні наслідки, – розповідає Оксана Буячок.

ЕТАПИ СТВОРЕННЯ ВІНА З ТЕРНОПІЛЬЩИНИ

Важливо, що весь виноград для вин Father’s Wine як на Тернопільщині, так і на Одещині збирають лише вручну. Після цього виноматеріал потрапляє в дробарку, а потім (залежно від стилістики) одні вина проходять коротку мацерацію, а інші йдуть відразу на пресування.

– Починаючи з минулого року, ми застосовуємо в процесі виробництва вина такий метод, як флотація. Так, усі без винятку білі вина перед процесом бродіння потребують освітлення, щоб забрати з суслу зайві частки. А завдяки флотації цей процес відбувається не лише набагато швидше порівняно з освітленням, але

й ефективніше. Наразі після пресування наше вино вже через 7 годин відправляється на бродіння, а за класичних умов це відбувалося лише через добу-півтори, – зазначає співзасновниця виноробні.

Флотація –

це один із методів очищення виноградного сусла, який ґрунтується на прилипанні та зв'язуванні зважених у рідині домішок за допомогою бульбашок газу, що піднімають фрагменти на поверхню. Флотація вважається одним із найбільш ефективних способів обробки виноматеріалу.

Важливо, що всі процеси створення вина у Father's Wine відбувається під чітким контролем температури.

– Що стосується бродіння, то залежно від стилю вина ми заздалегідь вирішуємо, яким воно буде – плавним чи більш стрімким. Після цього відбувається зняття вина з осаду, етап стабілізації, а згодом – обов'язкове виморожування вина, а також кінцеве фільтрування і розлив. Якщо ми робимо червоні вина, то перед розливом вони витримуються в бочках чи глиняних амфорах, – каже Оксана Буячок.

Незважаючи на те, що обсяги виробництва вина Father's Wine вже давно збільшилися, обладнання для розливу на виноробні призначене на одну пляшку.

– Ми поки що не можемо

похвалитися великою продуктивністю розливу, адже все ще працюємо на нашій старій маленькій виноробні. Цього року ми планували збудувати нову з великими підвалом, зоною для ферментації, великою лінією розливу та залом для дегустації тощо, але через війну цей проект нам довелося тимчасово зупинити, – зізнається співвласниця виноробні.

ЛІНІЙКА «ТАТОВОГО ВИНА»

Минулого року виноробня Father's Wine виготовила 23 000 пляшок вина. Загалом у лінійці – 8 позицій «татового вина».

– З сорту Юпітер, з якого в Україні лише ми офіційно виготовляємо вино, ми

СТВОРЕНО ДЛЯ ВІДКРИТТЯ

Поєднуючи стійкість, інновації, красу та ексклюзивність, ми розробляємо маленькі шедеври дизайну для ринку напоїв преміумкласу. Наші вироби створені для збереження якості вашого продукту, підкреслення індивідуальності та досконалості дизайну, роблячи його незабутнім. Ексклюзивні пробки, які «призначені для відкриття».

Тарі | UNIQUENESS INSIDE
BEAUTY ON TOP

COLLECTION | SIGNATURE | REV0

tapigroup.com

Контакти в Україні, Грузії,
Молдові та інших країнах Балтії:
В'ячеслав Шиш,
+38 067 360 81 67
v.shysh@tapigroup.com



намагалися зробити біле вино, але не вийшло, тому ризикнули та спробували виготовити з нього рожеве вино в сухій і напівсухій версії. Вино вийшло дуже цікаве, несхоже на традиційні розе, до яких ми звикли. Завдяки своїй унікальності це одне з найпопулярніших наших вин, – зазначає співзасновниця виноробні.

Минулого року у Father's Wine експериментували і з червоними та білими винами, матеріал для яких виростили на Одещині.

– В нас були ще й цікаві експерименти і з Рислінгом. Ці наші вина – легкі, ароматні та яскраві, з ними хочеться експериментувати в різних напрямках, – розповідає Оксана Буячок. – А з червоних вин у нас дуже популярні «Лице» (Каберне Совіньйон 2020 року) та «Червоний ромб» (Каберне Совіньйон, Мерло й Одеський чорний). Окрім того, зараз на витримці перебувають Сапераві та Піно Нуар.

З сорту Мускат Оттонель у Father's Wine роблять одноїменне тихе сухе вино, а також «Бурштинове коло» – біле вино, виготовлене за червоною технологією. Особливість цього вина полягає в тому, що витримується воно в глиняних амфорах.

– А цього року ми додали цьому вину витримку ще й у французькому дубі. Таким чином, у нас буде мікс глини та дуба. Загалом, вина «Бурштинове коло» ми робимо небагато, і нам завжди його не вистачає, – зізнається Оксана Буячок.

Наразі, вина Father's Wine реалізуються в Україні – через власний інтернет-мага-



зин, у спеціалізованих винних магазинах, готелях, а також у невеличких магазинах з фермерськими продуктами. Окрім того, цього року виноробня розпочинає співпрацю з компаніями Good Wine і BadBoy.

ОСОБЛИВІСТЬ FATHER'S WINE – ВИТРИМКА ВИНА В ГЛИНЯНИХ АМФОРАХ

Виноробня Father's Wine – одна з небагатьох в Україні, яка витримує вино не лише в дубових бочках (барріках), але й у глиняних амфорах.

– Цей метод уже досить популярний у Європі. І я вважаю, що він буде розвиватися і в Україні. Коли в 2019 році я була в Бордо та відвідувала різні французькі виноробні, то майже скрізь там бачила амфори. І тамешні винороби розповідали, що в Франції вже розпочався процес повернення до витримки вина в амфорах. На жаль, у мене тоді не було можливості спробувати таке вино, але два роки тому я таки потрапила на дегустацію вин з витримкою

в амфорах. І мені дуже сподобалося, як розвивається вино в глині. Загалом, цей метод схожий на витримку в бочках, але він проходить без насичення напою дубильними речовинами. У вині відбувається лише мікрооксидация, – каже співвласниця Father's Wine.

Оксані Буячок настільки сподобалися вина, витримані в глині, що відразу після дегустації виноробня Father's Wine розпочала пошук амфор, які вдалося знайти лише в Італії:

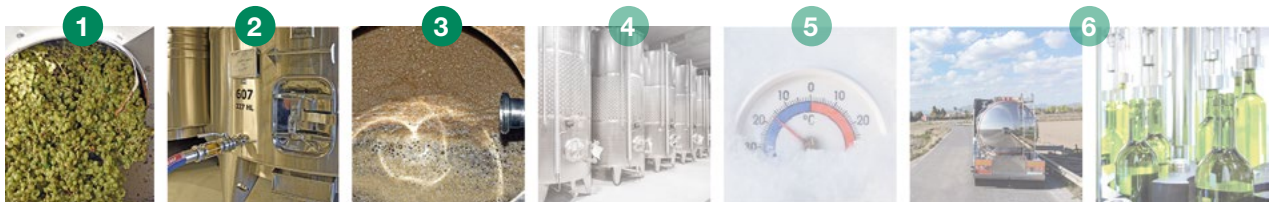
– Донедавна ми використовували лише італійські амфори об'ємом 370 літрів, але в мене виникло бажання спробувати ще й українську глину. Тому минулоріч нам за індивідуальним замовленням гончарі з Опішні виготовили амфори об'ємом 500 літрів. І цього року ми вперше будемо виготовляти вино в українських амфорах, причому будемо робити в них повний цикл – і бродіння, і витримку, щоб подивитися, як вино буде себе поводити.

Управління ризиком окислення за допомогою біологічних інструментів

Частина I – Перед бродінням

Окислення може відбутися в будь-який момент. Вино втрачає свіжість, аромат або стає тьмяним із нотами зів'ялих квітів, картону чи соломи, м'яса чи мокрої вовни, а смак стає не вираженим. Недотримання оптимального стану вина може призвести до погіршення продажів, а у довгостроковій перспективі до

серйозного занепокоєння щодо капіталу бренду. В багатьох країнах споживачі можуть визначити негативний вплив кисню на якість вина. Наприклад, аналіз 17 442 вин, поданих на Decanter World Wines Awards 2017, показав, що 5,8 % були визнані хворими. Майже 1 % заявок експертні групи вважали окисленими.



1 Транспортування/Pressing | 2 Стабілізація | 3 Початок бродіння

Деякі білі вина чутливіші до окислення. Наприклад, ароматні білі вина, такі як Рислінг, Албаріньо чи Вердехо, а також тілові сорти, такі як Совіньйон Блан. Червоні вина менш чутливі до окислення завдяки більшій кількості фенольних сполук, які є природними антиоксидантами.

У виноробстві виділяють кілька етапів, які є стратегічно важливими, адже тоді може відбуватись окислення: транспортування винограду, пресування, відстоювання, переливання, на початку алкогольного бродіння, у процесі холодної мацерації, зберігання і транспортування. Ця стаття фокусується на біологічних інструментах доступних виноробам для контролю окислення перед початком алкогольного бродіння.

ТРАДИЦІЙНЕ ЗАПОБІГАННЯ ОКИСЛЕННЮ

Зазвичай для захисту суцільного вина від окислення ви-

користують сірку (SO_2). Однак, SO_2 може неприємно впливати на органолептику вина, може затримати початок яблучно-молочного бродіння, може викликати певні проблеми зі здоров'ям (особливо за високої концентрації цієї сполуки в готовому вині). Споживач шукає вина з меншим використанням хімічних речовин, таких як SO_2 . Це все обумовлює регулювання рівня SO_2 . Коли його рівень перевищує 10 мг/л, то виробник на етикетці має вказувати «містить сульфіти». Чудовим рішенням для зниження сульфатів є використання біологічних інструментів.

МЕХАНІЗМ ОКИСЛЕННЯ

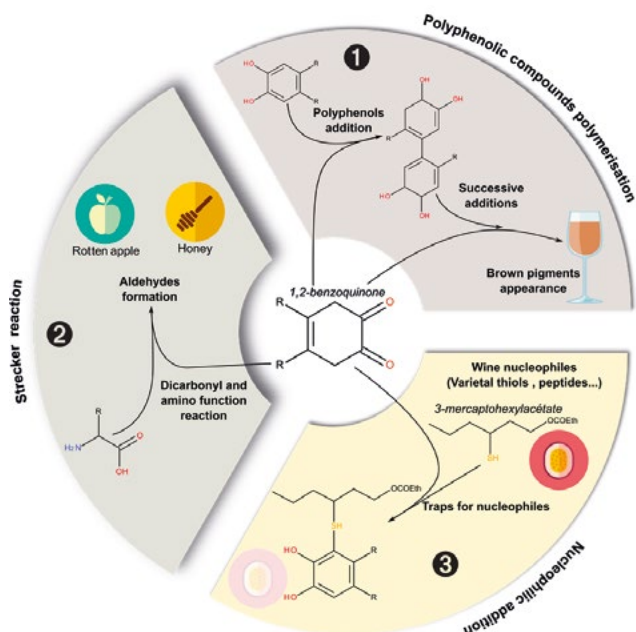
Розуміння механізмів окислення є визначальним біологічним методом для запобігання цьому явищу. Перед бродінням основна окислювальна реакція в суслі – це ферментативне окислення, що охоплює ферменти полі-

фенолоксидази (лаказу та тирозиназу), які перетворюють монофенол на сильний окисник хенон. Після бродіння та освітлення в основному відбувається хімічне окислення. Кисень може реагувати з перехідними металами, такими як мідь та залізо, утворюючи радикальні форми кисню, високореакційний окисник, який згодом може окислювати пофенол до хінону.

Хінони є точкою конвергенції окислення поліфенолів, результатом ензимного або хімічного окислення. Такі хінони мають високу реакційну здатність (малюнок 1) та призводять до множинних реакцій хінонів із фенольними сполуками **1**, швидко утворюють коричневі пігменти, які змінюють колір вина (хінони особливо помітні в білому та рожевому вині). Хінони можуть виробляти альдегіди через синтез Штрекера **2**, який містить амінокислоти.

