

BEER

Technologies
Innovations
journal

ПИВО. ТЕХНОЛОГІЇ & ІННОВАЦІЇ. ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ



**ТЕРМО-ПАБ: ЗРОБИМО
НАЙКРАЩЕ ПИВО**
разом



реклама

+380 68 673 58 76

+380 99 673 58 76

www.termopab.com • www.instagram.com/termopab • www.facebook.com/termopab



Uniqueness On Top.

At Tapi we
believe a
closure is

not merely meant to
close. It is an opportunity
to make a bottle, every bottle,
different. That's why we constantly
develop pioneering solutions to
challenge the role of stoppages.
No matter if the innovation
is a never seen before shape, a
revolutionary sustainable material
or a groundbreaking new idea of
luxury. The goal, what's at the
top of our priorities and vision, is
exclusively one thing: **uniqueness.**

Tapi | UNIQUENESS ON TOP

Make YOUR choice for Wheat



Завдяки впровадженню двох нових штамів дріжджів, на додаток до нашого давнього пшеничного штаму, **Fermentis** тепер може запропонувати повний спектр рішень для всіх видів пива на основі пшениці. Якщо ви хочете зварити Witbier у бельгійському стилі з додаванням додаткових інгредієнтів, класичний німецький Weissen з великою кількістю ефірів або власний варіант із цього фантастичного сімейства, у нас є все, що вам потрібно. Обирайте з наших трьох штамів дріжджів: SafAle™ WB-06, SafAle W-68™ та SafAle™ BW-20 і зваріть ідеальне пшеничне пиво, незалежно від того, якого стилю ви хочете досягти.

Більше інформації на сайті www.fermentis.com

 **Fermentis**
by Lesaffre

XV ФОРУМ ПИВОВАРІВ, ДИСТИЛЯТОРІВ ТА ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ

ВІДБУДЕТЬСЯ 23–24 ЖОВТНЯ: НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ У КРАФТОВОМУ ПИВОВАРІННІ



Крафтове пивоваріння стрімко розвивається в Україні та завойовує любов споживачів. Талановиті пивовари створюють нові оригінальні смаки пива, як на основі класичних технологій, так і використовуючи нові методики та інгредієнти, впроваджуючи у виробництво інновації. Отож, традиційно, медіагрупа «Технології та Інновації» і фаховий спеціалізований журнал «Напої&Пиво. Т. І.» запрошує пивоварів, дистиляторів та виробників інших напоїв зустрітися на XV Форумі пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв, що відбудеться 23–24 жовтня.

Мета проведення Форуму – відкрити для її учасників потужний потенціал і різнобічність пивного бізнесу, аргументувати його ефективність та перспективність, аби розширити зону можливостей і підвищити рівень дохідності великих, середніх і мініпивоварень та дистилерій.

Під час Форуму вже традиційно буде проведено Благодійний аукціон товарів і послуг, які нададуть партнери й учасники на підтримку пивоварів – воїнів ЗСУ.

У програмі **23 жовтня** – масштабна виставка-презентація обладнання, технологій і матеріалів для виробництва пива та інших напоїв.

Впродовж таких заходів професійна спільнота зможе оцінити пиво своїх колег, поспілкуватися та поділитися своїм досвідом – як це вже відбувалося на попередніх форумах пивоварів і дистиляторів. Серед активних учасників презентацій пива були пивоварні, пивзаводи і підприємства: **HOTT'S, Litopys brewery, «Волинський Бровар», «Абінбев Ефес Україна», «Микулинецький бровар», «Нові Продукти Україна», Red Cat brewery, John Barleycorn, First Dnipro Brewery, Пивна ресторація «Три Слона», Heming Brewery, Hrew Brew, SHO Brewery, рівненський пивоварний завод «Рівень» та Пивна ресторація «КАНТ», Malle brewery, Litopys brewery, Gava, UnderWood Brewery, Gonzo Brewery, ПраТ «Оболонь» та ін.**

24 жовтня відбудеться бізнес-тур на відомі пивоварні.

Як продемонстрував попередній Форум пивоварів і дистиляторів, що з великим успіхом пройшов у Києві, у готельно-ресторанному комплексі «Верховина», 10–11 квітня, галузі пивоваріння та виготовлення напоїв і під час війни активно розвиваються, розширюючи асортимент і нарощуючи виробництва. Адже у залі Форуму зібралося понад 150 представників галузі, які працюють у різних ланках сфери пивоваріння, виробництва дистилятів та інших напоїв і хочуть вдосконалити своє виробництво та знаходити нових споживачів.

Організатори запрошують до співпраці представників пивоварень, пивзаводів, пивних пабів, ресторацій, дистилерій. Спільними зусиллями будемо популяризувати українських виробників пива, сидрів, дистилятів та працювати задля Перемоги!

Місце проведення уточнюється.

В УКРАЇНІ ВІДБУДЕТЬСЯ ПИВНИЙ КОНКУРС «ГЕРЦЬ БРОВАРЕНЬ»

З кожним роком з'являється все більше незалежних виробників, які створюють унікальні сорти пива. Однак ключовим елементом залишається якість продукту. Відзначаючи цю тенденцію, Асоціація незалежних броварів України ініціювала створення конкурсу пива «Герць броварень», мета якого — відзначити найкращі зразки українського крафту, а також сприяти розвитку пивної культури в Україні. Головним інформаційним партнером конкурсу є медіагрупа «Технології та Інновації»

Хто може взяти участь?

В конкурсі можуть брати участь всі комерційні пивоварні, які є належно зареєстрованими відповідно до чинного законодавства України.

Важливі дати:

- Реєстрація зразків: 1 липня – 31 серпня 2025 року
- Прийом зразків: 1-9 вересня 2025 року
- Оцінювання зразків суддями: 10–11 вересня 2025 року
- Оголошення результатів: під час Craft Beer & Vinyl Music Festival #11, 13 вересня 2025 року

Зразки пива можна відправити кур'єрською службою або привезти особисто за адресою: м. Львів, вул. Старознесенська 24-26, отримувач: Дерех Ірина Григорівна, тел. 0937187179. Вартість реєстрації кожного конкурсного зразка становить 1500 гривень. Усі зразки реєструються через форму, доступну на офіційному сайті конкурсу <https://breweriesbattle.com/>.

Вимоги до зразків

Кожне зареєстроване пиво має бути надане в оригінальній тарі (0,33 л, 0,5 л, 0,75 л, 1 л тощо) по 8 штук кожного зразка. Усі зразки і упаковка повинні бути належно марковані. Перед відправкою необхідно переконаватися в правильності маркування, наявності всіх зразків та їх безпечній упаковці.

Оцінювання

Оцінка конкурсних зразків проводиться відповідно до Стилевого довідника BJCP. Опис конкурсних категорій надається окремим файлом, доступним для завантаження на офіційному сайті. Зразки, подані з недостатньою інформацією, будуть у менш вигідному становищі під час оцінки.

Кожен зразок оцінюється на основі заявленого стилю та наданої додаткової інформації, а кінцевий результат обчислюється як середнє арифметичне оцінок.

Конкурс проходить за бальною системою. Максимальна оцінка – 50 балів.

- Золото: 45-50 балів – зразок виняткової якості, що ідеально представляє свій стиль.
- Срібло: 41-44 бали – високоякісний зразок із гарною збалансованістю.
- Бронза: 37-40 балів – зразок без технологічних вад, що відповідає стилю.

Загальна кількість медалей не може перевищувати 30% поданих зразків. Додатково буде визначено чемпіона серед зразків, які отримали золоті нагороди в кожній категорії.

Церемонія нагородження переможців «Герцю броварень» відбудеться 13 вересня в рамках фестивалю Craft Beer & Vinyl Music Festival #11 у м. Львів.

Переробка надлишкових
дріжджів для відновлення пива

Освітлення гарячого сусла

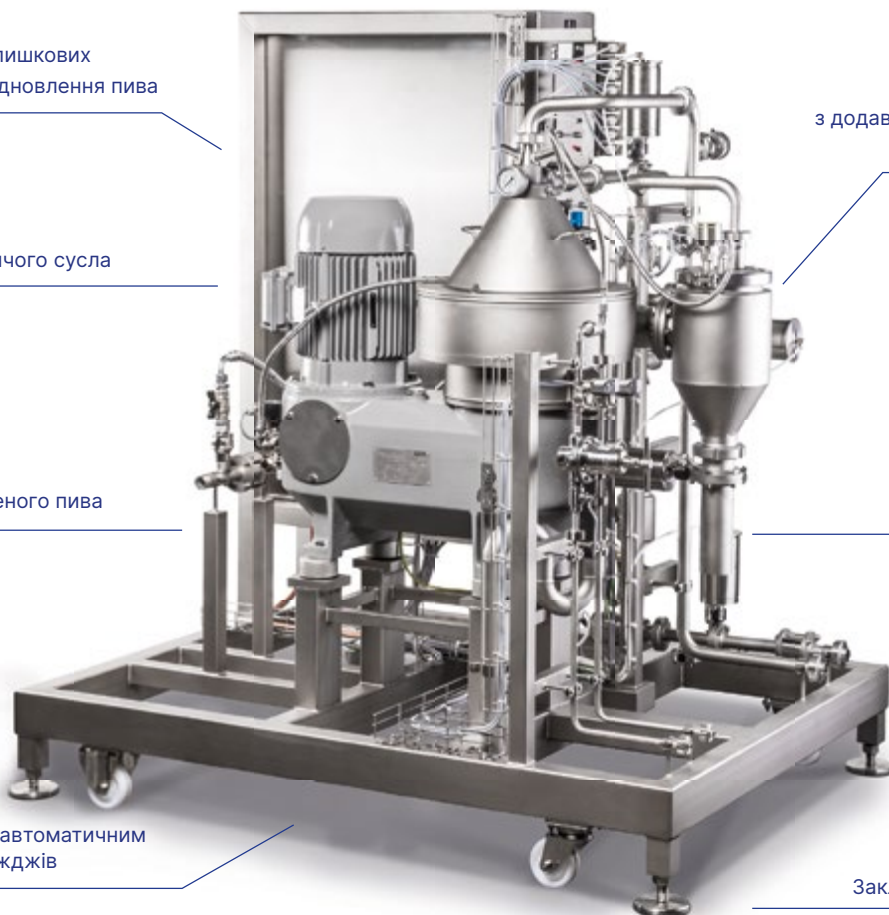
Освітлення зеленого пива

Обробка пива з автоматичним
дозуванням дріжджів

Освітлення пива
з додаванням ароматизаторів/
стабілізаторів

Регулювання мутності

Заключне освітлення пива



Сепараційний модуль GEA plug & win допоможе втілити найсміливіші задуми

Один сепараційний модуль в зборі на рамі здивує вас своєю гнучкістю та широким переліком застосувань.

- Без підхоплення кисню
- Нижчий рівень енергоспоживання
- Висока продуктивність
- Повністю автоматизований модуль, готовий до швидкого підключення до вашої системи трубопроводів



Щоб дізнатися
більше, зверніться
до нас

GEA Engineering
for a better
world.



8

УКРАЇНСЬКЕ КРАФТОВЕ
ПИВО: ТЕХНОЛОГІЯ
ВИРОБНИЦТВА, ІСТОРІЯ, СОРТИ
ТА ІННОВАЦІЇ



30

ВАРИТИ, ЩОБ
ВРАЖАТИ СПОЖИВАЧІВ: ЧИМ
ДИВУЄ «ВОЛИНСЬКИЙ БРОВАР»



42

НОВИЙ ПРОЄКТ БАРУ-
ПИВОВАРНІ В КИЄВІ: РІШЕННЯ
ВІД КОМПАНІЇ «ТЕРМО-ПАБ»
ДЛЯ УСПІШНОГО БІЗНЕСУ

НОВИНИ В Україні відбудуться XV
Форум пивоварів та «Герць брова-
рень»

3 ПЕРШИХ ВУСТ

5 «Ферментація сенсів» від Василя
Мікуліна, VARVAR

ПОДІЇ

8 Репортаж із XIV Форуму пивоварів, ди-
стиляторів та виробників Напоїв

ЛАБОРАТОРНЕ ОБЛАДНАННЯ

20 Новий Alcolyzer ANTON PAAR: вдала ін-
вестиція для ефективного визначення
спирту в напоях

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

23 Дріжджі для пшеничного пива ні-
мецького та бельгійського стилів від
Fermentis

ДОСВІД ПИВОВАРІННЯ

26 Українські пивоварні: концепції різні,
мета – єдина

30 Варити, щоб вражати споживачів: чим
дивує «Волинський бровар»

38 Varvar Brew 10 років: з маленької бро-
варні й великої мрії – до корифея

НАУКА ПИВОВАРІННЯ

34 Молочнокислі бактерії в пивоварінні
та функціональне пиво

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ: КОРКУВАННЯ

40 Чотири принципи сучасного закупо-
рювання: українські крафтовики отри-
мали унікальні можливості

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

42 Новий проєкт бару-пивоварні в Києві:
рішення від компанії «ТЕРМО-ПАБ» для
успішного бізнесу

44 Пивоварня, що виходить за рамки:
Markel Brewery розширює лінійку
крафтових напоїв

46 СО-екстракти – натуральні смако-аро-
матичні компоненти для пива

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

48 Чому піниться пиво: гашінг-ефект чи
технологічні недоліки?