Вироблені у високій концентрації, ці альдегіди нега-

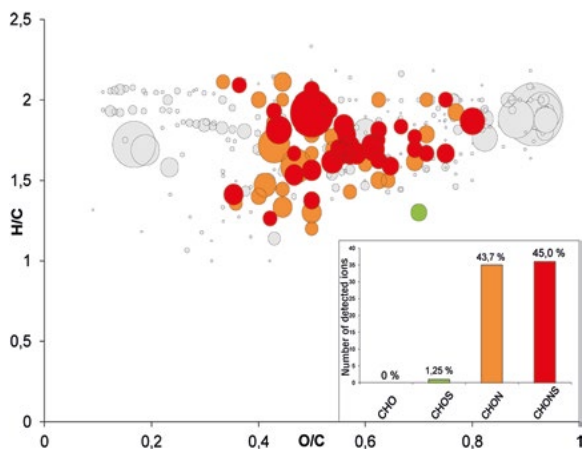
Малюнок 1. Потенційні шляхи окислення хінонів, які призводять до зміни якості вина



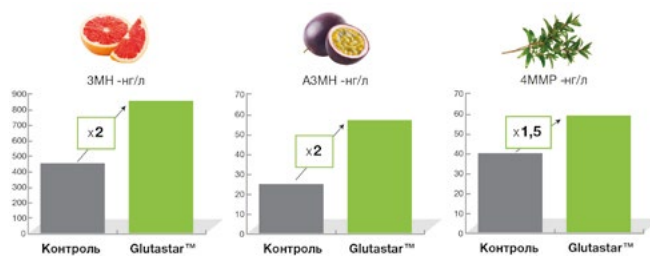
тивно впливають на аромат вина. Основними маркерами окислення є метіональ та фенілацетальдегід. Врешті, окислювальні хініни можуть бути захоплені ароматичними тіолами **3**, які виявляють антиоксидантну активність. Цей збитковий додаток призводить до нейтралізації хінонів, але водночас знижує концентрацію вільних тіолів, і

це зменшує аромат вина. Ця остання реакція є нуклеотичним приєднанням меркаптогрупи (-SH); наприклад -SH в ароматичних тіолах реагує з електрофільним вуглицем хінону. Нуклеофіли – це сполуки, подібні до антиоксидантів вина, наприклад діоксид сірки, аскорбінова кислота, тіоли, амінокислоти чи численні поліфеноли.

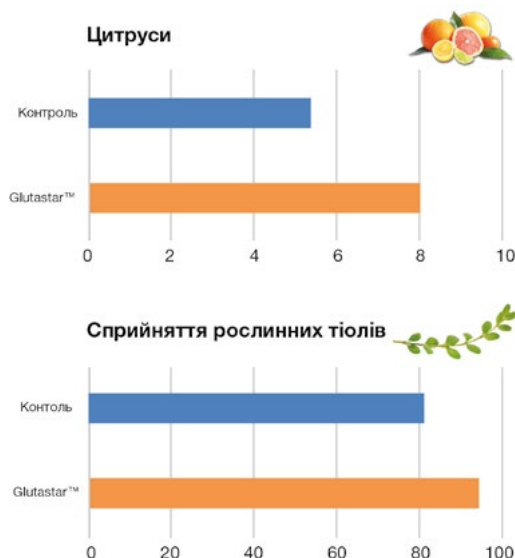
Малюнок 2. За допомогою надзвичайно точного аналізу було визначено хімічний склад розчину та структуровано відповідно до їхньої елементарної форми. В цьому прикладі кожне коло відповідає окремому хімічному складнику (який може відповідати кільком сполукам). Сірим кольором зображено сполуки, спільні для всіх інактивованих дріжджів. Кольорові круги відповідають компонентам, які є тільки в Glutastar, сполуки з хімічним складом C,H,O,N (помаранчеві) та з C,H,O,N,S (червоні)



Малюнок 4. Тіоли в Совіньон Блан (Val de Loire, 2019) з 30 г/Гл Glutastar™, доданого при мацерації перед бродінням (8 днів, 4°C) в порівнянні з контролем без Glutastar™



Малюнок 3. Індекс аромату, який базується на показниках активності аромату (Odor Activity Value (OAV) в Совіньон Блан (Val de Loire, 2019) з 30 г/Гл доданого Glutastar™ в суслі-самотік після пресування в порівнянні з контролем без Glutastar™



При внесенні сірки у вино виникає конкуренція між сульфітами та тіолами для нуклеофільного приєднання до хінону. Через це знижується споживання ароматичних тіолів, що, своєю чергою, сприяє збереженню аромату вина, оскільки хінон не захоплює тіоли. Однак ця реакція також відбувається природно з іншими сполука-

КОРОЛЬ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ

GLUTASTAR™

ОТРИМАЙТЕ НАЙВИЩУ ПОТУЖНІСТЬ



DEVELOPED IN
COLLABORATION
WITH IUVV DIJON



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

Провидимі біологічні рішення

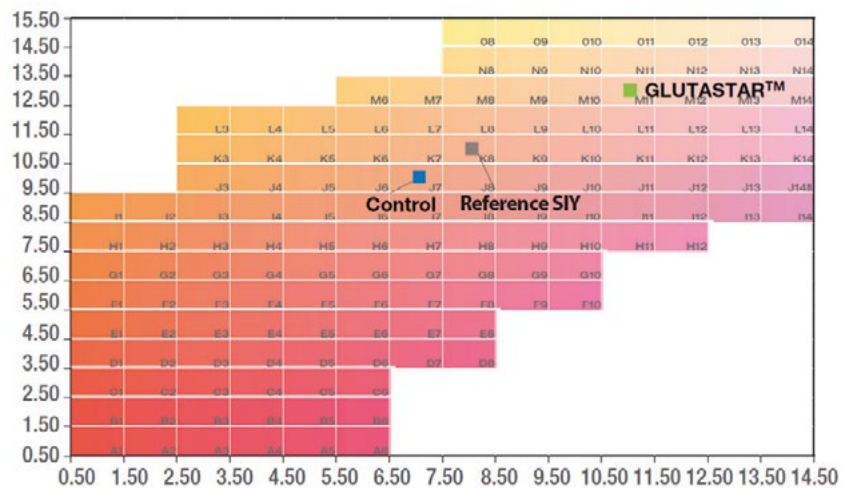
Бути творчим запороку вашого бізнесу. У Lallemand Oenology, ми застосовуємо нашу пристрасть до інновацій, максимізуємо наші навички у виробництві та ділимося нашим досвідом, щоб вибирати та удосконалювати природні сікробіологічні рішення. Віддані індивідуальності вашого вина, ми підтримуємо вашу творчість та культивуємо своє.

www.lallemandwine.com

ми вина, особливо сполуками, які містять -SH, такими як глутатіон (GHC). Отже, сполуки з вільною меркаптогрупою (-SH) зберігають аромат вина. Природне збільшення концентрації нуклеofilів (наприклад, GHC) підвищує стабільність вина проти окислення.

Завдяки дослідженням Lallemand із селекції штамів дріжджів, середовища росту та культивування, був оптимізований процес виробництва природно багатих на глутатіон GSH спеціальних інактивованих дріжджів, щоб надати виноробам інноваційні біологічні інструменти захисту від окислення шляхом покращення антиоксидатної здатності вина. Завдяки останнім дослідженням з'явилися спеціальні інактивовані дріжджі з найбільшим вмістом внутрішньоклітинного глутатіону: Glutastar™. В докторській роботі Флоріана Бахута пояснена унікальність і продуктивність цього продукту. Показано, що в цих інактивованих дріжджах накопичується не лише GSH, а й численні унікальні сполуки в інактивованій біомасі, отриманій із одного конкретного штаму дріжджів, на відміну від інших інактивованих дріжджів (малюнок 2).

Glutastar™ містить не тільки велику кількість відновленого глутатіону, але й велику кількість пептидів, що, своєю чергою, містять сульфідну групу (-SH). Glutastar™ демонструє кращу антиоксидантну здатність в порівнянні з іншими інактивованими дріжджами. Завдяки синер-



Малюнок 5. Рожеве вино Сіра/Гренаш (Прованс, 2018). Порівняння вин, виготовлених із додаванням 30 г/Гл Glutastar™ в сусло-самотік після пресування, з додаванням інших інактивованих дріжджів (reference SIY) та контролю без додавання інактивованих дріжджів

гічній активності унікального складу нуклеofilів довше зберігається глутатіон та якість вина (Bahut et al, 2020).

ВПЛИВ GLUTASTAR™ НА ВИНО

Використання Glutastar™ на виробництві призводить до значно більшого збереження тіолів. Малюнок 3 показує цю дію на Совіньйон Блан (IFV Val de Loire, France), де Glutastar™ було задано в сусло-самотік після пресування.

Glutastar™ також можна використовувати при мацерації перед бродінням. Результати таких випробувань на Совіньйон Блан із долини Луари показано на Малюнку 4. Концентрація тіолів була значно вищою навіть через 5 місяців після розливу у пляшки, що означає вищу протіокислювальну стабільність та ліпше збереження аромату.

При використанні Glutastar™ колір вина також захищений, що продемонстровано на випробуваннях, які відбувались у Провансі (малюнок 5).

ВИСНОВКИ

Винороби, які прагнуть зберегти органолептичну цілісність своїх вин, погодились використовувати біологічні засоби під час виробництва. Це є і загальною стратегією біозахисту для зменшення використання SO². Використання Glutastar™ на стадії перед бродінням може гарантувати захист від окислення та збереження органолептичного профілю.

У наступній частині ми розглянемо захист після бродіння і до розливу з Pure-Lees™ Longevity.

www.lallemandwine.com

ТзОВ «Біомастер», Україна

м. Київ, вул. Клавдієвська, 23/15, к. 124
+38 (044) 355 01 91, +38 (068) 095 45 08
e-mail: info@biomaster.com.ua

Винороб Валентина Чигринець

тел.: +38 (068) 492 21 63
enolog.biomaster@ukr.net
www.biomaster.com.ua
www.facebook.com/biomaster.com.ua

Lallemand, Croatia Nenad Maslek, dipl ing, Area manager mob.: +385 98 302 462
e-mail: nmaskek@lallemand.com | www.lallemandwine.com



У нас є досвід надання природних рішень для догляду та зберігання аромату й смаку, а також збільшення переваги ваших вин

Передплата

2022–2023 рр.

Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації»
www.techhorticulture.com

Журнал «Ягідник»
www.jagodnik.com

Журнал «Напої+Пиво. Технології та Інновації»
www.techdrinks.info



Назва комплекту	К-ть журналів у рік	Ціна комплекту за 2022/2023 р., грн	Ціна комплекту за 2021 р., грн	Ціна комплекту за 2020 р., грн	Ціна комплекту за 2019 р., грн
Комплект № 1 «Повний». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.) + журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	13		1100	1000	
Комплект № 2 «Агро». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.)	9	1300	1000	750	
Журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	4		450	450	
Журнал «Ягідник» (5 шт.)	5	750	650	550	400
Журнал «Садівництво та Виноградарство. Технології та Інновації / Горішник» (4 шт.)	4	650	550	450	400
Каталог Beer Inside. Пивна мапа України	1	100			

ДОСТАВКА ЖУРНАЛІВ УКРПОШТОЮ
 ВКЛЮЧЕНА У ВАРТІСТЬ.
 ДЯКУЄМО ЗА СПІВПРАЦЮ!



Для придбання друкованих журналів звертайтеся в редакцію.
Тел.: +38 096 491 66 92, Ірина Петронюк
e-mail: oksana.buh.ti@gmail.com

Протягом воєнного стану деякі журнали виходять лише у PDF-форматі (уточнювати в редакції).
 У період воєнного стану всі журнали 2022 р. доступні для скачування безкоштовно на сайтах журналів.



Олександр КОРНІЮК, «Престиж-Груп»: Для нас головне – це якість нашого вина!

Серед компаній, які успішно і впевнено розвивають виноробний ринок України, – «Престиж-Груп», що з 2017 року виготовляє вина, які підкорюють світові конкурси. У червні цього року компанія презентувала нову лінійку тихих вин «Odessa Prestige», до якої входить 4 види сухих вин: Шардоне, Совіньйон Блан, Каберне та Сапераві. На думку споживачів, це добірка найкращих вин із власних виноградників компанії «Престиж-Груп». Про діяльність компанії, про запоруку її успіху та особливості цьогорічного сезону ми поговорили з директором компанії «Престиж-Груп» Олександром КОРНІЮКОМ.

ЗА ЛАШТУНКАМИ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПОЇВ

Будь-яке вино починається на винограднику. У компанії акцентують на вирощуванні та культивуванні насамперед сортів винограду для виготовлення ігристих вин – таких, як Шардоне, група сортів Піно, Аліготе та ін.

Від якості догляду за виноградником залежить якість майбутнього напою.



Історія **ТОВ «Престиж-Груп»** бере початок від листопада 2017 року. Тоді ж компанія придбала права на торговельну марку українського ігристого вина ТМ «Odessa». У 2019 році компанія «Престиж-Груп» придбала права на торговельну марку «Французький бульвар». Підприємство входить до складу одного з найбільших агрохолдингів «Шампань України», у власності якого – понад 2000 гектарів виноградників на півдні Одеської області.

Тому в компанії «Престиж-Груп» майже всі процеси виконують не механізовано, а вручну. Зокрема, це стосується обрізки кущів та збору врожаю. Інколи на виноградниках обрізають і сам виноград, який тільки починає зав'язуватися, щоб винограду на кущі було менше і він був якомога кращої якості.

– Ми практикуємо тільки ручний збір урожаю, а не механічний. Він має багато переваг. Наприклад, за механічного збору можуть пошкодитися кущі винограду, стискається сама ягода. Ручний же збір ніжніший. Ягоди краще зберігають свої властивості до того моменту, коли він потрапить на завод із первинної обробки винограду, куди їх відправляють одразу після збору, – розпові-

дає Олександр Корніюк.

Одні з елітних вин компанії, за словами її директора, – це ігристе Odessa Prestige.

– Це вино, як і інші наші напої, ми виготовляємо лише з найкращого винограду. Для цього проводимо ретельний відбір. Загалом, у нас 2 тисячі гектарів виноградників, які розташовані в різних місцях півдня Одеської області. Головне те, підкреслюю, що для виробництва ігристих вин ми відбираємо найкращі ягоди з найкращих виноградних кущів, – розповідає пан Олександр.

Після збору виноград віджимають і роблять із нього сік, який потім оброблюють і отримують вино-матеріал.

У процесі вторинної переробки безпосередньо

виготовляють ігристе вино. Поміщають виноматеріал у велику цистерну – акратафор, у якій регулюється температура, додають дріжджі та лишають для бродіння, що триває більше 20 днів.

– Після бродіння вино залишають відпочивати на дріжджовому осаді. Відпочинок вина триває 30–90 днів. Цим і відрізняються між собою наші бренди. Що триваліша витримка вина на осаді, то краща якість. Наприклад, наш флагман – ігристі вина ТМ Odessa Prestige відпочивають 90–120 днів, що дозволяє максимально розкрити органолептичні якості напою. На фінальному етапі відбувається фільтрація та розлив вина у пляшки, – розповідає Олександр Корніюк.

РЕАЛІЗАЦІЯ ВИН

Бренди компанії «Престиж-Груп» представлені в таких національних мережах, як «Сільпо», «Таврія-В», Metro, «Копійка», Varus, ЕКО, «Епіцентр» та ін. Також вина компанії можна скуштувати в найкращих ресторанах, барах та закладах відпочинку Одеси. Щодня, без вихідних, відкриті двері фірмового магазину для відвідувачів, а для тих, хто бажає купувати онлайн, працює інтернет-магазин.

Окрім продажу на внутрішньому ринку, «Престиж-Груп» активно опановує й експортні напрямки. Сьогодні продукція компанії представлена в таких країнах, як США, Ізраїль, Греція, Німеччина, Данія, Південна Корея, Італія та ін.

– Робота з закордонними партнерами постійно триває, і ми впевнені, що в 2022 році зможемо розширити географію збуту, додавши декілька нових країн до списку, перерахованого вище, – зазначає

Олександр Корніюк.

Особливу увагу компанія «Престиж-Груп» приділяє контролю якості вина. Зокрема, у компанії запроваджений багаторівневий контроль, що починається з догляду за виноградом на стадії його дозрівання і триває постійно, до моменту розливу вина у пляшки.

ВИНОРОБНИЙ РИНОК СЬОГОДНІ

Війна спричинила багато проблем у виноробній галузі. Проте українські виробники намагаються підтримувати одне одного у кризовий період.

– Зараз важко говорити про попит. Пропозиція на ринку вина стає меншою, не всі виробники подолають кризу. Люди менше уваги приділяють зовнішньому вигляду продукту, його дизайну. Усіх більше цікавить ціна. Значно подорожчали витрати на логістику, і це дуже впливає на ціну напоїв на полицях супермаркетів. Проте ми моніторимо не тільки ринок виноробної продукції, а й загалом міцного алкоголю, вивчаємо тенденції, які впливають на цей ринок, щоб удосконалювати підхід до роботи. Якщо Україна стане членом ЄС, то виноробна галузь буде вдосконалюватися та підлаштуватися до європейських стандартів. Але це потребує певного часу, – зазначає Олександр Корніюк.

За словами директора компанії «Престиж-Груп», більшість українців досі вважає, що імпортне вино краще, ніж українське. І таке хибне переконання





треба змінити. Як говорить Олександр Корніюк, потрібно пояснювати нашим споживачам, що в Україні також є достойні вина, варті уваги, і що українські винороби виготовляють вина з адекватним співвідношенням ціни та якості.

– Потрібно брати участь у спеціалізованих винних виставках і популяризувати українські вина у Європі та в усьому світі. Але в цьому питанні виноробам потрібна підтримка держави. Якщо буде підтримка держави на такому рівні, то ми зможемо презентувати українські вина всьому світу. Коли війна скінчиться нашою перемогою, будемо відроджувати роботу з тимчасово окупованими регіонами України та розвивати виноробний ринок далі, – резюмує директор компанії.





Ідеальне вино у домашніх умовах

ВИГОТОВЛЯТИ ЦІЛКОМ МОЖЛИВО, ЯКЩО ПРАВИЛЬНО
ПІДІБРАТИ НЕОБХІДНЕ УСТАТКУВАННЯ ТА МАТЕРІАЛИ

Марина СТЕПАНЮК

Сучасні технології дають змогу навіть у домашніх умовах виготовляти максимально якісні вина, що відповідають усім стандартам та задовольняють смаки справжніх поціновувачів цього напою. Основна умова успіху – підібрати оптимальне обладнання і чітко дотримуватися технології. Саме від обладнання суттєво залежить і якість продукції виноробів, які працюють у промислових масштабах. Як не помилитися на етапі вибору устаткування для виноробства, що потрібно, аби вдало стартувати з виноробним бізнесом, читачам нашого журналу розповів керівник компанії «Каста виноробів» Андрій ЛОПУЛЕНКО.

На ринку устаткування для виноробства компанія «Каста виноробів» працює вже понад 13 років, пропонуючи обладнання від провідних виробників та матеріали для виноробства. Широкий асортимент дає змогу підібрати оптимальне обладнання для повного циклу виробництва вина в домашніх умовах, зауважує очільник компанії. Пропонується також обладнання для виробництва міцних напоїв.

– Наші спеціалісти-технологи розробляють оптимальні схеми для виробни-

цтва червоного та білого вина, рекомендуючи повний комплекс необхідних компонентів – від дріжджів до ферментів. Однак перед тим, як обрати необхідне обладнання та матеріали, потрібно визначитися, які саме обсяги та різновиди вина має намір виготовляти виробник. Бо типи устаткування залежать передусім від об'ємів. Скажімо, якщо той планує виготовляти 20 л вина, знадобиться найменший прес, невеличка дробарка для винограду і ємність для бродіння та зберігання. Натомість для виробництва 200–300 л вина доречно обрати більший прес, бажано автоматичний. Дробарку варто обрати електричну, з гребневідділювачем. І місткості для зберігання за умови великих обсягів доречно обрати особливі – з плаваючими кришками. Вони дуже зручні, – розповідає Андрій Лопуленко.

Початківцям передусім важливо зрозуміти послідовність процесів, а також оцінити різновиди кожного з типів обладнання та обрати його відповідно до власних потреб.

ДРОБАРКИ

У виноробстві застосовуються для подрібнення винограду. Найпростіший тип – дробарка, виготовлена зі сталі, з бункером 40 на 40 см. Це оптимальний варіант для тих, хто виготовляє 20–50 л вина. Для більших обсягів можна використовувати більші дробарки без гребневідділювача. Однак дробарки з гребневідділювачем зручніші у використанні. До того ж якщо ягоду

не відділювати від гребеня, це призведе до появи неприємного гіркуватого присмаку у червоних винах. Дробарки можуть бути як ручними, так і електричними. Виготовляють їх із чорного металу або з нержавіючої сталі. Від цих характеристик і залежить ціна обладнання.

МІСТКОСТІ ДЛЯ БРОДІННЯ ТА ВІНІФІКАТОРИ

Оптимальний варіант для бродіння майбутнього червоного вина – сертифіковані пластикові ємності італійського виробництва різного об'єму. Однак для виробництва вина найвищої якості доречно придбати винифікатор, виготовлений із нержавіючої сталі. Винифікатор для зброджування, обладнаний сорочкою охолодження, дає змогу регулювати температуру бродіння вин та отримувати на виході продукт найвищої якості.

ПРЕСИ ДЛЯ ВИНОГРАДУ

Наступний важливий крок у процесі виробництва вина – відділення сула. З цієї метою використовують преси різного типу – ручні, напівавтомати, повністю автоматичні з можливістю налаштування різних програм. Максимально довговічний варіант – кошиковий прес, у процесі використання якого відділяється виноградний сік, а мезга залишається в кошику. Ступінь відтискання ручного пресу регулюється з допомогою гвинтової ручки. Виготовляють такі преси з дерев твердих порід – дуба або бука.





Зручний у використанні мембранний прес горизонтального або вертикального типу. Таке устаткування може бути пневматичним або ж гідравлічним. Процес пресування відбувається шляхом тиску повітряної подушки. Це гарантує більш м'яке пресування, завдяки чому виноградні кісточки залишаються цілими.

МІСТКОСТІ ДЛЯ ЗБРОДЖУВАННЯ ПІДГОТОВАНОГО ВИНОГРАДНОГО СОКУ

Найкращий варіант для подальшого зброджування невеликих кількостей червоного вина – бутлі малих об'ємів. Для більших обсягів підійдуть нержавіючі ємності з плаваючими кришками. Такі місткості італійського виробництва об'ємом від 70 л до 1 тонни зручні у застосуванні – вони легкі, їх

просто мити. Для виробництва білих та рожевих вин на цьому етапі краще обрати ємності з сорочкою для охолодження, які забезпечують чіткий контроль температури.

ФІЛЬТР-ПРЕСИ

Для виробників вин у домашніх умовах оптимально підійдуть прес-фільтри розміром 20 на 20 см, у яких фільтрація напою відбувається під тиском. Натомість на великих підприємствах фільтрація проводиться на іншому обладнанні, для якого потрібні спеціальні картриджі або мембрани. Фільтрація може бути різного ступеню: від видалення грубих домішок до ретельного фільтрування – аж до дріжджів. До слова, сучасне фільтраційне обладнання може застосовуватися не лише для виноробства, а й для інших цілей. Скажімо, з його допомогою можна фільтрувати рослинні олії, медичні препарати.

Для виробників вин у домашніх умовах оптимально підійдуть прес-фільтри розміром 20 на 20 см, у яких фільтрація напою відбувається під тиском.

ЄМНОСТІ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ВИНА ТА ПРОБКИ

Після фільтрації потрібно подбати про зберігання вина. Для його розливу застосовується різне обладнання – як напівавтоматичне, без насоса, так і повністю автоматизоване.

Вибір такого устаткування залежить від обсягів готового напою. Перед тим, як розливати вино, пляшки споліскують водою з додаванням сірки, а згодом – чистою кип'яченою водою. Потому їх висушують і розливають напій.

Не менш важливо правильно обрати пробку, яка оптимально підходить під усі вимоги певного виноробства. Вибір корка для вина залежить передусім від того, які обсяги напою потрібно розлити, як швидко і на який термін зберігання. В залежності від вимог, можна використовувати як коркові пробки, так і інноваційні біополімерні пробки Nomacorc. Останні є екологічно стійкими, тож їх використання не призводить до появи стороннього запаху у напою, що ймовірно при застосуванні звичайних корків. Зазвичай для закорковування ординарних вин, які вживають протягом року від часу виробництва, обирають звичайні пробки. Натомість напої, які зберігаються протягом тривалішого терміну (близько п'яти років), варто закривати пробкою твін-топ, на краях якої є два диски цільного шматка коркового дерева, а інша частина виготовлена з коркового агломерату. Якщо ж йдеться про ще триваліше зберігання (від 10 років), то використовувати варто натуральну коркову пробку з цільного шматка пробкового дерева. Для такого тривалого зберігання доречно обрати пробку Nomacorc Reserva, яка забезпечує низький рівень доступу кисню та дає змогу зберігати вина до 25 років.

КОНТЕЙНЕРИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігати вино також потрібно правильно. Пляшка повинна перебувати під невеликим нахилом, щоб коркова пробка лишалася зануреною у вино. Якщо ігнорувати це правило, пробка пересихатиме, і всередину пляшки буде потрапляти повітря. На великих виноробних підприємствах доречно використовувати спеціальні контейнери для великих обсягів – 1000 чи 1500 пляшок. Такі контейнери зручні у використанні, оскільки їх можна встановлювати один на інший.

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИН

З метою контролю якості продукції застосовуються спеціальні прилади, що дають змогу визначати низку показників. На початковому етапі проводиться аналіз суслу. Для цієї мети використовують рефрактометр – прилад, що визначає рівень цукру в суслі з подальшим розрахунком міцності. Згодом навіть в домашніх умовах можна визначити широкий спектр показників готового вина.

– Тож бюджет, який потрібен виноробу-початківцю для старту, залежить від обсягів. Якщо він має намір виготовляти за сезон близько 100 л вина, то початковий набір обладнання коштуватиме близько 15 тисяч гривень. За умови, що виноград він вирощує самостійно, цей вклад вдасться повністю повернути приблизно за два роки, – резюмує Андрій Лопуленко.

casta-vinodelov.com

Все для домашнього виноробства



КАСТА ВИНРОБІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



- Дробарки • Преса • Гребневідділювачі
- Ємності • Вініфікатори • Розлив
- Укупорка • Фільтрування • Аламбіки
- Дистилятори • Дубові бочки

Україна, Одеський район,
с. Лиманка,
вул. Будівельна, 35

+38 048 797 2271
vino-doma@te.net.ua



Георгій Арпентін:

Основою високоякісних вин від Purcari Wineries plc є сучасні технології, від винограду до бокалу

Виноробство Молдови налічує тисячолітню історію, а вино стало символом країни. Що саме допомагає молдовським виноробам тримати високу планку на міжнародній арені? Своїми думками поділився екс-директор Національного офісу винограду і вина у Молдові, доктор технічних наук Георгій АРПЕНТИН, який нині поєднує роботу директора із досліджень, розвитку та інновацій у Purcari Wineries і розвиває власну виноробню IM Les terres noires srl.



Георгій Арпентін

має власний маленький бізнес для душі, як він його сам називає. На березі Дністра на 25 гектарах він вирощує виноград біодинамічним методом. Біодинамічні вина компанії Vinăgia Purcari виготовляють із винограду, зібраного з плантації Георгія Арпентіна.

МОЛДОВСЬКЕ ВИНОРОБСТВО СЬГОДНІ: БІЛЬШЕ МІНУСІВ, АНІЖ ПЛЮСІВ

У порівнянні з минулим роком, ситуація у молдовському виноробстві відчутно змінилася, стверджує Георгій Арпентін. Рівень продажу вин зменшився через пандемію Covid-19. У 2020 році, зокрема, дуже постраждали вина наливом, адже, за словами Арпентіна, близько 70 % вин Молдови реалізують наливом. Але, як стверджує фахівець, це і добре, і погано, адже в складній ситуації виробники будуть більше думати про те, як отримати додану вартість через бутильоване вино.

Також виробництво вина, каже фахівець, гальмує війна в Україні. З об'єктивних причин поставки відчутно скоротилися. Тому винороби намагаються диверсифікувати ринки збуту, зокрема, розглядають африканський континент як потенційного партнера.

До вищезазначених факторів додалися несприятли-



ві кліматичні умови, адже впродовж трьох років в країні була засуха, і виноградники постраждали через нестачу води.

Тим не менше, виноробство в Молдові лишається однією з найбільш успішних галузей економіки.

– Тренд сьогодення – це вина з географічними назвами, які мають попит, – особливо на європейський ринках, де споживач давно знає молдовські вина, як високоякісні і такі, що мають глибоке коріння.

VINĂRIA PURCARI ПОКЛАДАЄТЬСЯ НА ВИРОЩУВАННЯ ЯКІСНОГО ВИНОГРАДУ

Виноградники компанії Vinăria Purcari вирощують в легендарному регіоні Пуркарі, що в південно-східній частині Молдови. На початку XIX століття іноземні колоністи виготовляли тут досконалі вина, які не поступалися навіть французьким. Тут, у долині річки Дністер, сформувався унікальний теруар, який славиться неперевершеними винами й сьогодні. У цьому регіоні дреновані ґрунти – суглинки чорноземи. Коріння винограду проникає глибоко в землю в пошуках вологи. Близьке розташування до Дністра є передумовою кліматичної стабільності, виноградники не страждають



Purcari Wineries

– найбільша виноробна компанія в Молдові. Площа виноградників, що експлуатуються, сягає 1300 гектарів. У Молдові є 4 заводи Vinăria Purcari, Vinăria Bostavan, Vinăria Bardar, Vinăria Domeniile Cuza, також ще один завод у Румунії, Vinăria Crama Septura із приблизно 300 гектарами виноградників. Загалом, у компанії працює орієнтовно 700 людей.

Purcari – це перша компанія у Східній Європі, яка має дуже велику кількість нагород, – по 300–400 щороку із найбільш престижних конкурсів. Наприклад, тільки на цьогорічному конкурсі **MONDIAL DE BRUXELLES** вина компанії завоювали 10 медалей. Таке визнання підтверджує високу якість продукції Vinăria Purcari.



ні від надто міцних морозів, ні від надто великої спеки. Немає перепадів температури, тому виноград визріває поступово, вбираючи в себе багатство ґрунтів та сонячне світло.

Структура асортименту сортів винограду Vinăria Purcari дуже різноманітна, 70 % насаджень займають червоні сорти, серед них автохтонні сорти Рапа Неґара, Фетяска Неґара, а також міжнародні сорти Каберне Совіньйон, Мерло, Мальбек. Саджанці винограду тут із італійського розсадника Vivai Cooperativi Rauscedo та з молдовського розсадника VITIS COJUȘNA.

В Purcari сьогодні виготовляють вина і з європейських сортів винограду – Шардоне, Каберне Совіньйон, Мерло, Піно Нуар і з рідкісних для цієї місцевості сортів – Рапа Неґара, Фетяска Неґара. Тут вирощують автохтонні та міжнародні сорти, навіть грузинський сорт Сапераві.

Такі компанії, як Vinăria Purcari, першими розуміють обов'язковість впровадження інноваційних технологій виробництва, які забезпечу-

ють конкурентність продукції на ринку. Георгій Арпентін розповідає:

– У компанії налагоджений повний цикл виробництва – від вирощування винограду до виготовлення і продажу вина споживачеві. Ми зосереджуємо зусилля на пошуку нових сортів винограду, стійких до засухи та хвороб. Це дуже важливо, щоб забезпечувати на майбутнє якісну сировину. Ми досліджуємо хвороби, проводимо картографування ділянок, щоб розуміти виноробний потенціал. Зараз споживачі надають перевагу винам без консервантів та хімічних складників, тому ми вивчаємо технології, які допоможуть отримувати саме такий продукт.

Vinăria Purcari, як зазначає винороб, має долю лідера, який завжди повинен бути на крок попереду, ніж конкуренти. Саме тому тут так прискіпливо ставляться до процесу виробництва вина, щоб підтримувати марку високоякісної продукції. Для цього в компанії мобілізують весь арсенал технологічних процесів, обладнання, починаючи з виноградарників.

– Якість вина закладається на виноградниках. Тому всі наші зусилля спрямовуємо на те, щоб отримати здоровий дозрілий виноград. Якщо сировина не буде відповідати всім вимогам, то ви не зможете отримати вартісне вино, навіть використовуючи найкращі технології для виробництва, – зауважує Георгій Арпентін.

Завдання, яке ставлять перед собою працівники компанії, – навчитися управляти сировиною, на яку здатні негативно впливати, зокрема, зміни кліматичних умов, наприклад, посуха. Через неї у винограді підвищується вміст цукру і зменшується кислотність. А це впливає на специфічні особливості вин.

– У виноградарстві ми, як правило, практикуємо класичні технології. Ми пильно слідкуємо за захворюваннями, адже є деякі фітоплазмові хвороби, які вкрай негативно впливають на врожайність. Це, наприклад, золотисте пожовтіння (Flavescence doree). Важливо йому вчасно запобігти.

У компанії зараз втілюють у життя проект, що полягає в заміні звичайних тракторів, які працюють на дизельному пальному, на електричні, марки Monarch. Як зауважує Георгій Арпентін, це особливо важливо для екології, адже так зменшаться шкідливі викиди в повітря. Та й економія на пальному відчутна.

ВИНЗАВОД – ЦЕ ВЗІРЕЦЬ ТЕХНОЛОГІЧНОСТІ

Новітній період в історії розвитку пуркарських вин настав у 2003 році, коли була заснована компанія

Vinăria Purcari, що поставила за мету відродити виробництво унікальних історичних купажів вина – Негру, Рошу де Пуркар. Для цього реконструювали завод у мікрзоні Пуркар, відродили старовинні погребі, побудовані ще 1827 року. Сьогодні це один із найвідоміших винних погребів Молдови.

ТУТ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ЦІЛИЙ СПЕКТР ТЕХНОЛОГІЙ ВИНОРОБСТВА

– Все нове – це добре забуте старе. Наприклад, зараз ми повертаємося до глиняних амфор, які дозволяють отримувати більш мінеральні вина. Адже такі вина зараз стають все більше й більше затребуваними. Наш підхід – якомога менше впливати на продукт, щоб він не втратив своїх природних властивостей. Тому процеси обробки, стабілізації відбуваються без використання хімічних складників.

За якість вин відповідають і самі виноробы. Адже вони, за словами Георгія Арпентіна, є тим двигуном, який просуває передові тех-

нології, щоб отримати високоякісний продукт, максимально адаптований до ринку.

– До речі, виноград ми збираємо тільки вручну, а зібрані грона кладемо в ящики. Перед переробкою виноград охолоджуємо, тоді його набагато легше перероблювати, також виключається процес його окислення в подальшому. Для переробки винограду в компанії використовують преси Siprem та Vaslin Bucher. Далі використовуємо технології виноробства, залежно від заданого стилю вина. Так, для витримки вин у нас є приблизно 1500 бочок. Упродовж останніх років для витримки використовуємо ще й амфори, – щоб отримати в них вина, у яких немає тієї специфічної ноти, яка лишається в напоях після витримки в дубових бочках. Після витримки ми поліруємо вина та лишаємо їх відпочивати в бутлах об'ємом 1775 літрів від італійської компанії Garbellotto. Цей процес дуже добре впливає на якість вина. Крім білих, рожевих і червоних вин, ми виготовляємо ще й

ігристі вина класичним методом, – розповідає Георгій Арпентін.

У Vinăria Purcari витримують вина у 3 видах ємностей: класичних бочках (225 літрів), бутлах (320 літрів) та амфорах (160 літрів). Ємність для витримки вибирають залежно від стилю вина.

– Витримуємо вино у спеціальних цехах, де впродовж року підтримуємо температуру приблизно +14–16 °C та вологість приблизно 80 %. Загалом, у нас є 3 підвали: в одному витримуємо ігристі вина, в інших – тихі червоні та білі. Рожеві вина не витримуємо, – зауважує Георгій Арпентін.

Лабораторія – це ключовий підрозділ на заводі, адже там контролюють якість вина. Лабораторія Vinăria Purcari перевіряє вино аж за 80 параметрами!.. А щоб переконатися в певних результатах на 100 %, зразки вина надсилають у європейську лабораторію. Проводять також дослідження вин у незалежній лабораторії, щоб підтвердити всі дані, особливо ті, які стосуються безпеки напою.



Від 24 лютого серце виноробні Purcari б'ється в унісон з українським серцем

Chateau і регіон Purcari відкрили двері для понад 3 000 родин, яким потрібен був перепочинок, спокій і відчуття безпеки.

Майже 11 000 біженців зупинилися в імпровізованому шелтері у виноробні. Тут люди могли отримати допомогу: воду, гарячі напої, бутерброди, засоби гігієни, безкоштовні SIM-карти, теплий одяг.

Команда Purcari запустила також довідковий центр та цілодобову контактну лінію для організації проживання українських родин, які втікають від воєнних дій.

Пишаємося тими, хто виборює споконвічне право на свободу, право жити і любити свою землю. Ми поряд серцем, не лише кордонами.