51 Компанія SST: симбіоз традицій та ін-
новацій

«ФЕРМЕНТАЦІЯ СЕНСІВ»

У КРАФТОВОМУ ПИВОВАРІННІ ВІД ВАСИЛЯ МІКУЛІНА, VARVAR



Про «ферментацію сенсів» у пивоварінні, а саме – розвиток крафтової галузі, тренди, інновації та проблеми говорили під час XIV Форуму пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв у Києві, у готельно-ресторанному комплексі «Верховина». Як нагадав Василь МІКУЛІН, засновник пивоварні Varvar Brew, шлях крафтової еволюції стартував в Америці – як боротьба проти монокультури лагерів, запровадженій великими пивними компаніями. Василь Мікулін проаналізував крафтовий період пивоваріння в Україні, – останнє десятиріччя малі пивоварні розвивалися досить активно, – і вказав на окремі аспекти їх діяльності, які, можливо, пора відкорегувати.



У 2009 році в Донецьку Василь Мікулін відкрив пивоварню ресторанного типу «Юзівська Пивоварня», яка ще на старті запропонувала гостям 6 сортів пива різних стилів: Pilsner, Amber Ale, Porter, Golden Ale, Imperial Stout.

Як відтоді змінився світ крафту? За словами Василя Мікуліна, мегакрафтові пивоварні, колишні еволюціонери стали великими корпораціями. Середні регіональні гравці – це дуже важливий сегмент, який, з однієї сторони, демонструє відданість більш класичним стилям пива та смакам, і водночас наголошує на використанні регіонального продукту та сировини. Наступна група – мікрокрафти, які працюють в локальних зонах і обслуговують свої напрямки.

– Контрактні ж пивовари сьогодні переживають важкі часи, – зауважив Василь Мікулін. – Але, думаю, вони встоять, і разом з нами будуть демонструвати свої здібності та таланти. Ось такі різні групи знаходяться сьогодні в одному просторі.

Крафтова галузь пивоваріння сьогодні

Ідентичність та сам термін «крафт» настільки себе девальвували, можливо, його пора забути та не використовувати в майбутньому, вважає Василь Мікулін. До прикладу, більшість споживачів нині не можуть визначити, що таке крафтове пиво.

– На жаль, термін вже не працює на повну силу. Ще раніше був такий термін, як «живе пиво», використання якого на певному етапі приносило результат. Згодом крафт став знаком елітарності, вишуканості та чогось особливого. Та на сьогодні чітке розуміння терміну «крафт» та його особливості загубилися. Тому слід задуматися, чи потрібно використовувати даний термін і надалі, адже ніякої додаткової цінності він уже не несе, – говорить Василь Мікулін.

Як повідомляє Василь Мікулін, споживач крафтового пива сьогодні кардинально змінився. Якщо у 2010–2018 роках класичний споживач напою (особа 25–45 років) був

відкритий до цікавих вражень, це був ентузіаст, то на даний час аналітики вже виокремлюють три групи споживачів. Перша група: поціновувачі традицій, фокусуються на класичних стилях та якості (37 %), друга група – споживачі (experience hunt), які шукають новинки без лояльності до брендів. Та є ще третя, нова група функціональних споживачів (32 %), які орієнтуються на здоровий спосіб життя, вживають безалкогольне та функціональне пиво.



Глобальні тенденції пивного ринку: тренди та інновації

– Сьогодні ринок споживання безалкогольного та функціонального пива демонструє вражаюче зростання. За даними Global Market Insights Inc., загальний ринок безалкогольного за 2023 рік зіс на 7,5 %. Також, вважають, що цей ринок щорічно буде зростати на 8,7 %. Пиво із пробіотиками показало зростання на 12,3 %, а сегмент функціонального пива розширюється на 15 % щорічно. Вражає те, що у Європі за попередні 5 років продажі безалкогольного пива збільшилися на 34 %. На ключових ринках Північної Америки та Європи вже понад 25 % молодих споживачів (18–35 років) регулярно обирають безалкогольне пиво. Сьогодні змінюється сенс та відношення до продукту. Це не просто тренд – це фундаментальна зміна парадигми споживання. Адже безалкогольне пиво тепер зовсім не означає «несмачне». Споживачі очікують від нього такого ж різноманіття, як це характерно для традиційних сортів. Ми теж у цьому тренді й працюємо над технологіями, шукаємо свої смаки та «фішки», для того, щоб досягти високої якості напою, – інформує Василь Мікулін.

До відома, функціональне пиво – це напій, виготовлений із додаванням адаптогенів, пробіотиків та інших корисних інгредієнтів. Інноваційні технології для бродіння та видалення алкоголю дозволяють створювати якісне пиво з більш стабільними та вражаючими смаками.

– Також у філософію пивоварного ремесла ввели ШІ та автоматизацію. Думаю, деякі з колег уже намагалися працювати із ШІ (штучний інтелект) у пивоварінні. Наша компанія брала участь у майстерні ШІ при одній із бізнес-школ, де було відібрано декілька команд. Вони прийшли зі своїми кейсами та намагалися втілити ідеї ШІ у свою роботу. Там ми мали можливість детальніше познайомитися із цією глобальною темою. Та, не потрібно створювати ілюзію, ніби ШІ буде робити вашу роботу, писати рецептури. Те, що здавалось недосяжним стало реальністю, проте, людський фактор залишається найважливішим. Адже ви-

робники продають продукт не тільки із кількістю закладених інгредієнтів, а із філософією та підходом до напою самого пивовара.

Тобто, за словами Василя Мікуліна, пивовари продають не тільки пиво, а й емоцію до свого продукту. Всім виробникам потрібно постійно це мати на увазі. Скласти ціннісний ряд, клієнтський ряд, клієнтський вимір та формувати власне бачення продукту. Такі цінності можуть бути пов'язані з традиціями чи з локальними особливостями. Також, кожен пивовар має використовувати сильні сторони, які є у його місцевості: традиції, надбання, інгредієнти тощо. Адже з часом пивоварні умовно стають власністю спільноти.

Як говорить Василь Мікулін, виникають і кліматичні проблеми. За даними Міжнародної Асоціації виробників хмелю, врожайність традиційних сортів знизилася на 12 %. Аналіз якості ячменю показує зростання вмісту протеїну та зниження екстрактивності. Відповідно, слід очікувати, що зміниться і пиво.

Зміна сенсів і шлях вперед

Крафтовий рух має декілька траєкторій. Один із них – від кількості до якості. Як стверджує Василь Мікулін, кількість експериментальних сортів у майбутньому буде зменшуватися. Відбудеться завершення ери «чим більше різних сортів», з переходом до майстерності виконання вибраних стилів. Також, за даними NielsenIQ, пивоварні, які зменшили кількість експериментальних сортів задля вдосконалення флагманської лінійки, показують на 22 % вищу рентабельність.

– Сьогодні ми теж переосмислюємо необхідність нескінченних експериментів. Адже минулі роки проходили саме так. Експериментальні сорти варяться в невеликих об'ємах, які дуже швидко розходяться. В результаті не завжди можна отримати зворотний зв'язок від споживачів. Тут сенс не гарантований. Наступний рух – це поглиблений зв'язок з місцевими традиціями. Такий підхід є сильною стороною пивовара, і кожен має його використовувати, – говорить Василь Мікулін.

Наступний цікавий тренд, про який говорив засновник «варвара», – від бізнесу до спільноти. В Європі кількість моделей пивоварень колективної власності зросла на 300 % за останнє десятиріччя.

Сучасний споживач шукає не просто продукт, а бренд, який резонує його світогляд.

– Наша задача не лише задовольняти запити клієнтів, а й створювати спільний ціннісний простір. До слова, пивоварня Varvar Brew має своє обличчя, свою особливість, стиль та цінності, – додає Василь Мікулін.

Пивоваріння існує уже понад 10 тисяч років, і пережило війни, епідемії, революції та трансформації.

– Та, попри все, пиво живе і, сподіваємось, воно існуватиме стільки, скільки існуватиме людство. Тому пивовари повинні адаптуватися під світ, який змінюється. Адже, як говорить прислів'я, пиво робиться не в чанах, а в серцях пивоварів, – наголошує Василь Мікулін. І продовжує: – Мені дуже подобається, як українська спільнота ставить до бізнесу, ремісництва та новітніх фішок. На прикладі галузі пивоваріння ми можемо спостерігати, як українці демонструють свої бізнесові здібності, несуть свою філософію, яка змінює локальні тренди. Та й конкуренції між українськими пивоварами та пивоварнями практично не існує, бо в кожного з нас різні продукти. Головне, що в них були закладені ті цінності, які відображають філософію самих пивоварів.

Продовження, про пивоварню Василя Мікуліна Varvar Brew, читайте на с. 38.

EVROPROM

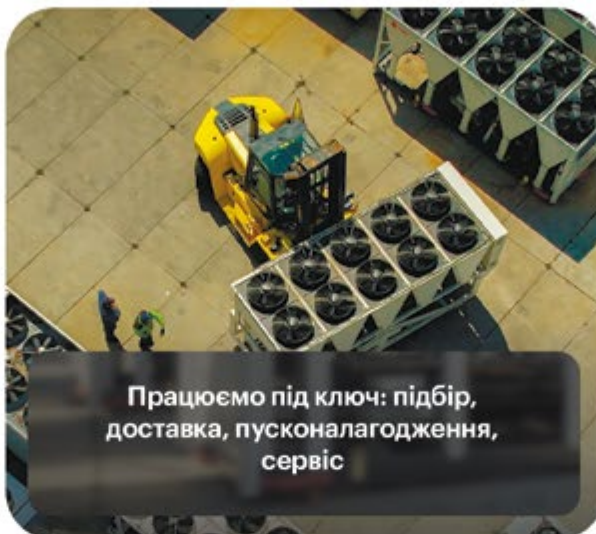
НАДІЙНЕ ХОЛОДОПОСТАЧАННЯ
ДЛЯ ПИВОВАРЕНЬ ТА ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ



У наявності
понад 200 одиниць
від 8 до 1300 кВт

ГАРАНТІЯ

до 36 місяців



Працюємо під ключ: підбір,
доставка, пусконаладження,
сервіс

OUTLET ЧІЛЛЕРИ

економія до -70%



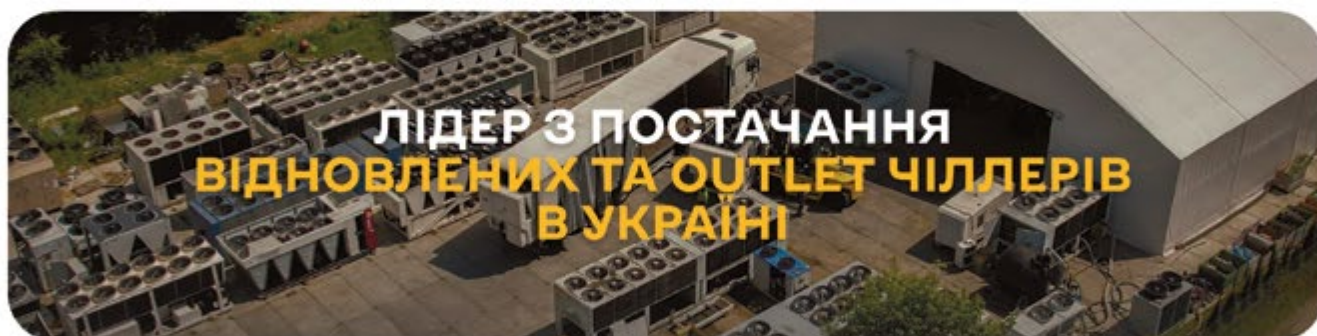
Все обладнання
проходить тестування
на лабораторній станції

ДОСТАВКА

по всій Україні

ПУСКОНАЛАГОДЖУВАЛЬНІ РОБОТИ

ВКЛ
В ЦІНУ



**ЛІДЕР З ПОСТАЧАННЯ
ВІДНОВЛЕНИХ ТА OUTLET ЧІЛЛЕРІВ
В УКРАЇНІ**



evroprom.com
+38 (067) 148 86 21
info@evroprom.com

Найбільший вибір чиллерів в Україні.

ГАРАНТІЯ. СЕРВІС. ДОСВІД.