З легким ароматом могутнього дуба

Чому виробники напоїв
із Франції та США обирають бочки
від українських виробників



ЯКІСНА КЛЕПКА – ХОРОША БОЧКА

Відлік сучасної історії ТзОВ «ОЛПОЛ» розпочинається з 2002 року, коли підприємство створили на базі бондарного цеху Солотвинського лісокомбінату. Спільну мету двох засновників – українця Яреми Поворозника та француза Паскаля Ріндера – поступово вдалося втілити у життя. Ентузіасти не лише налагодили виробництво бочок для витримки вин, коньяку, віскі, а й продовжили розвивати виробництво, впроваджуючи інші, альтернативні, напрямки. У пригоді став досвід французьких виробників, пригадує Ярема Поворозник.

– Спочатку наші фахівці вирушили на навчання до Франції, де переймали досвід і традиції французьких бондарів на передових підприємствах цього спрямування. Вивчивши технологічні процеси, згодом, у 2004-му, розпочали серійне виробництво за французькою технологією. Тоді стартували з бочками об'ємом 225 л. Поступово виробництво розширювалося, і нині ми виготовляємо боч-

У сучасному виробництві напоїв дубові бочки – це не просто данина традиціям, а один із важливих етапів виготовлення якісної продукції. Саме тому виробники елітних вин, брендів, віскі та інших напоїв завжди прискіпливо ставляться до вибору таких бочок. Про це добре знають у компанії «ОЛПОЛ», чий вироби гідно оцінили і в Україні, і за кордоном. Нині на українські бочки, виготовлені за сучасними технологіями та водночас з урахуванням традиційних принципів, є великий попит у Франції, США та інших країнах. Тому навіть після початку повномасштабного вторгнення підприємці з Івано-Франківщини не втратили основного ринку збуту. Попри це, вони сподіваються на якнайшвидше завершення війни та відновлення роботи українських підприємств, де виробляють напої. У чому особливості українського та закордонного ринків збуту та як виготовляють бочки, визнані провідними світовими виробниками, нашому виданню розповів один із засновників підприємства Ярема ПОВОРОЗНИК.



ки місткістю від 5 до 400 л, – розповідає засновник підприємства.

Чи не найголовнішим етапом виробництва є добір сировини. Для виготовлення бочок використовують в основному деревину дуба черешчатого (*quercus robur*), а також частково скельного (*quercus petraea*) та білого американського (*quercus alba*) дуба. Обирати деревину намагаються з максимальною близьких регіонів, щоб уникнути суттєвих транспортних витрат та оптимізувати логістику. Тож для виготовлення бочок сировину завозять з Буковини, Волині, Прикарпаття, Закарпаття. Дуб із цих регіонів надає напоям особливого ванільного аромату, а для дубильних речовин характерна особлива ніжність та легкість. Трапляються й особливі замовлення – з каштана чи акації. Утім, з огляду на нинішню ситуацію в країні налагоджені ланцюжки постачання сировини нині доводиться переглядати та змінювати.

– Чималі обсяги клепок ми виготовляли самотужки. Однак зараз ситуація змінилася, оскільки ціни на деревину з початком великої

війни зросли суттєво. Тому виготовляємо досить мало клепок, в основному її закуповуємо. Взагалі ж технологія виготовлення клепок дуже складна. Робимо її шляхом розколювання колод, оскільки це єдиний спосіб зберегти волокна дуба цілими. Це гарантує непроникність готової продукції. Наступний етап – витримка. В процесі витримування, яке триває від 1,5 до 2 років, структура деревини змінюється, вона поступово «дозріває», і це згодом сприяє кращому смаку напоїв. Клепку витримуємо просто неба – під снігом, дощем. Це сприяє поступовому вимиванню терпких танінів. Висушування також відбувається природним шляхом, – розповідає Ярема Поворозник про послідовність виробництва.

І ДЛЯ ВИТРИМКИ, І ДЛЯ ОКСИДАЦІЇ

Ще один надважливий етап – випалювання бочки всередині. Залежно від особливостей випалювання та його тривалості згодом витримування напою в бочці дає змогу отримати особливі аромати та смаки – скоринки

хліба, ванілі, кави та ін. А завдяки застосуванню технологій від французьких майстрів смак та аромат напоїв, витриманих у бочках від майстрів з Івано-Франківщини, є дуже яскравим.

У бочках від ТзОВ «ОЛПОЛ» витримують як червоні, так і білі вина.

Внаслідок витримки червоні вина набувають яскравого сортового аромату, гранатового кольору та вишуканого смаку з легкими пряними нотами. Найкращі результати спостерігалися під час витримки червоних вин з сортів винограду Піно Нуар, Одеський чорний, Каберне Совіньйон, Мерло, Сапераві, Каберне Фран, білих вин з винограду Шардоне, Рислінг, Сухолиманський.

– Витримка в бочках облагороджує напої – як вина, так і віскі чи коньяк. Технологія виробництва бочок для різних напоїв практично ідентична. Нюанси є лише у принципах випалювання та в самій клепці. Скажімо, для міцних напоїв



потрібна клепка з більшим приростом річних кілець (понад 3 мм) та природним дозріванням до двох років. Для вин – із меншим приростом (2,5 мм) та природним дозріванням не менше двох років, – зазначає наш співрозмовник.

Завдяки сучасному обладнанню в процесі виготовлення бочок витримуються стандарти і точність параметрів продукції, що регулюються технічними умовами
«Бочки для вин і коньяку» ТУ У 20.4-31979496-001:2006

Готову бочку виробники наповнюють напоями практично одразу. Однак перед використанням рекомендується залити її на добу водою, аби попередньо підсохла деревина набухла. Потому бочки з напоями вистояються в оптимальному для витримки середовищі. Зазвичай сухі вина витримують у підвалах за температури до 14 градусів. Для міцних напоїв температурний режим не настільки важливий. Натомість вологість має становити не менше 60 %.

Дубові бочки здатні ефективно «працювати» кіль-

ка циклів поспіль. Головне – правильно використовувати ємність, зазначає засновник ТзОВ «ОЛПОЛ».

– Коли напій витримали й розлили, бочку потрібно одразу помити та ретельно обробити сіркою. Залити в неї воду небажано, бо так бочка втрачає якість. Якщо в ній витримують червоне чи біле вино, ємність використовують вже в наступному сезоні. Також після вина до бочки можна заливати бренді чи віскі. А от міцні напої після першого циклу одразу можна заливати знову. Взагалі для витримки міцних напоїв бочку можна використовувати досить довго. Однак її функції згодом змінюються. Коли деревина припиняє насичувати напій дубильними речовинами, ємність використовується для оксидації, тобто облагородження та пом'якшення напою. Напій заливають в нову бочку, витримують його певний час, а потім вже на роки переливають у старі нейтральні бочки – для мікрооксидації. У компаніях, які виготовляють віскі чи коньяки, зазвичай є багато бочок, тож там практикують саме такий принцип, – розказує засновник компанії.

У виготовленні продукції для експорту чи вітчизняно-

го ринку жодних особливостей немає, адже і в Україні, і за кордоном вимоги до продукції бондарів практично аналогічні. Різниця є хіба що в попиті на бочки різної місткості: якщо на експорт спрямовують в основному великі «екземпляри» – від 225 до 400 л, то наші земляки надають перевагу відносно невеликим місткостям – від 5 до 114 л. Звісно, у бочок різної ємності також є свої особливості. Наприклад, що більша «тара», то повільніше насичується напій. Однак запити на продукцію передусім залежать від потужностей виробників напоїв.

У рік на виробничих потужностях ТзОВ «ОЛПОЛ» виготовляють до трьох тисяч бочок.

Окрім того, на підприємстві щороку ремонтують близько півтори тисячі бочок із Франції.

– Трапляється, що ремонтуємо бочки, яким по 40 і навіть більше років. Часто проводимо ремонт таких ємностей для витримки коньяку. Зазвичай відновлюємо пошкоджені бочки, або ж переробляємо їх на інші об'єми. Але іноді клієнти замовляють проведення реновації. Цей процес передбачає спочатку очищення зсередини бочки від

винного каменю, а потім – випалювання. Так знімаємо «відпрацьований» шар клепок і відкриваємо новий. Це, звісно, вже не нова бочка, але вона цілком здатна відпрацювати ще кілька циклів витримки, – розповідає Ярема Поворозник.

Частка експорту на підприємстві становить понад 90 %. Продукцію карпатських бондарів відправляють до Франції, Молдови, Польщі, США. Серед виробників напоїв у цих країнах на бочки з України є сталий попит, оскільки ті мають високу якість та гарантують яскравий смак, аромат та колір напоїв. Нині на підприємстві працюють над великим замовленням, аби до серпня виготовити 750 бочок місткістю 225 л кожна для виробників напоїв із Каліфорнії.

ПОПИТ Є І НА АЛЬТЕРНАТИВНУ ПРОДУКЦІЮ

Уже близько п'яти років на підприємстві виготовляють альтернативні продукти – чипси, планки, кубики з деревини. Технологічно цей процес дещо складніший, аніж виготовлення бочки, оскільки всі етапи виробництва необхідно витримувати дуже суворо. І якщо в Україні цікавість до альтернативи в останні роки лише почала активізуватися, то за кордоном попит на неї доволі високий.

– В Україні досі ми реалізуємо в місяць десятки кілограмів альтернативи, а от за кордон постачаємо вже тисячі кілограмів такої продукції. Клепка для альтернативи повинна мати 10–12 %

вологість. Просмажуємо її за певного температурного режиму і певної швидкості руху лінією. Термічна обробка проводиться у декілька етапів. Потому клепку на дробильному обладнанні обробляємо і просіюємо на різні фракції. Щоб забезпечити сталий смак напоїв, намагаємося використовувати однакову сировину і практикувати однакові принципи обробки, – акцентує засновник підприємства.

Але попри популярність альтернативної продукції, витримання в якісній бочці все ж не втрачає актуальності. Тому всі напрямки на підприємстві мають намір активно розвивати й надалі, сподіваючись, що вже зовсім скоро вестимуть свою справу у спокійній та мирній країні.



БОЧКИ

ДЛЯ ВИТРИМКИ ВИН, КОНЬЯКІВ ТА ВІСКІ

БОЧКИ, ЩО БУЛИ У ВИКОРИСТАННІ,
ВІД БУРБОНУ, ВІСКІ, ХЕРЕСУ ТА ІНШИХ НАПОЇВ.
АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ ПРОДУКЦІЇ:
КЛЕПКА, ЧІПСИ, ТАНІНИ.

OLPOL

ТОВ «ОЛПОЛ». 77701 Україна, Івано-Франківська обл., м Богородчани, вул. Шевченка, 114
Тел. +38 (0347) 12 12 64, моб. +38 (067) 342 33 67
E-mail: info@olpol.net, olpol-buh@ukr.net, www.olpol.net



Дмитро
НЕКРАСОВ:

«МИ ПОСТІЙНО ПРАЦЮЄМО НАД ЕКОНОМІЧНОЮ СКЛАДОВОЮ ПИВА»



Один із засновників асоціації «Незалежні броварні України», майстер-пивовар, технолог пивоварні First Dnipro Brewery Дмитро НЕКРАСОВ не звик зупинятися. За однією підкореною вершиною він завжди бачить наступну і без упину йде до неї. Саме тому з ним завжди цікаво розмовляти: про апгрейд First Dnipro Brewery, плани пивоварні, складнощі виходу на закордонний ринок, про фобії любителів пива, правильне ставлення до пивної програми UNTAPPD та проблеми дегустаційних конкурсів в Україні.

«Напої. Технології та Інновації»: 2020–2021 рр. стали для FDB роками глобального апгрейду. Як за цей час змінилася пивоварня? Які зміни внесла війна?

Дмитро НЕКРАСОВ: Аналізуючи зроблене, я можу сказати, що ми активно працювали над економічною складовою нашого пива, автоматизуючи пивоварню, грамотно прискорюючи та здешевлюючи процеси створення пива, а також зменшуючи кількість робочих годин. Ми разом із мікробіологами скрупульозно дослідили, як можна покращити стабільність і якість пива.

Також ми повністю оновили парк ЦКТ. Бродильні ємності, які працювали більше 20 років, замінили сучасними. Збільшили продуктив-



ність сепаратора, придбали запрограмований протоковий пастеризатор із можливістю встановлення точних одиниць пастеризації, що дозволяє повністю зберігати смакові й ароматичні властивості пива.

Восени 2020 року на території пивоварні відкрили дегустаційний зал для партнерів, гостей і працівників. Його фішкою стала стилізована під двигун мотоцикла розумна система розливу з оригінальним механізмом управління й обліку, а також із досконалим автоматичним промиванням після кожної кеги. Система дозволяє кожному працівникові заводу після робочої зміни налити собі бокал пива, скориставшись особистим електронним ключем, і відпочити з колегами або взяти додому улюблені сорти у пляшках.

Зараз наш розвиток зупинився, тому що нема можливості планувати щось далі. Раніше пандемія не дозволяла працювати з європейськими партнерами, зараз війна не дозволяє працювати з українським. Загалом, ринок зараз став дефіцитним. Адже велика кількість заводів, які тримали значну частину ринку, не працює.

Попит на пиво є, в основному на слабоалкогольне. Проте в подальшому все буде залежати від ситуації у країні та від фінансових можливостей людей.

«Напої. Т.І.»: Ви сказали про використання пастеризатора. Не боїтеся викликати хвилю обурення в любителів «нефільтрованого/непастеризованого»?

Д.Н.: Я вважаю пастеризацію геніальним винаходом Луї Пастера. Завдяки його відкриттю пивовари навчилися продовжувати життя пива й отримали грандіозні можливості для розширення ринків. Пиво почало легко долати відстані та час.

Я завжди казав: пастеризація – це не гріх, гріх – це те, як ти її проводиш! Ми пастеризуємо лише легкі лагерні сорти. Якщо по-науковому керувати процесом пастеризації, тобто не вбивати температурою дріжджові клітини та бактерії, а унеможливити їхнє розмноження, то згодом (навіть при зберіганні пива в теплих умовах) вони не будуть розмножуватися. Пастеризація не завдає ніякої шкоди, а приносить тільки користь. Наприклад, вона

запобігає передчасному псуванню пива. Якщо ж під час пастеризації неконтрольовано піднімати температуру, це вбиває живі мікроорганізми і вони починають розкладатися, що, безумовно, негативно впливає на смак продукту.

Взагалі, у любителів пива багато необґрунтованих страхів, упереджень і дивних фобій. Таких як ТУ, наприклад. Ця аббревіатура на етикетці пива багатьох змушує нервуватися та викликає купівельну дисфункцію. Розшифровується ТУ як технічні умови, які передбачають власні стандарти якості, розроблені в сучасних підприємствах.

Набагато переконливіший вигляд для споживача має ДСТУ – державний стандарт України, створений на основі Держстандарту, що існує з 1993 року. Проте нормативи ДСТУ найчастіше відповідають лише класичним рецептурам, інгредієнтам і технологіям. А коли йдеться про крафтове пиво, ми бачимо велику різноманітність нових сортів пива, яких немає в держстандартах. Виникає дилема: випускати напій без критеріїв якості (що суперечить законодавству) чи розробляти їх самостійно? Враховуючи те, що вимо-

ги ТУ не можуть суперечити положенням ДСТУ, їхнє впровадження неможливе без перевірки та реєстрації в держструктурах. Я не зрозумію, чому виникають претензії до цих двох букв.

«НЕ ТРЕБА БОЯТИСЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ»

«Напої. Т.І.»: Багато пивоварів використовує імпортний солод, нарікаючи на нестабільність українського. Якій сировині ви віддаєте перевагу?

Д.Н.: З моменту реконструкції «Першого Дніпропетровського пивзаводу» та початку історії First Dnipro Brewery (тобто з 2014 року) в асортименті пивоварні був, є і буде лагер, створений лише з українських інгредієнтів, дефіциту української сировини немає й зараз. Український солод і хміль використовуємо приблизно в 70 % пива з нерегулярної, крафтової лінійки. Я не бачу особливих проблем роботи з українською сировиною. Важливо на професійному рівні дослідити її в лабораторії та правильно діагностувати. Завдяки великому досвіду ми навчилися «підлаштовуватися» навіть до ТТХ українського солоду, які час від часу змінюються.

Звичайно, не кожен пивовар має ресурси та можливості для такої роботи. Простіше використовувати солод від закордонних компаній із солідною історією та чудовою репутацією. Але він у рази дорожчий. Висока ціна зумовлена якістю солоду та вартістю вихідного ма-

теріалу – ячменю, авторитетним ім'ям бренду, витратами на доставку, розрахунком за валюту. Серед переваг закордонних постачальників – стабільні характеристики солоду та широка сортова лінійка. Це дозволяє пивоварам експериментувати і створювати оригінальні сорти пива.

«Напої. Т.І.»: Окрім регулярної лінійки Brewers` Family, до якої входить 9 стилів пива, кожні два тижні пивовари FDB радували прем'єрами з крафтової лінійки. А це ще 24 сорти пива у рік! Ви можете сказати, яке пиво має великий попит серед українців? Як змінився асортимент пива із початком повномасштабної війни?

Д.Н.: Зараз ми не варимо новинок, обмежилися трьома сортами. Спостерігаємо, що споживачі зараз надають перевагу легким сортам пива. Загалом, якщо раніше виробники хотіли зварити пиво з якоюсь фішкою, то зараз вони зменшують асортимент та спрощують його. Це трішки полегшує роботу в цих умовах. Але є певні нюанси в реалізації пива. Працювати з мережами важко, тому що вони людяють планування, а зараз це робити важко. Насамперед, потрібна стабільність у країні.

«UNTAPPD – НЕ МАШИНА ДЛЯ РЕЙТИНГІВ»

«Напої. Т.І.»: Як ви ставитесь до UNTAPPD? Ця програма помічник чи ворог пивовара?

Д.Н.: Вважаю, що надзвичайно важливо правильно сприймати цю програму. Почнемо з того що UNTAPPD був задуманий не як таємна спільнота чи закритий клуб, а як доступна соціальна мережа, у якій кожен може вести «щоденник» дегустацій та оцінювати пиво незалежно від рівня знань про напій і своїх дегустаційних здібностей. В умовах реєстрації на UNTAPPD немає пункту про те, що користувач повинен напам'ять знати BJCP, вміти відразу визначати колір пива за шкалою SRM, мати дегустаційний досвід не менше 5 років або міжнародний сертифікат пивного судді. Засновники пивної мережі ніколи не вимагали від користувачів підписувати клятву «чітко висловлювати свої думки після 2–3 барлівайнів, давати виключно кваліфіковані відгуки та ставити чесні оцінки».

Я маю на увазі те, що ми повинні розуміти: аудиторія на UNTAPPD різна! Користувач може поставити 2 бали гозе просто тому, що пиво цього сорту йому не подобається. Можливо, ця двійка одного разу допоможе йому згадати: «більше гозе брати не буду». А інший антапер може поставити 5 балів цьому ж гозе й аргументовано пояснити кожному соту частину цієї оцінки з професійного погляду. Водночас безглуздо на основі цих оцінок, поставлених із різною мотивацією, намагатися складати уявлення про конкретний гозе та пивоварню, що його створила. Програма створена для зручності користувачів, а не для того, щоб стати машиною для рейтингів.

Будь-який користувач



може знизити популярність пивного бренду, який йому не подобається, відповідно оцінивши його сорти. Пивоварня може накрутити високий рейтинг за допомогою ботів і, покращивши «статистику», потрапити на кран у деякі крафтові бари. Тому в умілих руках UNTAPPD стає інструментом маніпуляції, способом зароблення слави та грошей. Інше питання полягає в тому, чи приживеться у нас цей інструмент у такому форматі?

Приємно, що в UNTAPPD додали український стиллль пива – Ukrainian Golden Ale. Це престижно, адже Україна потрапила на світову карту пива.

«Напої. Т.І.»: First Dnipro Brewery називають матір'ю контрактного пивоваріння в Україні. Багато з тих, хто варив у вас контрактно, вже має власні потужності. Чи з'являються у пивоварні нові «сини» зараз, під час воєнного стану?

Д.Н.: До війни у нас контрактно «варили», окрім пивоварень, кілька ресторанів і мереж. З нами співпрацювали, бо знали, що ми завжди вкладаємося в терміни, а також переконалися у якості, яку ми гарантує-

мо, та досвіді, що стосується стійкості пива.

Зараз же контрактників немає, і ключову роль у цьому відіграла логістика. У нас «варили» за контрактом в основному пивовари з Київщини та інших «гарячих» регіонів. Зараз логістичні витрати настільки підвищилися, що «варити» за контрактом просто не вигідно.

«Напої. Т.І.»: Чи є у FDB плани підкорити Європу та вийти на світовий ринок?

Д.Н.: Планів немає. Але є попит. Тут усе залежить від ціни. Скажімо, в Китаї хочуть купувати продукцію по 20 євроцентів за пляшку (20 євроцентів = 6 гривень). Водночас скляна пляшка без пробки й етикетки коштує 4 (банка – 30). Додайте ціну інгредієнтів, із яких створили пиво, роботу, ресурси пивоварні (вода, електроенергія, амортизація обладнання), а ще ПДВ, акциз, перевезення, врахуйте мито і ви зрозумієте, що українські пивовари не можуть успішно експортувати пиво.

Наші пивоварні неконкурентні на зовнішньому ринку, а підводить їх під монастир ще й внутрішній ринок. Хочу, щоб хтось мені пояснив: як чеське пиво в наших магази-

нах може коштувати 16 гривень?! Якщо враховувати ті ж складові його ціни (інгредієнти, тара, зарплати, ресурси пивоварні, мито, розмитнення, доставка) та націнку магазину 50–60 %, виходить, що в пивоварні пиво купили приблизно за 10 гривень. В українських супермаркетах вода у пластиковій пляшці коштує 21 гривню, а імпортерне пиво у скляній тарі – 16 гривень! Як при цьому розвивати свою промисловість? Як вести бізнес у своїй країні, не кажучи вже про світові ринки?

Також у нашій країні є певне недооцінення свого продукту. Багато споживачів ставляться до українського пива як до другосортного, обираючи німецьке чи бельгійське. Потрібно розвивати гордість за своє. Люди, що пожили певний час у Європі, можуть порівняти, що наші виробники вмють варити не гірше пиво, ніж за кордоном. Потрібно популяризувати українське пиво, і ключову роль у цьому відіграють фестивалі, які зараз неможливо проводити. Бо під час фестивалів споживачі можуть пробувати різне пиво, порівнювати, спілкуватися з пивоварами. Але думаю, що все налагодиться. Тільки закінчиться війна – відновляться фестивалі, будуть де-

густаційні конкурси. Після перемоги нас чекає море фестивалів. Буде стрибок у розвитку. Якщо ми станемо членами ЄС, це відкриє для нас європейський ринок та вдосконалисть економічні відносини. Головне – дочекається перемоги.

«ПОЧЕСНО ОПИНЯТИСЯ НАВІТЬ У ДЕСЯТЦІ ЛІДЕРІВ»

«Напої. Т.І.»: Ви неодноразово брали участь у різних дегустаційних конкурсах і як пивовар, і як суддя. Які основні проблеми їхнього проведення ви бачите?

Д.Н.: Біда конкурсів у нашій країні – у конкурсантах. Ніхто з них не хоче слідувати важливому принципу, що колись став неофіційним девізом Олімпійських ігор: «Головне не перемога, головне – участь». Учасники начебто розуміють, що всі не можуть виграти. Але кожен хоче отримати медаль, кожному потрібно будь-якою ціною вибороти тільки перше місце в рейтингу, можливо, через амбіції, можливо, через страх, що «спільнота поціновувачів пива відвернеться», що «пивовара перестануть поважати» або «власник бренду замислиться про заміну команди». Проте тих, хто програє, завжди більше, ніж переможців. І кількість незадоволених конкурсом, організаторами та суддівством часто дорівнює числу «переможених». Через це більшість конкурсантів взагалі втрачає інтерес до конкурсів.

Для мене пивний конкурс – це не лише суперництво.

Це можливість аналізувати, порівнювати, а якщо ти ще й береш участь у дегустації, то пробувати пиво різних пивоварень. Конкурс – це цінна інформація про пиво, яке варю я та колеги, це джерело знань про рівень пивоваріння у країні, про тренди та тенденції. Конкурс – це шанс навчитися бачити досягнення інших, об'єктивно оцінити свою працю та розуміти, чому твій сорт виявився саме на цьому місці. Я хочу, щоб всі, хто беруть участь у дегустаційних конкурсах, зрозуміли, що опинятися навіть у десятці лідерів почесно.