УКРАЇНСЬКЕ КРАФТОВЕ ПИВО: ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА, ІСТОРІЯ, СОРТИ ТА ІННОВАЦІЇ

Форум пивоварів і дистиляторів – це, починаючи з 2016 року, ефективна платформа для презентації сировини, обладнання і новітніх технологій, адресована пивоварням і дистиляторам. Цей унікальний бізнес-майданчик спрямований на те, щоб спонукати виробників вдосконалювати якість пива, завойовувати своїх споживачів. Нещодавно в Києві, у готельно-ресторанному комплексі «Верховина» з успіхом відбувся XIV Форум пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв. У залах Форуму зібралося понад 150 представників галузі й технологічних компаній, які працюють у різних ланках галузі пивоваріння, виробництва дистилятів та інших напоїв і хочуть вдосконалювати своє виробництво та знаходити нових споживачів. Організатори – медіагрупа «Технології та Інновації» – підготували насичену дводенну програму. Впродовж першого дня учасники Форуму обговорювали перспективні шляхи розвитку пивного бізнесу, ділилися досвідом його започаткування та налаштування ефективного маркетингу і, відповідно, продажу пива, розповідали про останні технологічні новинки, які допоможуть оптимізувати роботу на підприємстві та зробити пиво ще якіснішим тощо. Також обговорили питання про започаткування в Україні, під егідою Асоціації «Незалежні броварні України» і за інформаційної підтримки журналу «Напої/Пиво. Технології та Інновації», нового дегустаційного конкурсу пива під назвою «Герць пивоварень». На другий день форуму, 11 квітня, учасники Форуму відвідали відомі столичні пивоварні – «Солом'янську броварню» та «2085brewery». Більше про це читайте далі.



З вітальним словом до учасників Форуму звернулися засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» **Катерина КОНЕВА** та **Надія ЯШУК**:

– Головний наш проєкт – це журнали «Пиво. Технології та Інновації» та «Напої. Технології та Інновації», який видаємо з 2011 року. Відтоді ми спеціалізуємося на виданні журналів для фахівців, а форуми та конференції проводимо з 2016 року, для того, щоб зібрати наших читачів і партнерів для обговорення подальшого розвитку галузей пивоваріння, виробництва дистилятів та інших напоїв. Ідея нашої діяльності взаємопов'язана із назвою нашої медіагрупи «Технології та Інновації» – це розвиток, прогрес, впровадження нового та всього, що робить продукцію компаній якісною, щоб вони могли заявити про себе всій Україні. Також маємо інші проєкти: «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації», «Ягідник», «Горішник» та проводимо конференції для даних аудиторій. До речі, запрошуємо пивоварів до участі у цих конференціях з презентацією вашого фруктового та ягідного пива. Люди дуже гарно сприймають такі напої, а для пивоварень це буде своєрідний зріз ринку.

Із вітальним словом до учасників Форуму також звернувся **Дмитро Некрасов** – виконавчий директор Асоціації «Незалежні броварні України» – Головного Організаційного партнера Форуму.

– Хочу подякувати медіагрупі «Технології та Інновації» за те, що вже в котрий раз ми отримуємо такий потужний майданчик для спілкування. Це дуже важливо в цей складний час. Між іншим, за ці роки Форум став єдиним заходом, де ми можемо обмінятися досвідом, обговорити тенденції галузі та згенерувати ідеї для розвитку свого бізнесу.



Співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Надія Яшук і Катерина Конєва з Володимиром Печком (ГС «Укрсадвинпром»)

Також до учасників заходу звернувся почесний гість Форуму – голова ГС «Укрсадвинпром» Володимир Печко:

– Попри те, що ми займаємося в більшості виноробством та садівництвом, нас із вами поєднує те, що ми виробляємо продукти, які споживають люди. Ми несемо на собі певну відповідальність. Як представник міжнародної організації **Wine in Moderation**, яка виступає за помірне споживання алкоголю, зауважую, що ми маємо турбуватися за якість своєї продукції та за правильне її споживання. Також хочу подякувати організаторам за чудовий захід, за повний зал учасників, за те, що ви створюєте ефективну професійну платформу. Маю змогу поінформувати всіх, що нещодавно був підписаний євроінтеграційний Закон України «Про хміль та хмелепродукти». Він має спростити умови ввезення хмелю в Україну. Має бути надана бюджетна підтримка для пивоваріння та хмелярства. Закон зараз на підписанні у президента України. Документ має узгодити українські стандарти щодо хмелю та хмелепродуктів відповідно до вимог ЄС, а також визначити правила для органів влади та бізнесу в цій галузі. До речі, за інформацією міністерства аграрної політики і продовольства, в державний бюджет за минулий рік надійшло 223 млрд гривень від продажу підакцизної продукції, – отож, наша праця має вагу.

ФОРУМ ДОДАТКОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ

Про додаткові можливості в пивоварінні, а саме – виробництво безалкогольного, міцного пива, сидрів та комбучі, – дізналися на **XIV Форумі пивоварів, дистильаторів та виробників напоїв**. У дискусії «**ФОРУМ ДОДАТКОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ**» модератором виступила головна технологиня пивоварні **BLINKERS BREW** (Румунія, м. Тімішоара), науковиця з величезним практичним досвідом **Юлія Кириленко**. Учасники дискусії провели розмову про альтернативні інгредієнти – нестандартне зерно, унікальні штами дріжджів, нетипові добавки, обговорювали використання нестандартних технологій.

Ще у 2018 році компанія «Уманьпиво» вперше виготовила безалкогольне пиво.

– Для нас тоді це було новинкою. Виготовили за технологією незавершеного бродіння, при цьому використали спеціальну расу німецьких дріжджів, які нам порадив професор німецької академії пивоваріння Doemens. Раніше люди пили безалкогольне пиво, аби мати змогу водити авто. Сьогодні споживачі п'ють такий напій, бо піклуються про своє здоров'я. Кількість безалкогольного пива, яку ми виготовляли і виготовляємо, наразі збільшується. Також розширюється асортимент пива з фруктовими соками, чи фруктовими пюре. Це для пивоварів нові виклики, нові можливості, які необхідно впроваджувати, тому що споживачів завжди потрібно дивувати, – розповідає **Станіслав Омельчук**, директор з виробництва компанії «Уманьпиво».

Також, якщо говорити про слабоалкогольні напої, то пивоварня «Уманьпиво» виготовляє сидри.

– Виготовлення сидрів теж було для нас нововведенням. На власному досвіді навчалися виготовляти напій. Наразі об'єми продажів повсякчас збільшуються. Також збільшилась лінійка безалкогольних напоїв, – говорить Станіслав Омельчук.

Світлана Дубинюк, директорка пивоварні «**Malle Brewery**», розповіла про використання нових інгредієнтів, як це впливає на пиво:

– Наша пивоварня варить бельгійські міцні сорти пива з подвійним доброджуванням. Оскільки зараз є попит на легші бельгійські елі, то плануємо в цьому році запустити лінійку дуже легкого пива – 3,5 % алкоголю. Наші технології не надто пристосовані до виготовлення безалкогольного пива, але шукаємо можливість, як це зробити, а можливо, ще спробуємо виготовити лимонад і квас.

– Окрім безалкогольного пива, можна сконцентрувати на інших функціональних напоях. До прикладу, пиво, збагачене мінералами, пробіотиками чи адаптогенами також дуже популярне. Ми зараз працюємо над розроб-



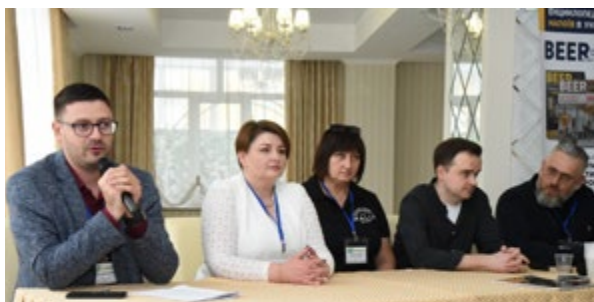
Команда компанії «Термо-Паб»

кою лінійки натуральних лимонадів у стилі природного енергетика з адаптогенами, різними корисними грибами, які підтримують імунітет, ясність розуму і дають енергію. Безалкогольне пиво менш популярне за нашу основну лінійку. Та пиво має залишатися пивом, тому що помірний алкоголь – це і є енергетик, продукт, який дає багато користі для організму. Звичайно, все повинне мати міру, – каже **Віктор ВАЩУК**, головний пивовар **Beermaster Brewery** (мережа «Сільпо»).

Додаткові можливості у пивоварінні – це додавання додаткових інгредієнтів, які мають розкрити крафтове пиво з нового боку. При цьому результат буде геть іншим залежно від етапу, на якому пивовар додасть, наприклад, ягоди. На початку, в середині, чи в кінці технологічного процесу – це буде зовсім інше пиво зі своїм смаком і ароматом. Таким чином майстер-пивовар шляхом експериментів може створити неповторний продукт.

Ферментація сенсів від Василя Мікуліна

У 2009 році в Донецьку Василь Мікулін відкрив пивоварню ресторанного типу «Юзівська пивоварня», яка ще на старті запропонувала гостям 6 сортів пива: Pilsner, Amber Ale, Porter, Golden Ale та Imperial Stout. Ресторанний формат цих закладів пояснювався просто: в часи, коли ще мало хто знав що таке крафтове пиво, власний майданчик для збуту дозволяв легко познайомити людей з новими сортами та в підсумку не так хвилюватися про окупність.



Учасники дискусійної панелі «Форум додаткових можливостей»: Станіслав Омельчук («Уманьпиво»), Юлія Кириленко (Blinkers Brew), Світлана Дубинюк (Malle brewery), Михайло Платонов (Volta Brewery), Віктор Ващук (Beermaster Brewery, мережа «Сільпо»)

– Шлях крафтової еволюції стартував в Америці. А сама еволюція стартувала, як боротьба проти монокультури лагерів запропонована великими компаніями, – розповів у своєму виступі **Василь Мікулін**, засновник пивоварні **Varvar brew**.

Як змінився світ крафту? За словами Василя Мікуліна, мега крафтові корпорації, колишні еволюціонери вже стали великими корпораціями. Середні регіональні гравці – це дуже важливий сегмент, який, з однієї сторони, демонструє відданість більш класичним стилям пива та смакам, з іншої – акцентує на використанні регіонального продукту та сировини. Наступна група – мікрокрафти, які працюють в локальних зонах і обслуговують свої напрямки.

– Контрактні пивовари сьогодні переживають важкі часи. Думаю, що вони встоять і разом з нами будуть демонструвати свої здібності та таланти, – говорить Василь Мікулін.

За словами Василя Мікуліна, споживач крафтового пива сьогодні кардинально змінився. Якщо у 2010 році класичний споживач напою був відкритий до цікавих вражень, то на даний час аналітики вже виокремлюють три групи споживачів. Перша група: поціновувачі традицій,

фокусуються та класичних стилях та якості (37 %), друга група – споживачі, які шукають новинки без лояльності до брендів. Та є ще третя нова група функціональних споживачів (32 %), які орієнтуються на здоровий спосіб життя та вживають безалкогольне пиво.

Як говорить Василь Мікулін, виникають і кліматичні проблеми. За даними Міжнародної Асоціації виробників хмелю, врожайність традиційних сортів знизилася на 12 %. Аналіз якості ячменю показує зростання вмісту протеїну та зниження екстрактивності. Відповідно, зміниться і пиво.

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ ПИВОВАРІННЯ: ЯКІСТЬ ПОНАД УСЕ

Якісна сировина як запорука якісного пива

Головним Технологічним партнером Форуму пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв була компанія **Fermentis**, що спеціалізується на ферментації у галузі виробництва напоїв. Тому представник ТМ Fermentis і компанії «Солод України» **Богдан ДЕМЧЕНКО** детально розповів учасникам заходу про дріжджі для пшеничного пива німецького та бельгійського стилів. Він проаналізував дріжджі SafAle W-68™ та SafAle™ BW-20 від компанії Fermentis, їхні властивості, умови використання, очікувані результати тощо. **Детальніше про це читайте у статті на с.23.**

Без солоду пива не зварити. Але постає питання: який саме солод обрати, щоб досягнути бажаного стилю пива та смаку? Тому технолог напрямку напоїв технологічного партнера форуму компанії **Best Way Foods Юрій САВЧУК** презентував для учасників форуму солод Muntons та інші продукти для пива та напоїв від компанії BWF – дистриб'ютора харчових інгредієнтів в різних галузях. Ще торік компанія працювала лише в галузі виробництва кондитерських напоїв, але зараз активно розвиває ще й напрямки напоїв і пивоваріння.

– Тому ми сьогодні ексклюзивно презентуємо продукцію Muntons – компанії-виробника солоду з Великобританії, яка працює на ринку вже понад 100 років. **Muntons** пропонує повний асортимент пивоварного солоду від подрібненого солоду в мішках до цільного солоду насипом, зокрема, солодове борошно, солодові крупку та пластівці, рідкі, сухі й ультратонкі солодові екстракти. Так, компанія пропонує набір базових сортів Pale Ale Malt, Extra Pale Ale Malt, Super Pale Ale Malt, Pilsner Malt, Maris Otter. Крім того, в асортименті



є і спеціальні солоди Crystal, янтарний і коричневий солоди Amber Malt і Brown Malt, світлий шоколадний і звичайний шоколадний солод, палений солод Black Malt і Roasted Barley, – розповів Юрій Савчук.

Він презентував учасникам форуму й продукти перероблення солоду – солодові пластівці, солодовий екстракт, а також заморожені фрукти та ягоди та фруктові пюре, які можна використовувати у пивоварінні для створення цікавих та унікальних смаків.

Про бельгійські традиції від компанії **Dingemans** і роль солоду у створенні смаку та аромату пива розповів учасникам Форуму координатор з питань маркетингу Dingemans **Джованні КРИСТІС**, представниками якої в Україні є пивоварня **Malle Brewery**. До речі, Malle brewery і бельгійська компанія Dingemans стали технологічними партнерами XIV Форуму пивоварів, дистилляторів і виробників напоїв. Підприємство Dingemans розпочало виробництво солоду ще у 1875 році, а зараз компанія щорічно виробляє близько 50 тисяч тонн солоду: близько 20 тисяч тонн пілзерського солоду та 30 тисяч тонн спеціального солоду.

– Варто зазначити, що 90 % нашої сировини походить із Франції. Для нас надзвичайно важлива якість нашої продукції, тому ми перевіряємо якість зерна в кожній першій вантажівці з новою партією за багатьма показниками, а також проводимо багато різних дослідів для визначення якості та стану отриманого солоду, – наголосив Джованні Крістіс.

Він також презентував учасникам форуму асортимент солоду, який пропонує компанія Dingemans і який використовує багато всесвітньо відомих пивоварень для виготовлення свого пива:

– І я хочу представити наш особливий солод, який виробляється з очищеного зерна й обсмаженого зерна. Він використовується у багатьох бельгійських пивах для кольору. Тобто якщо якась партія пива не досягнула бажаного пивоваром кольору, то можна використати цей солод, щоб отримати ідеальне забарвлення.

– Форум пивоварів, дистилляторів і виробників напоїв був дуже цікавий. Я почерпнув багато корисної інформації. Особливо цікаво мені послухати про пластикові кеги, про тенденції в деяких пивоварнях тощо, – зазначив представник компанії **UBC Дмитро ГЛАДКИЙ**.

Про експерименти у розрізі технологій і адаптації до



Стенд Malle brewery, офіційного представника солоду Dingemans в Україні: Тетяна Ващук, Світлана Дубинюк, Даніель Ваша, Олександр Литвиненко, Анна Панкратенкова

різних умов виробництва на підприємствах різної потужності учасникам форуму розповів **Сергій НАЗАРЕНКО**, технолог компанії **UniTec**. Він, зокрема, розказав про просяний солод, про нові хмелеві екстракти і про поєднання декількох рас дріжджів. Також Сергій Назаренко розповів про свої експерименти з солодом, хмелем і дріжджами, а також поділився отриманими результатами і висновками.

– Загалом я дуже задоволений організацією форуму. Цього разу були досить цікаві дискусії. Й атмосфера на заходах, які проводить медіагрупа «Технології та Інновації», завжди дуже гарна. Мені все дуже сподобалося, тому я щиро вдячний організаторам за проведення такого заходу, – поділився враженням **Сергій Назаренко**.

Крім того, участь у форумі взяла українська компанія **ТОВ «Монукр»** – дистриб'ютор бельгійської компанії **Castle Malting**, яка є виробником солоду та постачальником іншої сировини для пивоваріння, зокрема, спецій, хмелю карамельного цукру, кришок для пляшок тощо.

– Сьогодні ми презентуємо новий тип солоду Шато Red Intense, мішок якого передаємо як лот для благодійного аукціону товарів і послуг. Це дуже цікавий солод, альтернативи якому поки що немає у жодного з наших конкурентів. Шато Red Intense – це спеціальний солод, що надає червоного кольору елям і лагерам, а також має насичений солодовий смак і аромат, – розповіла представниця компанії **«Монукр» Ірина КОЛОМІЄЦЬ**.

А про солод і ПЕТ преформи від найбільшого українського виробника напоїв **ПРАТ «Оболонь»** розповів керівник аграрного сектору компанії **Ілля БАХУРИНСЬКИЙ**.

Офіційний постачальник в Україні
ОП Виноградов В.В.

З 1875 року сім'я Дінгеманс виробляє широкий асортимент інгредієнтів для виготовлення бельгійських та європейських пивоварів

Перший в Україні постачальник бельгійського солоду від знаменитої сімейної солодовні Dingemans

Mouterij Dingemans Belgium
Офіційний постачальник в Україні
www.dingemansmout.be

08700, м. Бухів, вул. Київська, 132/2
Тел. / Telegram / Viber / WhatsApp:
+38 067 960 12 54

БУДЕМО РАДІ СПІВПРАЦІ З ВАМИ!

Тип солоду	EBC	L	Смак	Засип	Ціна з ПДВ
PILSEN MD	3	1,6	м'який солодовий	до 100%	51,50
Maris Otten MD*	3	1,6	з легким горіховим і бісквітним смаком	до 100%	51,50
PALE ALE 9 MD	9	3,8	солодовий	до 100%	51,50
WHEAT MALT MD	3,5	1,8	Особливий тонкий пшеничний смак	до 70%	53,00
MUNICH 15 MD	15	6	виражений солодовий	до 80%	53,50
CARA 20 MD	20	8	легка карамель	до 30%	57,00
CARA 50 MD	50	20	насичений карамельний, солодкий медовий смак	до 25%	61,00
CARA 120 MD	120	45	Яскравий солодко-карамельний смак	до 25%	62,00
CARA 200 MD	200	75	Темна карамель	до 15%	65,50
SPECIAL B MD	300	115	Яскраво виражений карамельний смак	до 15%	64,00
Biscuit 50 MD	50	20	Теплий хліб і печиво	до 30%	62,00
Coffee Mroost 450 MD	450	170	Горіховий, Кавові зерна	до 5%	65,00
Mroost 900 MD	900	340	шоколад, какао-боби, кавові зерна	до 5%	65,00
Mroost 1400 MD	1400	530	міцна кави, капучіно і какао	до 5%	67,00
Pealed roasted barley MD	1200	450	кава в зернах, ірис	до 5%	67,00
Chocolated Rye 300 MD	300	115	Шоколад, какао-боби, тонка гострота	до 5%	76,00

Тип солоду	EBC	L	Смак	Засип	Ціна з ПДВ
Amber/Aromatic MD	50	20	дуже міцний солодовий	до 30%	58,00
Aroma 100 MD	100	38	виражений солодовий	до 20%	60,00
Aroma 150 MD	150	60	виражений солодовий	до 20%	61,00
Rye Malt MD	7	3,2	солодовий з присмаком сухих трав	від солода	53,00
Karrewheat 77 MD пшеничний	77	30	солодкий аромат, легка карамель	до 25%	62,50
Mroost Wheat Malt 30 MD	30	12	лісовий горіх, підсмажена мигдаль	до 20%	58,50
Toasted Rye 40 MD житий	40	15	злегка підсмажений, бісквітний, теплий хліб	до 30%	61,00

реклама



Віктор Вашук (Beermaster Brewery), Василь Мікулін (Varvar Brew), Олександр Шаталов (Tsyra Brewery) та Ігор Годз

– У мене є відповідь, чому вам потрібно обирати солод від «Оболонь». Оскільки ми український виробник, який пропонує український солод, то це допоможе пивоварам зекономити свій бюджет. У нас найбільший в Україні завод з виробництва солоду, загальна потужність якого становить 130 тисяч тонн. Ми виробляємо солод не лише для власних потреб, а й для реалізації на внутрішньому ринку й експорту. Ми зараз пропонуємо 5 сортів солоду, основним з яких є Себастьян і Гулівер.

Участь у форумі взяла й компанія «Хміль України», яка на площі 150 гектарів вирощує та переробляє хміль на власному заводі побудованому в Україні німецькою фірмою Probst (найбільші переробники світу використовують такі самі виробничі потужності з грануляції хмелю).

– Ми сьогодні презентуємо всю лінійку наших хмелів, яких налічується 19 сортів. Зокрема, ми зараз популяризуємо новий сорт Руслан з підвищеним вмістом ксантогену, з новим незрівняним ароматом. Крім того, в нашому асортименті є і класичні сорти вітчизняної, німецької та американської селекції такі як: Заграва, Клон 18, Слов'янка, Традиціон, Шпальтер Селект, Херсбрукер, Каскад, Чинук тощо, – зазначила представниця компанії **Юлія Гусева**.

Про натуральні харчові ароматизатори, зокрема, CO² екстракти розповіла **Аліна РАДЗІЄВСЬКА**, представник компанії «Сімекс-Пром» – ще одного технологічного партнера форуму. Компанія «Сімекс-Пром» пропонує органічні CO² екстракти для харчової промисловості, а також технології, рецептури, знання, досвід і сервіс.

– CO² екстракти мають безліч переваг. Вони перш за все вигідно виділяються з-поміж інших видів екстрактів, адже їх отримують методом надкритичної флюїдної екстракції в умовах підвищеного тиску і температурного режиму, що зберігає природні властивості рослини та дозволяє отримувати максимум біологічно активних компонентів рослини з сировини. Як екстрагент використовується зріджений вуглекислий газ, який не залишається в готових екстрактах. CO² екстракт – це рослина в чистому вигляді, і завдяки такому екстрагуванню зберігається до 98 % біологічно активних компонентів вихідної рослинної сировини та її органолептичні властивості, – розповіла Аліна Радзієвська.

Також участь у форумі взяла одеська компанія «Каста броварів», Технологічний партнер заходу, що спеціалізується на постачанні європейських товарів для виробництва пива, дистилатів та високоякісних напоїв. Компанія має великий досвід з технологічної підтримки крафтового виробництва в Україні, забезпечуючи не лише найкращі сертифіковані матеріали та обладнання, а й повний консультативний і технологічний супровід.

На українському ринку «Каста броварів» пропонує, зокрема, такі лінійки продукції: солод чеського виробника Sekado; хміль від провідного світового постачальника хмелепродуктів – BarthHaas; дріжджі та підживлення від китайського виробника Angel; дріжджі та підживлення від компанії Fermentis у дрібному фасуванні.

Важливою складовою збереження якості продукції та успішної маркетингової стратегії крафтового виробництва є сучасна і якісна тара. Тож віднедавна «Каста броварів» також пропонує пивну пляшку об'ємом 0,33 л та 0,5 л; аксесуари для пляшок – кронен-пробки, апарати для закупорювання кронен-пробки.

– Для нашої компанії участь у форумі стала чудовою можливістю поспілкуватися з фахівцями галузі, зрозуміти потреби виробників та почерпнути нові ідеї для подальшої співпраці. Форум залишив надзвичайно позитивні враження! Дякую організаторам за професійний підхід та теплу атмосферу заходу, який став осередком обміну знаннями, досвідом і натхненням. Впевнена, що форум сприятиме розвитку пивоваріння в Україні, – зазначила технолог **«Каста броварів» Лілія КОЛЕСНИК**.



Лілія Колесник, технолог «Каста броварів»

casta-of-brewers.com

Усе для броварства



Найкращі європейські
матеріали та обладнання
для українських
броварів



Солод • Хміль • Дріжджі • Солодові екстракти
Набори для пивоваріння • Фільтрація
Інгредієнти • Ємності • Циліндро-конічні танки
Домашні пивоварні • Ферментери • Розлив • Пляшки
Закупорювання • Кронен-пробка

Україна, Одеса,
с. Лиманка,
вул. Будівельна, 35

+38 048 797 2271
info@casta-of-brewers.com

Технологічний бік створення пива: що стане у пригоді пивоварам?

Технологічні питання в пивоварінні відіграють чи не ключову роль, адже саме від них залежить, який результат отримає пивовар наприкінці.

Звичайно ж, надзвичайно важливу роль у створенні якісного пива відіграє контроль якості на виробництві напоїв. Про те, чому потрібен контроль навіть на мікровиробництвах та які інструменти і для яких обсягів виробництва існують розповіді **Володимир ПАШКО**, директор компанії «Донау Лаб Україна» – Головного Лабораторного партнера форуму. Варто зазначити, що «Донау Лаб Україна» є дистриб'ютором всесвітньо відомих виробників лабораторного обладнання, серед яких ключовим партнером є австрійська компанія **Anton Paar**, що має кілька напрямків діяльності, один із яких – контроль якості напоїв. Компанія відома приладами та комплексами для контролю й моніторингу якості різноманітних напоїв як для лабораторії, так і для виробничого процесу.

Тому під час свого виступу Володимир Пашко розповів, у чому полягають переваги роботи портативного густиноміра EasyDens, який дозволяє замінити скляні ареометри та мати всі дані про всі варки буквально під рукою в застосунку у смартфоні. Крім того, учасники форуму дізналися і про новинку – цифровий рефрактометр SmartRef, який можуть використовувати домашні, малі та навіть середні броварні під час варіння для контролю сухих речовин до ферментації.

– Цифровий рефрактометр SmartRef має багато одиниць вимірювання для широкого спектра застосувань, зокрема, для визначення вмісту екстракту в пивному суслі, вмісту цукру у фруктах і овочах, солоності у морських акваріумах і басейнах, вологості в меді, загального екстракту у каві тощо. До початку бродіння виробник напоїв має лише сухі речовини та воду, тому йому потрібен густиномір або рефрактометр.