Наведу приклад із практики. До фіналу дегустаційного конкурсу з 70 представлених зразків у категорії «Лагери» пройшли 10. Усі шикарні. Градацій всередині категорії немає: до неї зазвичай належать і чеські, й німецькі, й американські лагери, які мають стильові відмінності. А умови останнього етапу конкурсу такі, що комусь треба дати перше місце, а комусь присудити десяте. Але між призовим та останнім місцем у такому разі немає прірви. Якби ставили бали, відрив був би дуже незначним! Можливо, було б не так прикро, якби пивовар знав, що, навіть опинившись на третьому місці, від першого його відокремлюють соті частки. Але бальної системи немає. Всі ці лагери перебувають приблизно на одному рівні. І тут, швидше, ключову роль відіграють «особисті вподобання» суддів: якщо серед дегустаторів будуть переважно чехи, то, зрозуміло, у першій трійці обов'язково опиняться чеські лагери.

Я точно знаю, що 5 або 6 місце дуже засмутить пре-

тендентів на головний приз. Але, на мою думку, цими «непрестижними» місцями треба пишатися! Адже бути в середині лідерської десятки, стати п'ятим, сьомим, десятим серед сімдесяти – це теж перемога!

Нині ми в організації «Незалежні броварні України» серйозно думаємо про модернізацію всіх українських дегустаційних конкурсів, зокрема, обговорюємо правила їхнього проведення, систему оцінювання і справедливого розподілу місць, за якого першість можуть чесно розділити 3–4 броварні.

«Напої. Т.І.»: У вас, напевно, вироблені основні ознаки ідеального дегустаційного конкурсу...

Д.Н.: Точно можу сказати, що брати участь у регулярних професійних конкурсах повинні всі українські крафтові пивоварні, причому з великою кількістю зразків, аби був кворум. Якщо в курсі не беруть участь великі пивоварні з ім'ям або подали заявки лише «топи», зрозуміло, що результати будуть не зовсім достовірними.

В ідеалі можна зробити так, щоб організатори конкурсу самостійно купували пиво в магазинах, які вказали пивовари (для збору зразків можна залучити волонтерів), а судді збиралися б на сліпу дегустацію та об'єктивно оцінювали учасників. Було б слушно, щоб на конкурс потрапляло те саме пиво, яке п'є споживач. Такий підхід унеможливив би шахрайство учасників. Наприклад, були випадки, коли конкурсант видавав пиво крутих американських



або британських крафтових пивоварень за своє з метою «перевірити» дегустаторів.

Дуже важлива точна оцінка пива в балах з урахуванням усіх особливостей усередині стильових категорій. Правильно було б давати золото всім, хто набрав 95 балів і більше, срібло – за 90–95 балів, а бронзу – за 85–90 балів.

Обов'язковим вважаю «зворотний зв'язок» із пивоварами. Кожен повинен розуміти, чому його пиво поставили таку оцінку, та бачити, наскільки мізерним може бути відрив від лідера.

Недовіру до конкурсів викликають судді, які «вершать долі» пива. Під сумнів потрапляє їхня експертність. Тут є два шляхи вирішення проблеми: перший – сертифікація пивних дегустаторів, другий – запрошення провідних європейських суддів для того, щоб вони хоча б очолювали столики з дегустаторами та стежили за правильним перебігом змагань і поступово навчали початківців. Етап навчання доречний навіть у таких умовах, адже з досвідом не народжуються. А де ж ще його набувати?

Цікаво було б запровадити градацію суддів: від любителів – до спеціалістів. Оцінки, які поставили люби-

телі, можна не враховувати до професійного заліку. Але, придивляючись до аматорів, з'явилася б можливість визначати талановитих людей, тренувати їх і підвищувати їхню кваліфікацію до рівня майстрів.

Значну роль в організації та проведенні конкурсу відіграє його аудит незалежними фахівцями. Контроль потрібно здійснювати на всіх рівнях: від реєстрації пивних зразків – до чистоти оцінювання та оголошення результатів.

Я можу перераховувати довго. Але всі ці «ознаки ідеального дегустаційного конкурсу» мають спільну проблему. Ці ідеї неможливо здійснити без фінансування. І це гостре питання для організації «Незалежні броварні України», до якої, переконаний, повинні входити всі наші крафтові пивоварні.

«Напої. Т.І.»: Питання до вас як до пивовара: чи впливають результати конкурсів на продажі пива?

Д.Н.: Для більшості любителів пива ці результати не мають значення. Припускаю, що за професійними конкурсами та за пивними новинами вони не стежать. Медалі на етикетках пивовари за раз не розміщують. Хоча, ду-

маю, навіть знання про нагороди не збільшать любов до вже улюбленого пива, а відсутність «золота» не відверне від напою. Тут працює свій «народний рейтинг». Наприклад, пиво, яке не має нагород і не на 100 % потрапляє у стиль, може мати шалений попит, і влітку пивоварня може не встигати його варити. Враховувати необхідно й той факт, що різні регіони люблять різне пиво. Тут теж усе залежить не від медулей.

Ставлення до професійних конкурсів «прогресивних шанувальників пива», які уважно стежать за новинками в індустрії та є палкими шанувальниками пива певних пивоварень, засмучує. У цьому випадку велику роль відіграє синдром «лояльності до бренду». Якщо улюблені пивоварні потрапили в топ, значить, усе справедливо. Якщо ні – виникають претензії та звинувачення: «засудили», «переможці надали багато сортів», «медалісти презентували спеціально зварене для конкурсу пиво», «журі корумповане», «золото» куплене... А якщо хтось із лідерів був у складі дегустаторів – «нагороду самі собі дали». Скептиків навіть не потрібно намагатися переконати.



Андрій ФРОЛОВ:

«Дії українських пивоварів та найпотужніша міжнародна підтримка дозволили пиву стати найвпливовішим напоєм у світі»

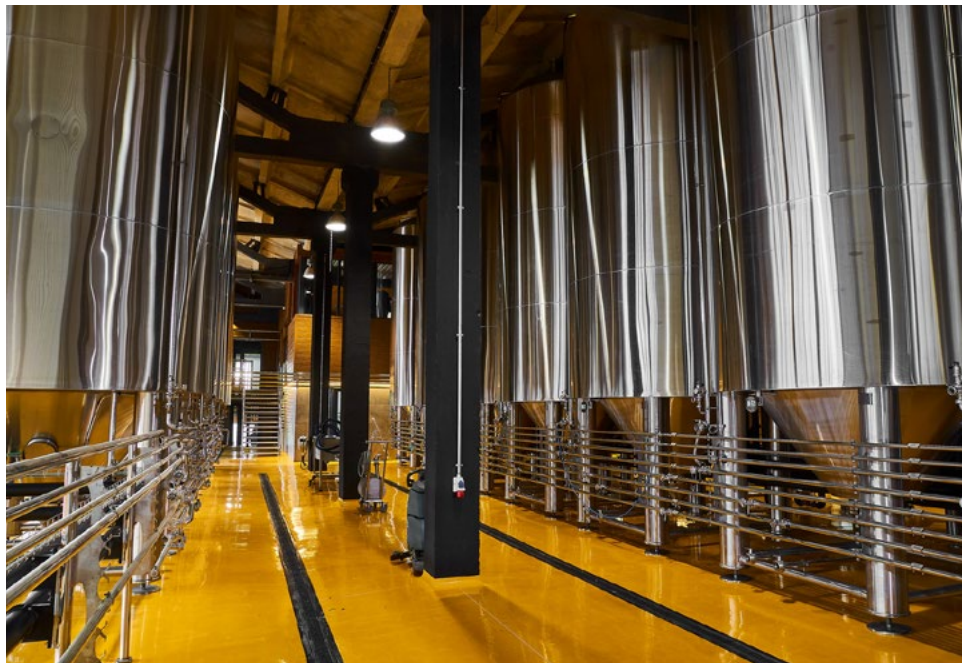
Неможливо двома словами розповісти, що таке Fanatic Brewing Center. Це центр пивної культури України з високотехнологічним заводом, де завжди кипіло життя та варилося смачне пиво. Це місце втілення вражаючих інноваційних проєктів, клуб для спілкування та розваг. Це майданчик, де до 24 лютого 2022 року відбувалися круті події, де проводили концерти та фестивалі, які об'єднували справжніх любителів пива! Навіть зараз, у такий важкий для нашої країни період, засновник та ідейний натхненник центру Андрій ФРОЛОВ не втомлюється вигадувати нові можливості збереження та розвитку цього пивного всесвіту.

«Напої. Технології та Інновації»: Андрію, почати нашу розмову хочеться з надихаючої історії становлення та важливих змін пивоварні. Незважаючи на те, що Fanatic Brewing Center – дуже молоде та суперсучасне підприємство, Ви не перестаете вдосконалювати його. Як змінилася пивоварня з часів першого пива, звареного у грудні 2017?

Андрій ФРОЛОВ: За 4 роки апгрейди відбувалися майже на кожному вуз-

лі. Багато інвестицій вклали в модернізацію лабораторії. Щоб досягнути того рівня якості та стійкості пива, який маємо зараз, ми встановили ламінарний бокс, який дозволяє отримувати точні відомості про мікробіологічний стан виробництва в стерильних умовах. Крім того, придбали прилади, необхідні для ретельних фізико-хімічних досліджень пивних інгредієнтів та самого пива, почали використовувати аналітичне обладнання Anton Paar, яке дає можливість у реальному часі отримувати ТТХ напою (щільність, рівень алкоголю, залишковий цукор), а також інформацію про вміст вуглекислоти та кисню. До речі, ресурси лабораторії призначені не тільки для внутрішнього застосування: відповідні сертифікати дозволяють нам робити дослідження для мініпивоварень, які не мають необхідного обладнання.

Пишаюся тим, що ми значно збільшили потужність броварні. Завдяки модернізації варильного відділення змогли «розігнати» завод до 21 варіння на добу. Це дуже крутий показник, навіть рекордний: я не чув, щоб хтось із українських колег міг впоратися з таким навантаженням. Досягнення подібних результатів вимагає точного розрахунку часу до секунд для кожного процесу, бездоганної роботи обладнання та максимальної зосередженості фахівців, які не мають права на затримку чи помилку. Безумовно, для забезпечення такої кількості варіння майже вдвічі було збільшено парк ЦКТ.



Довго можна розмовляти про наш Hop Gun, створений на основі розробок інженерів пивоварні First Dnipro Brewery, які досконало вивчили процеси холодного охмелення. Вийшла зручна у використанні та обслуговуванні економічна «хмелева гармата» з високою продуктивністю. Принцип її роботи полягає не у звичному способі охмелення, коли пиво пропускається крізь гранули хмелю, а в технології, за якої пелети «розбиваються», а їхні частки циркулюють у ємності разом із пивом, максимально насичуючи напій свіжими ароматами та смаками. Hop Gun на Fanatic призначений для переробки великої кількості хмелю – до 100 кг за 1 процедуру, а наявність трьох вбудованих ємностей дозволяє нам купажувати різні сорти.

Коли ми почали повноцінно працювати, то побачили, що нам не вистачає потужності сепаратора Alfa Laval Brew 80. Тому замінили його на більш прогресив-

ну й технологічну модель – Alfa Laval Brew 250.

Збільшивши кількість регіонів для реалізації та завоювавши прихильність споживачів із інших областей України, ми задумалися про те, який шлях долає пиво, поки воно потрапить до рук покупців, та скільки часу і в яких умовах його зберігають у магазинах і барах. Щоб застрахувати напій від передчасного псування, збільшити термін його придатності, забезпечити стабільну якість без втрати аромату і смаку, які закладає пивовар, ми встановили високоточний пастеризатор.

Ще одне важливе придбання – осушувач повітря, який запобігає появі плісняви в магістралях.

Великі зміни відбулися на лініях розливу. Кегова була «прискорена» до 120 невеликих бочок на годину. Також була встановлена й удосконалена лінія для розливу пива у пляшки.

Також ми збільшили склад готової продукції. Там створені всі умови для пра-



як, наприклад, у Німеччині, Великій Британії та США. Тому в пріоритеті в нас імпортний хміль.

«Напої. Т.І.»: Як формувалася сортова лінійка Fanatic? Чому обрали саме ці сорти?

А.Ф.: Уявлення про те, якою має бути сортова лінійка Fanatic, з'явилося на основі аналізу українського пивного ринку. Взяти хоча б до уваги прості лагери з полиць супермаркетів. Не заглиблюючись у технологічні подробиці, можу сказати, що між ними є лише незначні відмінності в сенсориці. Неоднаковими різні лагери роблять лише етикетки. Зніміть їх – і пиво стане безликим.