Але коли починається процес спиртоутворення, то він отримує трикомпонентну суміш – спирт, сухі речовини та воду. Тому для одночасного визначення кожного компонента потрібно обидва вимірювальні прилади. Так, унікальність компанії Anton Paar полягає в тому, що вона змогла поєднати густиномір EasyDens та рефрактометр SmartRef в одному застосунку, завдяки чому COMBO EasyDens&SmartRef дозволяє визначати спирт та сухі речовини в продукті без перегонки та без зовнішнього пивного калькулятора, – зазначив Володимир Пашко.



Олексій Дитиненко, Сергій Левик (GEA Україна)



В'ячеслав Шиш та Володимир Шиш на стенді компанії TAPI

Сучасними трендами в закупорюванні алкоголю з учасниками заходу поділився **В'ячеслав ШИШ**, представник компанії **TAPI** – Технологічного партнера форуму. За його словами, сучасні тренди в закупорюванні алкоголю полягають у практичності, простоті використання, натуральності та вдалому дизайні:

– Так, компанія TAPI пропонує виробника алкогольних напоїв широкий асортимент корків. Зокрема, Monobloco – цільну моноблокову пробку, яка не кришиться і не ламається. Вона може бути виготовлена в будь-якому кольорі з нанесенням логотипа. Також в асортименті є унікальний корок TEMA, що потребує термоусаджування, двоколірний корок BICOLOR, корок з лійкою-дозатором Monotix, а також корок Mekano з герметичним ущільнювачем, який запобігає протіканню, витоку CO₂, підлягає вторинному переробленню і має низку інших переваг.

Цікаве питання, яке проаналізувала кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник відділу фізіології промислових мікроорганізмів **Інституту мікробіології та вірусології ім. Д.К. Заболотного НАН України Інна ГАРМАШЕВА**, стосувалося молочнокислих бактерій у пивоварінні. За її словами, молочнокислі бактерії позитивно впливають на організм людини, маючи імуномодуляторну, протимікробну, противірусну, антиоксидантну, гіпоглікемічну, детоксикаційну дію тощо.

– Але у пивоварінні є певні вимоги до молочнокислих бактерій. Зокрема, в неохмеленому суслі повинен бути необхідний рівень кислотоутворення та відсутні сторонні присмаки, а в охмеленому – бактерії мають бути стійкими до альфа-кислот. Також важливо, щоб молочнокислі бактерії були сумісні з дріжджами. Під час чи після дозрівання ці бактерії мають бути стійкими до всіх факторів і не впливати на органолептичні показники. А на етапі після бродіння вони мають бути стійкими до спирту, – зазначила Інна Гармашева.

Про сучасні технологічні рішення для пивоварної та безалкогольної галузі та дистилаторів розповів **Сергій ЛЕВИК**, інженер з продажу компанії «GEA Україна» – технологічного партнера форуму. Він презентував обладнання GEA для пивоварної та безалкогольної промисловості та виробників дистилатів.

– Зокрема, сепаратори та декантери GEA використовуються у багатьох процесах практично в кожній галузі

виробництва. А з нашими гомогенізаторами високим тиском виробники здатні досягти мікронізації та стандартизації часток продукту, забезпечивши його стабільність і подовживши термін придатності. А для забезпечення безперебійних виробничих процесів GEA пропонує широкий асортимент клапанів усіх гігієнічних класів, а також помп у гігієнічному виконанні та систем очищення. Важливо, що ми пропонуємо пивоварам повністю автоматичну платформу, найкращий багатопільовий модульний сепаратор і не тільки. Загалом ми надаємо сервісні послуги протягом усього циклу експлуатації обладнання, щоб бути у постійному контакті з нашими клієнтами, – наголосив Сергій Левик.

З ефективними рішеннями для виробництва ПЕТ-тари у пивоварній галузі учасників заходу ознайомив **Андрій ТЕРЕС**, представник компанії **PET Technologies** – технологічного партнера Форуму пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв. Компанія PET Technologies – це унікальний український розробник і виробник обладнання для виготовлення ПЕТ-пляшок, видувних та екструзійних пресформ і ПЕТ-кегів. За словами Андрія Тереса, останнім часом ринок ПЕТ-кегів зростає:

– І відбувається це завдяки зростанню крафтових пивоварень, адже ПЕТ-кеги – це доступний і гнучкий варіант для невеликих пивоварень, які шукають економічне пакування. Ще одна причина цього – зручність і гігієна, оскільки одноразові ПЕТ-кеги легко транспортувати й обслуговувати, забезпечуючи при цьому високу гігієну. Крім того, ринок ПЕТ-кегів збільшується і через зростання вартості металу, адже підвищення цін на метал робить ПЕТ-кеги більш привабливою альтернативою. Важливо, що така тара придатна для багатьох напоїв: пива, квасу, сидрів, комбучі, солодких газованих напоїв тощо.



Ірина Коломієць, компанія «Монукр», дистрибутор Castle Malting, Бельгія (ліворуч) та Анна Панкратенкова (медіагрупа «Технології та Інновації»)

Дискусійна панель «Тонкощі пивного виробництва: технології та досвід»

Загалом під час Форуму пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв відбулося чотири дискусійні панелі на найбільш актуальні теми в галузі пивоваріння. Так, важливою була дискусійна панель «Тонкощі пивного виробництва: технології та досвід», модератором якої став один із засновників асоціації «Незалежні броварні України», майстер-пивовар, технолог пивоварні First Dnipro Brewery **Дмитро НЕКРАСОВ**. Участь у дискусії також взяли мікробіолог-практик пивоварні Malle **Тетяна САВИЦЬКА**, заступник директора з якості компанії «КЕЙ ЕН БІ» **Віктор ВОЛІВЕЦЬКИЙ**, пивовар Malle brewery **Валерій ВІНОГРАДОВ** і головний пивовар броварні «Шульц 2.0» **Даніель ВАША**.



БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СОЛОД ДЛЯ ОСОБЛИВОГО ПИВА





Понад 100 типів базового та спеціального солоду



200+ типів хмелю



Широкий асортимент сертифікованого органічного солоду і хмелю



Придбати наш солод в Україні ви можете у **ТОВ «Монукр»**

www.monukr.com
info@monukr.com
 +38 050 330 97 78

реклама

Першим свою думку з приводу цих питань висловив головний пивовар броварні «Шульц 2.0» Данієль Ваша, який наголосив на важливій проблемі, яка стосується не лише українського пивоваріння, а й загалом української промисловості – нестачі кадрів.

– Кадри вирішують усе. І для нас, пивоварів, які сьогодні тут зібралися і які максимально намагаються підняти рівень пивоваріння, це надзвичайно болюче питання. Крім того, я помітив, що багато пивоварень сьогодні шукають можливості якось зекономити, і в результаті отримують не зовсім якісний продукт. І я це можу стверджувати, адже кожного місяця пробує близько 20–30 різних зразків українського пива.

За його словами, в Україні справді можна економно зварити якісне пиво з солоду, але важливо використовувати українську сировину. За 15 років своєї роботи Данієль Ваша у 80 % випадків використовує українську сировину.

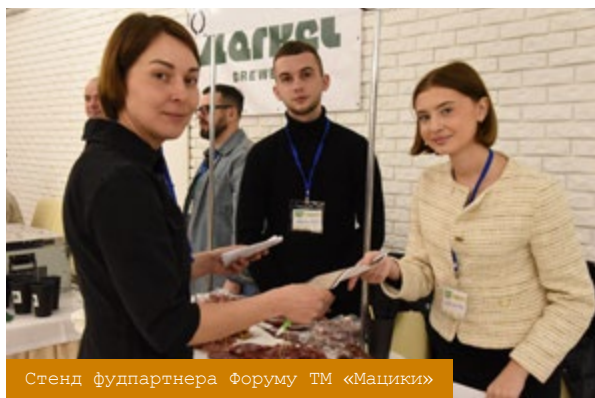
– Бо якщо я живу в Україні, виготовляю українське пиво, то хочу використовувати українську сировину. Так, з нею працювати інколи складно, але можливо, – сказав головний пивовар броварні «Шульц 2.0».

Пивовари також обговорювали досить неоднозначне питання – пастеризація та інші засоби збільшення терміну придатності пива без втрати якості. А чому неоднозначне, – бо є чимало пивоварів, які проти цього процесу на своєму виробництві. Але є й такі, хто наводить аргументи на користь пастеризації.

– Я особисто обстоюю процес пастеризації. Адже всі ми розуміємо, що ринок пива в Україні зменшується. І все через одну очевидну причину. Тому українські пивовари повинні розвиватися в напрямку експорту, а для цього якість і стабільність пива стає ключовим питанням. Бо для того, щоб пиво витримало тривалий час у дорозі, а потім ще й на полиці магазину, з ним потрібно щось робити, – крім того, що ми вже робимо на своєму виробництві для свого споживача, який п'є наше пиво через тиждень чи місяць після виготовлення. І ще одне важливе питання полягає в тому, як це пиво розливати з кеїв таким чином, щоб воно було таке ж якісне, як і на виробництві, – зазначив Дмитро Некрасов.

Обговорюючи тонкощі пивоваріння, мікробіолог-практик пивоварні Malle Тетяна Савіцька висловила свою думку про таку неприємну для пивоварів явище, як гашинг пива.

– Якщо в пиві виявиться гашинг, то це, відповідно, будуть втрати продукту, повернення й удар по іміджу цього виробника. Тому пивоварам потрібно працювати так, щоб цьому запобігти. І для початку потрібно розібратися, чому він взагалі трапляється. Перш за все він буває через використання зараженого грибами зерна. Тоді утворюються речовини гідрофобні, які є ядром кристалізації пухирців вуглекислого газу, через них відбувається надмірне спінювання. У цьому випадку запобігти гашингу можна лише завдяки використанню якісного солоду.



Стенд фудпартнера Форуму ТМ «Машики»



Михайло Кулешов («Канівське пиво») і Андрій Тимченко (Grundfos Water Treatment)

За словами Тетяни Савіцької, другий тип гашингу виникає в результаті різних техніко-технологічних процесів. Наприклад, якщо використовується зворотна пляшка, в ній можуть виявитися шматочки етикетки, металізованої фольги тощо.

– До того ж в Україні культура споживання пива в пляшці, будьмо відвертими, бажає кращого, адже в багатьох зворотних пляшках, на жаль, знаходять сторонні предмети. Крім того, на пунктах зберігання такі пляшки забруднюються, всередині них утворюється біоплівка, відмити яку дуже складно. Через це в пляшці утворюються шершавості, на яких концентруються ці ядра кристалізації CO₂, які спричиняють надмірне спінювання. І в цьому випадку, якщо використовується зворотна пляшка, потрібно ретельно перевіряти пляшкомийну машину, змінювати тиск на шприцах, відбраковувати дуже забруднені пляшки та відправляти їх на вторинну мийку з попереднім замочуванням тощо. Тобто і в цьому випадку гашингу можна запобігти, – зазначила Тетяна Савіцька.

Крім того, розповіла вона, гашинг буває ще й через велику кількість кальцію у воді, тому важливо щоб він не перевищував встановлені норми; через наявність у пиві важких металів тощо.

Натомість Данієль Ваша переконаний у тому, що за кожним гашингом стоїть людський фактор. Тобто якщо є правильне приймання сировини, правильна вода, дотримується чистота пивоваріння та правильно налаштований увесь процес, тоді гашингу не повинно бути.

Заступник директора з якості компанії «КЕЙ ЕН БІ» Віктор Воливецький зазначив, що однією з багатьох причин надмірного спінювання пива вважають використання пет-кеїв:

– І тоді ми вирішили дослідити це питання. Фахівці МСТ Сотрапу обговорювали це з такими метрами пивоваріння, як Віктор Ващук, Юлія Кириленко, Валентина Микусевич. Також ми консультувалися з Мюнхенським інститутом пивоваріння.

(Детальніше про результати цього дослідження читайте на с.48).



Юрій Зелінський (Херсонська регіональна броварня «Дрофа»), Віталій Бабаєв та Андрій Романов (TCD дизайн студія), Анна Панкратенкова («Технології та Інновації»)

Пивовар Malle brewery Валерій Виноградов розповів, що пивоварня експортує своє пиво в Бельгію, тобто проблем зі зберіганням цього напою не виникає. До речі, термін зберігання пива Malle brewery – 1 рік. І досягнути такого результату вдалося завдяки доброджуванню в пляшках і в кегах.

– Причому ми доброджуємо навіть іншими расами дріжджів. Сама технологія доброджування дає пиву можливість зберігатися значно довше, адже воно карбонізується в тарі, і йому вже нічого не страшно. Якщо впродовж трьох місяців з пивом нічого не відбулося, то таке пиво може зберігатися роками. Так, у Бельгії навіть є така традиція, що вони купляють пиво та витримують його роками. Приміром, у нас на пивоварні є пивний архів, де ми зберігаємо цікаві, на нашу думку сорти пива. У нас є сорти, яким понад 10 років. А мені навіть доводилося пробувати пиво, яке виготовили 1969 року! – зазначив Валерій Виноградов.

– Форум пивоварів, дистильаторів і виробників напоїв стає більш масштабним, адже в ньому взяло участь багато пивоварів, виробничих і технологічних компаній, які співпрацюють з пивоварами. Були досить цікаві знайомства, бесіди та дискусії. Особисто для мене найбільш цікавим була дискусія щодо крафтовості. Так, я, приміром, вважаю, що крафтовість передбачає не мінівиробництво, а можливості пивовара, його прагнення творити та виготовляти нові сорти, експериментувати та впроваджувати щось оригінальне, це його творчість, це його мистецтво – сказав директор з виробництва компанії «Уманьпиво» Станіслав ОМЕЛЬЧУК.

– Мені дуже імponує Форум пивоварів, дистильаторів і виробників напоїв, тому що на таких заходах завжди весело, дружньо, пивна спільнота об'єднує та надихає на спілкування й обмін досвідом. Я дегустував представлене на виставці пиво, і мені дуже сподобалося, адже було багато цікавих зразків. Приємно бачити, що є багато молодих пивоварів, які не так давно почали варити пиво, але вже мають чим похвалитися, – поділився враженнями сомельє, відомий експерт із напоїв Андрій ПЕТРОВСЬКИЙ.

Як успішно продавати свій продукт?

Пивне виробництво в Україні продовжує розвиватися та змінюватися. Посилення конкуренції на пивному ринку змушує українські торгові мережі активно просуванню свою продукцію. І використовувати при цьому сучасні тренди маркетингу, виховувати культуру споживання. В рамках Форуму відбулася й дискусійна панель «Форум маркетингу та продажів» – про шляхи освоєння українського та зовнішнього ринків, співпрацю з торговельними та

КРЕАТИВ. ПИВО. КІНО. ПОПКОРН

ДИЗАЙН ВАШОГО УСПІХУ

• ВІД ІДЕЇ ДО РЕЗУЛЬТАТУ • СТВОРЕННЯ ЕТИКЕТКИ ТА УПАКОВКИ • РОЗРОБКА ЛОГОТИПУ ТА ФІРМОВОГО СТИЛЮ • НЕЙМІНГ КОМПАНІЇ, БРЕНДУ, ПРОДУКТУ • ФОТО- ТА ВІДЕОЗЙОМКА ПРОДУКЦІЇ • МЕРЧ ТА 3D ВІЗУАЛІЗАЦІЇ • ДИЗАЙН БАНЕРІВ, КАТАЛОГІВ, БРЕНДБУКУ • РЕКЛАМНІ ТЕКСТИ, СЛОГАНИ, TONE OF VOICE • ДИЗАЙН ДЛЯ СОЦМЕРЕЖ ТА САЙТІВ





ВІЗУАЛЬНИЙ СЮЖЕТ

ЕСТЕТИКА

ПРОДАКШН-РІВЕНЬ

СТВОРЮЄМО ХІТИ СЕРЕД БРЕНДІВ!
СВІТ - ЦЕ КІНО. ВАШЕ ПИВО - ГОЛОВНИЙ ГЕРОЙ.
ДИЗАЙН ЕТИКЕТКИ - КВИТОК У СВІТ ВЕЛИКИХ ПРОДАЖІВ. ЗАМОВЛЯЙТЕ!
А ТОДІ БЕРІТЬ ПОПКОРН І ДИВІТЬСЯ, ЯК ВАШЕ ПИВО ЗБИРАЄ АНШЛАГ!

ТCD
DESIGN STUDIO

PRESENTS

У ПРОЄКТІ ВИКОРИСТАНО НАШІ ДИЗАЙН ЕТИКЕТКИ ДЛЯ ПИВА ТМ КЛУМКО BREWERY
© ВСІ ПРАВА ЗАХИЩЕНО

КЛУМКО
BREWERY

МИ ЗРОБИМО ВАШ БРЕНД ЗІРКОЮ НА РИНКУ НАПОЇВ | WWW.TCD.COM.UA | INFO@TCD.KIEV.UA | +38 050 248 50 05

реклама



Руслан Пфайфер (Best Way Foods), Олексій Попович (Luchan Brewery), Богдан Демченко («Солод України», ТМ Fermentis)

ресторанними мережами. Модератором секції виступила **Катерина КОНЕВА**, головна редакторка та співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації».

– Порівняно із 2021 роком, виробництво пива зменшилося на 17%. Проте водночас створюються нові пивоварні та відновлюється виробництво пивоварень, які постраждали внаслідок ворожого нападу. В Україні також відновився імпорту пива. Окремий тренд – пиво в банці витісняє скляну пляшку. На споживання пива впливає здоровий спосіб життя. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, до 50 % українців інколи п'ють пиво. Інша кількість населення, приблизно 56 %, споживає вино. Міцні алкогольні напої обирають 49 % жителів країни. В середньому кожен дорослий житель України вживає пиво 27 днів на рік. Попри поширену думку про поширене споживання алкоголю в час війни, дані МОЗ демонструють протилежний тренд – 21,5 % дорослого населення стали вживати менше алкоголю, а 6,8 % взагалі перестали вживати алкоголь. Проте, 5,5 % почали вживати алкогольний напій частіше. 2/3 покупців пива мають вищий дохід за середній. Напій переважно споживають удома, – навела статистичні дані Катерина Конєва.

– Багатьом броварням, які позиціонують себе крафтовими пивоварнями, в цьому році виповнилося 10 років. Протягом цього невеликого періоду ринок крафтового пива уже сформувався. Зробивши невеличке дослідження цього ринку, ми вираховували, що він становить 1,2 мільярда гривень. На такому ринку в Україні наразі працюють, при цьому мають ліцензію, звітують та продають пиво близько 130 пивоварень. З них 58 % представляють свою продукцію по всій Україні, а 42 % працюють локально. Лідерами ринку є близько 20 броварень, – розповідає **Олександр ШАТАЛОВ**, засновник **Гуцульської крафтової броварні «Ципа»**. – Також, ми зробили внутрішню аналітику за даними двох джерел: обсяг виторгу юридичних осіб, які мають основну діяльність виробництво пива за 2024 рік та середня оцінка броварень у соціальній мережі Untappd. Броварень, які мають виторг за рік не менш ніж 5 мільйонів гривень, виявилось близько 70. Серед них, для прикладу, броварня «VARVAR», яка отримує достатньо високий виторг та високі оцінки протягом минулих років. Броварня «MOVA» сьогодні ефективно працює з безалкогольним пивом, за яке отримує високі нагороди. Більшість броварень країни взагалі не конкурують один з одним. Зауважте, в Україні лише 20 броварень сьогодні представлені в національних мережах та різних закладах. Отже, на цьому етапі кожен з власників пивоварень має визначити свою стратегію виробництва і те, де саме він буде на ньому заробляти.



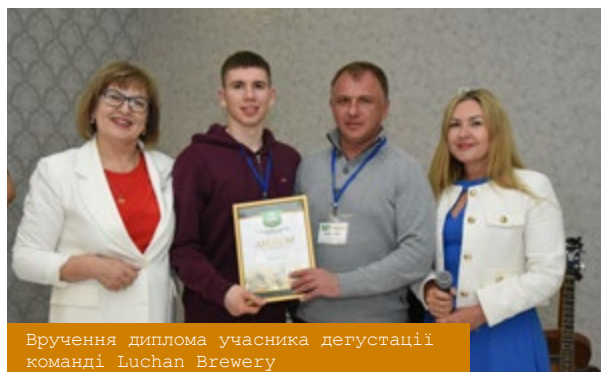
Денис і Неллі Худобіни, Markel Brewery

Олександр Шаталов також поділився власним досвідом розвитку пивного бізнесу:

– Від початку заснування крафтового ринку бренд «Ципа» пройшов безліч випробувань. В результаті ми відпрацювали власну модель пивоваріння. Адже сьогодні виграють пивоварні, які мають свою спеціалізацію та стратегію. Отож, наша пивоварня «Ципа» завжди відкрита для екскурсій. Пиво продаємо за доступними цінами. В цьому році перейшли від пляшки на банку. В загальному, ми мали різний досвід продажу від локальних до національних мереж. Також розвивається робота нашого інтернет-магазину, який активно продає власну продукцію. Це така платформа, яка дає можливість збільшувати продажі.

Неллі Худобіна, засновниця молодшої сімейної крафтової броварні «Markel brewery», розповіла про створення бренду, концепцію пивоварні та маркетинговий підхід:

– Концепція броварні «Markel brewery» – поєднання якості, автентичності та натхнення від місцевої історії. В нашій лінійці окрім класичних сортів присутні IPA, ель та лагер. Інші сорти представлені декількома видами саурів: солоне гозе та томатне пиво. В загальному виготовляємо 10 сортів напою. Частиною маркетингу є назви пива серед яких: класична IPA «Bureviy», солодкий мілк стаут «Kazka», чи смородиновий саур «KyslaLava». Ці українські назви відображають суть пива, яке налите у пляшку. Зараз працюємо над дизайном етикетки для баночної лінійки пива. Думаю, вона має бути сучасна, яскрава та інформативна. Для збільшення продажів та впізнаваності використовуємо соціальні мережі, при цьому демонструємо виготовлення продукту, взаємодію пивоварів під час варіння пива. Застосовуємо найстарший спосіб обміну інформацією «сарафанне радіо», який виявився потужним маркетинговим інструментом. Беремо участь у всіх важливих пивних заходах. Також про нас нещодавно був опублікований сюжет на телебаченні. Цей досвід познайомив глядачів та майбутніх партнерів з крафтовою культурою. Також, сьогодні ми працюємо над тим, аби вийти на міжнародний ринок.



Вручення диплома учасника дегустації команди Luchan Brewery

Наукові дослідження пивних дистилатів

Про вплив летких сполук на смак та аромат пивних дистилатів з кондиційного та некондиційного пива розповів **Андрій Петровський, президент Всеукраїнської Асоціації барменів (AUBA)**, магістр за програмою «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» ОНТУ, аспірант Кафедри Продуктів бродіння та виноробства НУХТ. «Пивний дистилат – це спиртний напій, отриманий шляхом перегонки пива, вироблений прямою дистillaцією за нормального тиску свіжого пива з міцністю спирту за об'ємом менше ніж 86 %. В Європі подібні напої об'єднані під загальною назвою «Bierbrand», «Bierschnaps», «eau de vie de bière». Процент некондиційного/утилізованого пива може досягати 1–3 % для великих мереж супермаркетів та до 5 % і вище для невеликих магазинів від загального об'єму виробництва. В сезон кількість некондиційного пива може доходити до 10 % і вище.

– Дистилат з пива, в якому збереглися споживчі якості після закінчення терміну придатності, можна використовувати як комерційний продукт. Проте, дистилат з некондиційного пива потребує вдосконалення технології, – підсумував **Андрій Петровський**.

Презентація продукції від фуд-партнерів Форуму

Під час Форуму пивоварів і дистилаторів, традиційно, була проведена виставка-дегустація продукції українських дистилерій та інших виробників напоїв, а також продукції «до пива» і не тільки від фуд-партнерів: **ТОВ «Теплі моря»**, **Strong Distillery**, **ТМ «Кухва»**, **ТМ «Мацик»**, **«Чорний горіх»**, напої від **Андрія Хваліботи**, **«Крафтсад»**.

Андрій Хвалібота презентував під час заходу вино та бренді власного виробництва з ягід лохини.

– Вино вийшло сухе, має вміст цукру 2,5 %, а спирту 13,5 %. Взагалі, професійно займаюся аграрною справою, а саме вирощуванням зернових та олійних культур, а виноробство для мене як захоплення.

– Форум був дуже цікавий, на ньому презентували багато нових інноваційних технологій. Думаю, на пивоваріння чекає в майбутньому потужний розвиток. Мала можливість



На стенді компанії «Чорний горіх»

поспілкуватися на тему виробництва й міцного алкоголю із представниками «Чорного горіха», напоїв від «Крафтсад». Оскільки давно їх знаю, то можу сказати, що вони молодці, презентують продукцію дуже високої якості, – каже **Марина Чехун**, завідувач лабораторії експертизи напоїв і нормування **ДНУ «Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів»**.

На другий день відбувся бізнес-тур для учасників Форуму пивоварів і дистилаторів. Цього разу гостей приймали столичні пивоварні **2085brewery** і **«Солом'янська броварня»**. Докладніше про те, як проходить бізнес-тур на пивоварні, читайте в статті на с.26.



Руслан Пфайфер та Юрій Савчук (Best Way Foods)





НОВИЙ ALCOLYZER ANTON PAAR

ВДАЛА ІНВЕСТИЦІЯ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОГО ВИЗНАЧЕННЯ СПИРТУ В НАПОЯХ РІЗНОЇ МІЦНОСТІ

Вимірювати вміст алкоголю в напоях різних категорій – від безалкогольних до міцних – тільки за допомогою одного приладу допоможе вимірювач Alcolyzer від компанії Anton Paar, яку в Україні офіційно представляє «Донау Лаб Україна». Alcolyzer – справжня знахідка для виробників напоїв, адже його можуть використовувати і невеликі крафтові підприємства, і великі компанії-виробники. Детальніше про особливості Alcolyzer читачам журналу «Напої. Технології та Інновації» розповідає директор компанії «Донау Лаб Україна» Володимир ПАШКО.