Для мене важливо було показати, наскільки несхожим одне на одного може бути пиво навіть із однієї категорії. Приклад – Fanatic Helles (німецький лагер) із помітним квітковим хмелевим ароматом і Fanatic Mexican Lager із приємними нотками агави.

Загалом пивне меню зібране із сортів, які найбільш цікаві та зрозумілі споживачеві. І кожен зразок лінійки має свою смакову особливість. Наш Fanatic Blanche наповнений пшеничною ароматикою, змішаною з фруктами та цитрусовими, Fanatic Weissbier має солодово-хлібний норов, Fanatic Golden Ale – фруктовий-пряний характер, а Fanatic Porter із кавово-шоколадними нотами розрахований на тих, хто цінує темне пиво. Особливість Fanatic Cryo APA полягає в інтенсивному охмеленні та грі тропічних фруктів.

вільного зберігання пива: підтримується стабільний низький температурний режим, а завдяки гравітаційним стелажам із принципом роботи FIFO маємо ідеальний обліковий порядок.

Модернізували й мініпивоварню: покращили якість кипіння у варильнику, оновили сита для фільтрації дробини, а також додали теплообмінник, який скорочує процеси виробництва пива.

Усі ці зміни підвищили нашу компетентність у питаннях якості й чистоти пива, збільшили ефективність заводу та дозволили нам освоювати нові ринки. У нас з'явилися ресурси для того, щоб урізноманітнити продукцію пивом власних торгових марок наших партнерів – мережі магазинів «Море Пива» та Нор Неу, а також інших брендів, бізнес яких пов'язаний із дистрибуцією та реалізацією розливної пива.

«Напої. Т.І.»: Яку сировину використовуєте – українську чи імпортну?

А.Ф.: Перевагу віддаємо імпортному солоду, але використовуємо 70 % українського та 30 % імпортного. В Україні вирощують багато ячменю. Його експортують до країн, де цей ячмінь обробляють і перетворюють на солод. Найчастіше ячмінь повертається в Україну у вигляді якісного імпортного солоду, але вже за валюту. У нинішній економічній ситуації ми навчилися оминати схему та відразу купувати український солод. Так, враховуючи деякі селекційні недоліки нашого ячменю та недосконалість українських технологій виготовлення солоду, можливо, це не завжди стабільна сировина, але ціна компенсує недоліки, які ми вміємо усувати.

У нашій країні немає такого асортименту хмелю,

«Напої. Т.І.»: Багато колег і любителів пива, які побували у вас на екскурсіях, називають Fanatic Brewing Center «Пивним всесвітом», «Гуглом українського пивоваріння». Які фішки пивоварні дозволили їй мати такі незвичайні титули?

А.Ф.: Ми втілили в життя ідею створити не просто пивоварню, а відкритий для всіх центр розвитку пивної культури. У мирні часи сюди міг приїхати кожен, щоб отримати на екскурсії повне уявлення про сучасне пивоваріння, побачити, як народжується пиво, як лабораторія контролює його якість, а також освоїти тонкощі пивної дегустації.

Локація була створена стильною та настільки мобільною, що могла відповідати будь-якому приводу, будь-якій фантазії щодо формату розважального івента або ділового заходу – концерту, фестивалю, бізнес-форуму, презентацій відомих брендів, ювілеїв великих компаній. Влітку 2022-го планували ввести унікальну пропозицію для тих, хто мріє про атмосферне тематичне весілля із по-голлівудськи крутими декораціями у вигляді працюючої пивоварні. Навіть мали перше замовлення на проведення неформальної церемонії об'єднання двох люблячих сердець. Впевнений, після перемоги над «руським міром» крафтове весілля стане доброю традицією на нашій пивоварні.

Щоб дізнатися про всі особливості всесвіту Fanatic, заходьте на наш сайт – www.fanatic.beer. До



речі, один з його розділів – електронний журнал, який містить понад 500 ексклюзивних статей про пиво.

«Напої. Т.І.»: Усе це дуже схоже на продуману маркетингову стратегію. Наскільки, на вашу думку, важливий маркетинг у розвитку пивного бізнесу?

А.Ф.: Це не стратегія, це бажання зробити підприємство таким, яким мені хотілося б бачити інші бізнеси – багатограним, цікавим, надихаючим.

Маркетинг важливий для будь-якого бізнесу. І рецепт тут простий: якщо ви не хочете продавати чужі торгові марки, створюйте свій бренд і просувайте його.

Для мене маркетинг – це не розвішування плакатів у магазині, не яскраві картинки в соцмережах і не забезпечення продажів магією

слова «акція». Маркетинг – це ціла система управління, що об'єднує, як мінімум, три складові:

1. ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКТУ –
якісного, цікавого

2. СИЛЬНИЙ ВІДДІЛ ПРОДАЖУ,

здатний аналізувати ринок, формувати цінову політику, чітко планувати та вибирати правильну стратегію для розширення торговельних кордонів з урахуванням логістики

3. ГРАМОТНИЙ ПІАР

«Напої. Т.І.»: Останнє питання, яке гостро стояло на початку масштабного вторгнення і зараз викликає суперечки, – пиво під час війни забороняти чи ні?



ЗАВЖДИ ПАЛЕЦЬ ВГОРУ



ІНОДІ ДО МУРАШОК



ПРИПЛИВ ЕНДОРФІНІВ



А.Ф.: На мій погляд, таке питання не має стояти. Історія знає чимало прикладів того, яку значну роль відіграло пиво в наближенні перемог на фронті і в виживанні в тилу. Достатньо згадати Велику Британію в період Другої світової з її діючими пивоварнями, які на час бомбардувань перетворювалися на пожежні частини, з її літаючими пабами. Мене надихнула тверда політика Уїнстона Черчілля щодо заборони напою. Ідучи проти прихильників «алкогольної стриманості», прем'єр-міністр ухвалив волюве рішення не закривати пивоварні, щоб тисячі працівників цієї промисловості могли годувати сім'ї, щоб поповнювати бюджет країни, щоб підтримувати бойовий дух англійців. Це справді вражає.

Але те, що зараз робить пивне співтовариство – гідно окремого розділу як в історії крафтового пивоваріння у світі, так і в історії України. З перших днів масового вторгнення росії згуртована спільнота українських пивоварів розгорнула грандіозний інформаційний та гуманітарний фронт. Крім регулярної фінансової допомоги армії, зборів та аукціонів (кошти від яких

йшли на потреби ЗСУ, для підтримки постраждалих та біженців), шукали альтернативні способи участі в опорі – постачали матеріали для виробництва Бандерасмузі, робили «буржуйки» з кег для тероборони... У відсутності можливості варити та продавати пиво, намагалися привернути увагу до України пивоварів світу, мотивувати їх до випуску пива з українськими рецептами та символічними «жовто-блакитними» етикетками у своїх країнах. Розмах цієї ініціативи вийшов неймовірний! Понад 600 пивоварень по всій земній кулі не лише варять антивоєнне пиво (не даючи любителям напою ні на хвилину забувати про трагедію, що розгортається в центрі Європи), а й перераховують відсотки від продажу до фондів допомоги українцям. Дії українських пивоварів та найпотужніша міжнародна підтримка дозволили пиву стати найвпливовішим напоєм у світі.

Зараз можливість варити та продавати пиво в Україні для нас – це спосіб підтримки сімейних бюджетів наших команд, реальна допомога економіки країни, а також – прагнення вселити надію на мир, на повернення до звичного життя.

WB 14TH World
WE Bulk Wine
Exhibition

Meet you at the
#BulkWine
Revolution?



worldbulkwine.com

2022
21 & 22 NOVEMBER
HALL 2 & 3
AMSTERDAM RAI



WBWE USA зробила перший крок до позиціонування себе як ярмарку вин та приватних торговельних марок у США

Майже сто виноробних заводів з дев'яти країн (Іспанії, Італії, Франції, Аргентини, Чилі, Австралії, Португалії, Канади і, звісно, США) взяли участь у першому етапі WBWE у Сполучених Штатах Америки. Це був перший крок до позиціонування виставки як провідної події для міжнародних виробників, які прагнуть працювати на ринку США.

Виноробний сектор приватних торговельних марок демонструє величезний потенціал у Сполучених Штатах Америки. У 2021 році в цей сектор інвестували 199 мільярдів доларів. Перший в історії ярмарок продемонстрував, що підприємці приватних торговельних марок шукають широкий спектр профілів вина для міжнародного ринку. Виставка прийняла покупців, які шукали вина для себе, нові бренди в супермаркетах і навіть бренди для знаменитостей.

ВИКЛИК США

Сполучені Штати Америки позиціонують себе як один із найбільш привабливих ринків для торгівлі вином. Ось чому WBWE тривалий час працює над створенням ярмарку для такого ринку після тринадцяти років масштабних подій у Нідерландах (Амстердамі) та Китаї.



США є дуже привабливим, але складним ринком. Тому що чим раніше виноробні заводи почнуть працювати над виходом на ринок США, тим більше в них буде шансів на успіх у бізнесі. Мета WBWE – запропонувати найкращий форум, щоб міжнародні виробники та американські покупці могли дізнатися більше одне про одного.

– Наша мета – стати найкращим інструментом для виноробних компаній. Це ярмарка, яка допомагає підприємцям легко та ефективно знайти відповідні профілі вина для їхніх бізнес-ідей; це й комерційний простір, у якому наші клієнти – виноробні – можуть підвищити свій прибуток і позиціонувати свою продукцію на ринку, що цінує якісні розливи вина. Цього року ми зробили перший крок впе-

ред. Велика кількість відвідувачів була на цьому міжнародному заході, серед яких і знаменитості. Тепер ми маємо продовжувати працювати над залученням відвідувачів та просуванням виставки наступного року, – коментує **Отілія РОМЕРО ДЕ КОНДЕС**, генеральна директорка **WBWE**.

ДЕБАТИ Й ТЕНДЕНЦІЇ

WBWE USA також став місцем зустрічі найвидатніших професіоналів північно-американського сектору завдяки насиченій програмі конференції, переповненій ефективними ідеями. Обговорювали тенденції, цифри та актуальні питання. Це був перший крок до створення одного з найбільш актуальних форумів для виноробної промисловості на Західному узбережжі.



У програмі першої конференції WBWE USA були:

Пол Вагнер |
Консультант у виноробстві
Роб МакМіллан | Виконавчий
віце-президент/засновник
винного відділу
Sonoma Valley Bank
Павло Господарчик |
Інструктор з технології
виноробства,
коледж долини Напа

Бонні Харві |
Співзасновник Barefoot
Майкл Хоуліхан |
Співзасновник Barefoot
Рік Кушман | Автор,
Столичне громадське радіо
Стюарт Спенсер |
Виконавчий директор
Lodi Winegrape Commission
Барбара Інсель |
Керуючий директор Insel Inc.
Роберт Вільямс |
Співзасновник, Mar-Kadam
Associates та WICresearch
Тодд Азеведо | Брокер Ciatti
Джон Морамарко |
Засновник BW 166
Аннет Альварес Пітерс |
Засновник Annette a.p.
Wine & Spirits
Сиріл Пенн | Редактор Wine
Business Monthly
Демієн Вільсон |
Університет штату Сонома
Жан-Себастьян Бедард |
Віце-президент Albatrans Canada
Беннет Каплан |
Голова Секретаріату FIVS
Метью Бауман |
Доцент Північно-Західного
університету Пердью
Сьюзан ДеМатей |
Президент Wine Glass Marketing

Револуція вина наливом
триває! Ми з нетерпінням
чекаємо вас на WBWE!
WBWE AMSTERDAM 2022 –
21 та 22 листопада 2022

**За додатковою
інформацією звертайтеся:**
Cristina V Miranda
press@worldbulkwine.com
0034 686702587
www.wbweusa.com



НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

TM Odessa Prestige
www.fbulvar-shop.com.ua
+38 067 701 00 07



ЯКІСТЬ, НАДІЙНІСТЬ,

Orizzonti
IMOLA (BO) - ITALY

ПРОДУКТИВНІСТЬ, УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ

Спеціалізована техніка для садів, виноградників та ягідних рослин



Ексклюзивний представник
спеціалізованої техніки
Carraro Tractors в Україні
компанія **Smart Agro**



+38 067 371 84 84
+38 067 372 84 84

info@smartagro.in.ua
www.smartagro.in.ua