– Alcolyzer – це лабораторний вимірювач вмісту спирту, який видає точні результати за мінімальний проміжок часу завдяки перевірненій роками запатентованій технології. Його інтуїтивно зрозуміле управління і пряма передача даних усунуть паперову роботу в лабораторії. За допомогою приладу виробники можуть опрацювати більше зразків з виробничого процесу, підтвердити специфікації продукту, уникнути виробництва бракованої продукції, та захистити смак готового продукту. Alcolyzer видає точні результати всього за дві хвилини завдяки запатентованій технології NIR, яка забезпечує неперевершену повторюваність вимірюного результату, а саме 0,03 % об. для Alcolyzer 5001 і 0,01 % об. для Alcolyzer 7001, – каже Володимир Пашко.

«Донау Лаб Україна»: інноваційні рішення для контролю якості різноманітних напоїв

Сфера діяльності компанії «Донау Лаб Україна» – забезпечення виробників напоїв обладнанням для контролю якості. Компанія пропонує рішення і для пивоварів, і для виноробів, і для виробників міцних, а також дієтичних та безалкогольних напоїв.



– Компанія Anton Paar – виробник із 100-річною історією – пропонує обладнання для контролю якості напоїв. Наприклад, виробникам важливо визначати вміст спирту. Адже кількість спирту в алкогольній продукції є нормованою. Важливо визначати вміст екстракту, а також інші технологічно-розрахункові параметри. Якщо це продукт бродіння, то цікаво, скільки цукрів залишилося, а скільки збродило. Всі ці показники можна виміряти на обладнанні, що пропонує наша компанія. Також є технології, що дозволяють вимірювати додаткові параметри, такі як рН, колір, мутність, вміст CO₂ та кисню, а також розрахувати калорійність продукту. Наші клієнти та читачі журналу «Напої. Т. І.» уже знайомі з відомими приладами нашої компанії. Це EasyDens, SmartRef – ручні прилади для пивоварів. **EasyDens** – це розумний густинімір, який визначить густину й температуру суслу на основі 2 мл зразка напою і через кілька секунд надасть інформацію про це на ваш смартфон.

SmartRef – цифровий рефрактометр для визначення вмісту екстракту в пивному суслі, вмісту цукру у фруктах та овочах, солоності в морських акваріумах і басейнах, вологості в меді, екстрактивності в каві тощо. Ці прилади підходять для домашніх броварів, виноробів та дистилерів або для невеликих виробництв. Компанія дала можливість поєднати ці два прилади в застосунку створивши **COMBO**, завдяки чому можна визначати спирт та сухі речовини під час бродіння та в готовому продукті без перегонки та без пивного калькулятора. Для виноробів ми пропонуємо аналізатор **Lyza 5000**, який дозволяє швидко, приблизно за 1 хвилину, визначити більш ніж 15 параметрів важливих для вина за одне вимірювання, – розповідає Володимир Пашко.

Для виробників різноманітних за міцністю напоїв компанія Anton Paar пропонує унікальний прилад – **Alcolyzer**. Цей прилад дозволяє швидко і без перегонки виміряти вміст спирту в 12 типах алкогольної продукції починаючи від безалкогольного квасу, слабоалкогольних комбучі, пива, бір-міксів, вина, сидру, sake, горілок, віскі, коньяків, брендів та аж до спиртів на витримці. Загалом, за допомогою Alcolyzer можна вимірювати напої міцністю від 0,5 до 65 %.

– За допомогою Alcolyzer можна визначити вміст спирту не тільки в готовій продукції, а й на проміжних стадіях, наприклад, під час бродіння або міксування. Вміст спирту визначається без проведення дистиляції, за 2–3 хв, – звертає увагу Володимир Пашко.

Особливості Alcolyzer 5001 та Alcolyzer 7001

На ринку є дві моделі Alcolyzer – Alcolyzer 5001 і Alcolyzer 7001.

Alcolyzer 5001 – стаціонарний прилад, з високою стабільністю результатів, але доступний по ціні, якщо порівнювати з системами аналізу напоїв. Цей прилад показує точні результати за 2 хвилини.



Alcolyzer 7001, окрім тих функцій, які має Alcolyzer 5001, вимірює ще й колір при 430 нм. Додавши пристрій для зміни зразків на одну або 24 проби, можна вимірювати до 24 зразків за один прохід. Ця модель приладу підходить для лабораторій з великим потоком зразків, зазвичай ще великі виробництва.

– Перевага Alcolyzer 5001 та Alcolyzer 7001 у тому, що вони забезпечують повну відповідність стандартам AOAC, BCOJ та OIV без застосування дистиляції. Ці вдосконалені лабораторні вимірювачі вмісту спирту легко інтегруються в лабораторні системи обробки результатів лабораторних досліджень AP Connect від Anton Paar або в інші системи LIMS. Завдяки цьому в лабораторії зменшується кількість паперової роботи, усувається втрата даних і помилки при їх перенесенні, а робочий процес стає більш ефективним і простежуваний, – розповідає Володимир Пашко.

Як зазначає фахівець, обидві моделі аналізаторів мають функцію ручного введення густини, що дає змогу розраховувати ключові параметри, такі як дійсний та початковий екстракт, загальний екстракт, калорії, тощо.

– Ця функція відкриває додаткові параметри, важливі для контролю якості, адже технолог отримує більше інформації про напої з одного джерела, – наголошує фахівець.

Особливості використання аналізаторів для пивоварів, виноробів та виробників міцних напоїв

Alcolyzer 5001 і Alcolyzer 7001 мають спільні та відмінні риси. І в пивоварінні, і у виноробстві, і у виробництві міцних напоїв ці аналізатори застосовують на етапі ферментації для характеристики самого процесу ферментації, визначення кінцевого пункту, визначення активності дріжджів. На етапі витримки чи «відпочинку» продукту пивовари та винороби використовують обидві моделі для безперервного контролю, щоб запобігти небажаним процесам при зберіганні. Виробники міцних напоїв після дистиляції за допомогою аналізаторів можуть оптимізувати змішування, додавання компонентів, проконтролювати якість під час витримки або мацерації.

У кінцевому продукті виробники можуть визначити вміст спирту для маркування, розрахувати екстракт, калорійність за допомогою ручного введення густини. А за допомогою Alcolyzer 7001 ще можна контролювати і рН та колір напою.

Нові Alcolyzer 5001 і Alcolyzer 7001 зменшують інвестиційні витрати завдяки тому, що дозволяють обробляти багато зразків. Вони займають невелику площу, не потребують спеціального приміщення. Відсутність спеціальних реактивів, витрат води та електрики на перегонку, мінімальні вимоги до очищення та технічного обслуговування забезпечують майже нульові експлуатаційні витрати.

– Саме тому аналізатори, які пропонує компанія «Донау Лаб Україна», забезпечують ефективну повсякденну роботу лабораторії, навіть, якщо у Вас немає лабораторії, – підсумовує Володимир Пашко.

– Використовуйте AP Connect, наше програмне забезпечення для цифровізації лабораторних досліджень. За допомогою AP Connect можна централізувати зберігання даних. Програмне рішення Davis 5 пов'язує лабораторію з технологічним обладнанням і дозволяє автоматично налаштовувати промислові датчики без участі людини, – каже Володимир Пашко.

ANTON PAAR: ПРИЛАДИ ТА КОМПЛЕКСИ ДЛЯ КОНТРОЛЮ Й МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ РІЗНОМАНІТНИХ НАПОЇВ

ПОРТАТИВНИЙ ГУСТИНОМІР EASYDENS



Цей застосунок сполучає смартфон з EasyDens через Bluetooth та дозволяє виконувати швидкі вимірювання у всіх доступних одиницях. Хочете прослідкувати ферментацію графічно чи проводити окремі вимірювання в процесі зброджування – застосунок допоможе на кожній стадії.



РЕФРАКТОМЕТР ДЛЯ КОНТРОЛЮ СУХИХ РЕЧОВИН ДО ФЕРМЕНТАЦІЇ



SmartRef – новий компактний рефрактометр із точністю 0,2 % Brix у діапазоні від 0 до 85 % з автоматичною термокомпенсацією, виключно простою використання і захистом корпусу відповідно до IP66

АЛЕ НАВІЩО ВИБИРАТИ, КОЛИ ПОТРІБНІ ОБІДВА ПРИЛАДИ?

Визначаєте точний вміст алкоголю в готовому пиві або під час бродіння, використовуючи вимірювальні технології **EasyDens** і **SmartRef** у режимі комбо.

Функція **Brew Meister Combo** дозволяє:

- точно визначати вміст алкоголю ($\pm 0,5$ % об/об);
- додатково отримувати значення дійсного екстракту ($\pm 0,2$ %) та екстракту початкового сусла ($\pm 0,8$ %);
- використовувати для легкого, стандартного та міцного пива, а також для вина, комбучі, лікеру.

ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ MEISTER ДОСТУПНЕ ДЛЯ БЕЗПЛАТНОГО ЗАВАНТАЖЕННЯ ДЛЯ ANDROID І ДЛЯ IOS-ПРИСТРОЇВ.



ДЛЯ ПИВА

Визначення питомої ваги, °Plato, густини та багато іншого за допомогою EasyDens або SmartRef та слідкування за процесом бродіння (зокрема, визначення %ABV).



ДЛЯ ВИНА

Визначення °Brix, °Baumé, °Oechsle, °KMW і багато іншого за допомогою EasyDens або SmartRef і ступеня за ферментацією вина за допомогою EasyDens (зокрема, визначення %ABV).



ДЛЯ ДИСТИЛЯТІВ

Визначення вмісту алкоголю в спиртних напоях без цукру за допомогою EasyDens або лікерів за допомогою EasyDens & SmartRef Combo у % об., % мас та °Proof.



ДЛЯ АКВАРІУМІВ

Визначення солоності SG за допомогою EasyDens і визначення ppt, PSU, солоності SG за допомогою SmartRef, щоб забезпечити збалансовану екосистему для ваших риб і рослин.



ДЛЯ ДИСТИЛЯТІВ

Відкрийте для себе точність з рефрактометром SmartRef. Визначаєте показник заломлення, % води в меді, TDS кави, °Brix та багато іншого.



Зв'яжіться з нами в розділі
«Відправити запит» за QR-кодом

Шукайте нас: anton-paar.com,
або dlu.com.ua



ДРІЖДЖІ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ПИВА НІМЕЦЬКОГО ТА БЕЛЬГІЙСЬКОГО СТИЛІВ ВІД FERMENTIS

Дріжджі – невіддільна частина пивоваріння незалежно від стилів пива та сортів. Але які саме краще використовувати для виготовлення пшеничного пива? Які дріжджі допоможуть пивовару отримати бажаний результат і очікуваний аромат? Тож про аналіз дріжджів SafAle W-68™ та SafAle™ BW-20 від компанії Fermentis, їхні властивості, умови використання тощо під час свого виступу на XIV Форумі пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв Богдан ДЕМЧЕНКО, представник компанії «Солод України» і TM Fermentis – головного технологічного партнера Форуму. Захід, який медіагрупа «Технології та Інновації» провела у київському готельно-ресторанному комплексі «Верховина», зібрав понад 150 представників галузі, що працюють у різних ланках галузі пивоваріння, виробництва дистилятів та інших напоїв і хочуть вдосконалювати своє виробництво та знаходити нових споживачів.

Fermentis – французька компанія, що спеціалізується на ферментації у галузі виробництві напоїв. Компанія є бізнес-підрозділом Lesaffre Group, глобального ключового гравця ринку дріжджів і всіх його додатків вже більше як 160 років. Компанія Fermentis уже впродовж багатьох років поспіль підтримує Форум пивоварів, який проводиться з 2016 року.

СТИЛЬ ПШЕНИЧНОГО ПИВА: БЕЛЬГІЙСЬКИЙ WITBIER

Загалом зараз, за словами Богдана Демченка, зараз у світі відомі такі сорти пива, як бельгійські елі, німецькі пшеничні елі, американські типи пива й інші пшеничні елі, зокрема бельгійські міцні, та сухе пиво:

– Так, найяскравішим представником бельгійських елів є *Blanche de Namur*. Цей сорт пива виготовляється з використанням несолодженої пшениці або пшеничного солоду, який випадає в осад. Обов'язково присутні такі спеції, як коріандр і апельсинова шкірка. Таке пиво трохи легше за німецьке та американське. Крім того, обов'язково має бути мутним і містити феноли.

Рівень гвоздики, тобто 4-вініл гваяколу, в такому пиві середній. У ньому відчуваються дуже легкі натяки на банановий ефір. Щодо пропорцій, то бельгійське пиво містить принаймні 60 % екстракту солодової пшениці або ячменю та до 40 % несолодженої пшениці. До речі, рівень спирту в такому пиві дещо нижчий і становить близько біля 5,3–5,4. Натомість рівень гіркоти вищий, ніж у німецькому пиві, завдяки цедрі апельсина.

Загалом бельгійське пиво легке, має легкі хмелеві і солодові смаки, а феноли та ефіри перебувають на середньому рівні. Натомість ступінь зброджування такого пива досить високий.

Свій виступ Богдан Демченко розпочав з історичного екскурсу: першими творцями пшеничного пива були шумери з Месопотамії понад 6000 років до нашої ери. Що цікаво, пиво вони варили зі спельти. Згодом, у VI столітті, в Бельгії зародився бельгійський стиль пива віт, який з часом втратив популярність, але потім знову знайшов своїх шанувальників. Натомість у Німеччині пшеничне пиво стало популярним у період Середньовіччя, але в 1516 році там був ухвалений Райнгайтсгебот або Німецький закон про чистоту пива, який забороняв використання пшениці для виробництва пива. Тому для виготовлення цього напою почали використовувати ячмінь. Але зараз німецьке пшеничне пиво вариться частково з солодової пшениці.



НІМЕЦЬКЕ ПШЕНИЧНЕ ПИВО HEFEWEIZEN

Натомість сорти німецького пива Hefeweizen виготовляються з використанням пшеничного та ячмінного солоду в співвідношенні 50:50. Але залежно від рецептури чи вподобань це співвідношення може змінюватися. Залежно від сорту німецьке пиво може бути чистим, мутнуватим або ж мати бурштиновий колір.

Німецьке пиво трохи міцніше, ніж бельгійське, та має більш виражену фруктову тональність банана, гвоздики, ванілі чи навіть жувальної гумки. Загалом саме цей сильний банановий смак, запах і присмак, який відчувається завдяки ізоамілацетату, і є головною характеристикою німецького пива, яка відрізняє його від інших сортів. Натомість вміст 4-вініл гваяколу, який належить до групи ароматичних мономерних фенолів, низький або середній.

Таке пиво має густий і насичений смак, а вміст спирту становить у середньому 5,5. Рівень гіркоти коливається від 10 до 15 IBU, а насиченість кольору сягає близько 15 EBC.

Також варто зазначити, що в німецькому пшеничному пиві аромат хмелю дуже низький, як, до речі, і солодовий смак. Загалом у смаку відчуються естери та феноли, пиво має високий ступінь зброджування, майже як у лагера, і є досить ароматним.



POF+ ДРІЖДЖІ: ЩО ТРЕБА ЗНАТИ?

Дріжджі – це обов'язковий складник, без якого не можна виготовити будь-яке пиво, але важливо, щоб цей складник жодним чином не впливав на смак напою. Тому компанія Fermentis пропонує пивоварам POF+ дріжджі – це фенольні позитивні дріжджі без смаку. Загалом усі дріжджі штаму *Saccharomyces cerevisiae* var. *Diastaticus* є POF+.

– Як же утворюється 4-вініл гваякол, який має дуже сильний присмак гвоздики та надає цього аромату пиву? Фермент декарбоксилаза в присутності ферулової кислоти відділяє частину сполуки, в результаті чого з'являється 4-вініл гваякол. Власне, компанія Fermentis пропонує пивоварам 5 сортів дріжджів з 4-вініл гваяколом, які називаються POF+ і по суті є фенолами. Фенольні ароматизатори мають дуже низький смаковий поріг – 300 ppb, тому на 1000 літрів води потрібно лише шість крапель дріжджів, – зазначив Богдан Демченко.

За його словами, до асортименту POF+ дріжджів компанії Fermentis належать такі продукти, як SafAle™ T-58, SafAle™ BE-134, SafAle™ WB-06, а також SafAle™ W-68TM та SafAle™ BW-20 – дріжджі для пшеничного пива.

АСОРТИМЕНТ POF+ ДРІЖДЖІВ FERMENTIS

Дріжджі **SafAle™ T-58** чудово ідеально підходять для стилю англійського та бельгійського елю з низькою або середньою атенуацією, а також для вторинного дозброжування. Вони з'їдають всі цукри, завдяки чому пиво виходить сухе і без цукру. Але такі дріжджі мають і певний недолік, адже пиво погано освітлюється.

Натомість дріжджі **SafAle™ WB-06** мають дуже високий ступінь фенолів для пшеничного пива. Ідеально підходять для німецького та бельгійського сухого пшеничного пива.

Дріжджі **SafAle™ BE-134** ідеально підходять для сухих і праних бельгійських стилів, зокрема Saisons.

Спеціальні дріжджі для пшеничного пива в німецькому стилі **SafAle™ W-68TM** призначені виробництва ароматного пива з типовим фенольним характером (нотками гвоздики й перцю) і насиченим фруктовим і квітковим смаком. Вони придатні для різноманітних сортів пива на пшеничній основі та для фруктових-праних стилів. Дріжджі із середнім ступенем осідання: не утворюють грудочок, але може з'являтися порошкоподібна димка під час повторного суспендування в пиві. Ці дріжджі мають низький рівень фенолів. Ступінь їх зброджування становить більш ніж 80 %, а температура ферментації – понад 20 °C. Фенольний характер від середнього до помірного. SafAle™ W-68TM відрізняються від інших POF+ дріжджів високою інтенсивністю смаку без сторонніх присмаків.



АМЕРИКАНСЬКЕ ПШЕНИЧНЕ ПИВО AMERICAN WHEAT

Що ж до американських сортів пива, то для їх виготовлення використовуються POF+ штами дріжджів.

– Зазвичай таке пиво децю міцніше, містить до 7–7,5 алкоголю, а також у нього більша гіркота – близько 20–30 IBU. Переважно для американського пива використовуються такі сорти хмелю, як Каскад і Центеніал, – розповів Богдан Демченко.

Спеціальні дріжджі **SafAle™ BW-20** призначені для виробництва бельгійського пшеничного пива та фруктових пив з фенольним характером. Вони мають середній рівень 4-вініл гваяколу. Ці дріжджі не до кінця зброджують мальтотріозу, що дозволяє створювати особливий смак і текстуру. Ступінь зброджування цих дріжджів становить близько 80 %, а температура ферментації – понад 20 °C. Фенольний характер – від середнього до високого. Характеризуються помірно виразністю смаку. SafAle™ BW-20 відрізняються від інших POF+ дріжджів. Ці дріжджі пропонують досить складний ферментативний смак із фруктовим, фенольним характером, що дозволяє відчутти прянощі, які зазвичай додають до стилю пива. Дріжджі із середнім ступенем осідання, не утворюють грудочок, але може з'являтися порошкоподібна димка під час повторного суспендування в пиві.

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ УМОВИ В ПРОБІРКАХ ДЛЯ ДРІЖДЖІВ SAFALE™ ВІД FERMENTIS

Для детального вивчення всіх дріжджів SafAle™ фахівці компанії Fermentis провели в лабораторних умовах дослідження, збродивши у п'яти пробірках різні штами дріжджів.

Експериментальні умови були такі: пивоварне сусло з солодом Пілс при плато 13,5 і 18; норма внесення дріжджів – 0,5 г/л; температура ферментації – 20 °C.

У результаті дріжджі SafAle™ W-68 та SafAle™ BW-20 продемонстрували середню та швидку кінетику бродиння відповідно з кінцевим ступенем зброджування, близьким до 80 %. Крім того, обидва варіанти дріжджів забезпечують стабільний ступінь зброджування.

Щодо аналізу цукру, то всі варіанти дріжджів з'їли всі цукри, однак лише SafAle™ T-58 залишили мальтотріозу. Якщо ж аналізувати сенсорні дані, тобто смаки й аромати, то дріжджі SafAle W-68TM демонструють більш фруктовий банановий і менш фенольний характер, а натомість дріжджі SafAle™ BW-20 навпаки – менш фруктовий банановий і більш фенольний характер.

– Експериментальне варіння пива об'ємом 50 літрів з використанням POF+ дріжджів від компанії Fermentis допомогли визначити, які хімічні речовини утворилися. Зокрема, це естери та феноли. Щодо ароматичних сполук, то дріжджі SafAle W-68™ утворюють високі рівні ефірів і низькі рівні фенолів, а натомість SafAle™ BW-20 виробляють середній рівень складних ефірів і фенолів, – зазначив Богдан Демченко.



ВИСНОВКИ Й УЗАГАЛЬНЕННЯ

SafAle W-68™ – це POF+ дріжджі середнього ступеня зброджування. Вони повністю засвоюють мальтотріозу. Призначені для виготовлення фруктових та фенольних пив. Важливо, що їх можна повторно використовувати, але не варто застосовувати для доброджування в пляшці.

– А причина цього полягає в тому, що завдяки цим дріжджам відбувається повне засвоєння мальтотріози, і якщо додати у пляшку ще сусла, то дріжджі з'їдять абсолютно все. Через те, що не буде цукру, не буде і балансу смаку пива, – наголосив Богдан Демченко.

SafAle™ BW-20 – це також POF+ дріжджі середнього ступеня зброджування. Вони чудово ферментуються за температури 20 °C, причому навіть за високої густини сусла. Вони також, як і SafAle W-68TM повністю засвоюють мальтотріозу та призначені для виготовлення фруктових та фенольних пив. Це продукт з 4-вініл гваяколом. Також можливе повторне використання.

– І це хочу надати деякі поради щодо регулювання прямих нотами гвоздики, тобто як можна досягти більше 4-вініл гваяколу. Так, під час регулювання рівня pH за допомогою молочної кислоти пауза за температури 40–45 °C тривалістю 30 хвилин допоможе отримати дуже високий вміст 4-вініл гваякол завдяки наявності ферулової кислоти, яка найбільше утворюється саме на таких температурах, – зазначив Богдан Демченко.

За його словами, є й певні рекомендації компанії Fermentis щодо того, коли краще вносити прянощі в процесі виготовлення пива. Так, це потрібно робити не в кінці етапу варіння, як звикли робити пивовари, а тоді, коли минуло дві третини від початку варіння.

І, до речі, ця рекомендація викликала жваве обговорення серед учасників XIV Форуму пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв. Адже, за їхніми словами, в коріандрі, приміром, міститься велика кількість летких сполук та ефірних олій, які, власне, і надають характерного аромату. І якщо внести його не наприкінці процесу варіння, вони можуть просто зникнути.

– Але є й інше питання, яке полягає у дозі коріандру, який вноситься у сусло. Приміром, я додаю 10 грамів коріандру на 1000 літрів. Натомість у рекомендаціях Fermentis рекомендована доза становить 500 грамів на 100 літрів. Можливо, через те, що він буде довше варитися, можна вносити більше цих прянощів, – сказав Богдан Демченко.





УКРАЇНСЬКІ ПИВОВАРНІ: КОНЦЕПЦІЇ РІЗНІ, МЕТА – ЄДИНА

Під час 14-го Форуму, учасники бізнес-туру відвідали дві столичні броварні, відомі якісним крафтовим пивом.

Про активний розвиток пивоваріння в Україні свідчить багатогранність цієї сфери. Нині практично в кожній броварні мають оригінальну концепцію діяльності та особливі «фішки», практикуючи власний підхід до справи. У цьому впевнилися учасники бізнес-туру, що відбувся 11 квітня під час XIV Форуму пивоварів, дистилляторів та виробників напоїв. Цього разу гості завітали до двох київських пивоварень, концепції роботи яких суттєво різняться. Водночас їх об'єднує бажання варити якісне та смачне пиво, що отримує визнання споживачів. У пивоварнях **«Солом'янська броварня»** та **«2085brewery»** учасникам бізнес-туру розповіли про особливості технологічних процесів, познайомилися з сортовим різноманіттям та продемонстрували внутрішню «кухню» пивоваріння.



«Варимо пиво з майбутнього»

– Розпочнімо екскурсію з ковтка пива, а вже тоді подивимося, як на пивоварні усе відбувається, – каже пивовар **В'ячеслав Хомутовський**, зустрічаючи гостей на броварні **«2085brewery»**.

Історія цієї столичної пивоварні розпочалася в 2019 році, коли її спільно заснували пивовар Назар Дребот та власник київських закладів громадського харчування Валерій Созановський. Назва **«2085brewery»** апелює до майбутнього та футуристичного погляду на світ загалом та пиво зокрема. «Навіть 2085 року ми варитимемо пиво з майбутнього», – зазначають власники броварні. У пріоритеті підприємства – інноваційний підхід до виробництва та бажання експериментувати. За час роботи пивовари випустили вже близько чотирьох десятків сортів пива й продовжують працювати над новими розробками.

– Пивоварня розпочала працювати якраз у розпал пандемії ковіду. Поступово сформувалася команда, і робота закипіла. Тож уже близько п'яти років варимо крафтове пиво. Потужність виробництва – 30 тонн на місяць, однак за потреби можемо збільшити обсяг. Працюємо на трипосудному варильному порядку, розрахованому на 2

тонни пива. Маємо 15 ЦКТ, три з них місткістю 16 тонн. Залежно від потреб щодня робимо 1–2 варки, – розповідає В'ячеслав Хомутовський.

Сучасне обладнання, яке під час бізнес-туру продемонстрували гостям, дає змогу варити смачне та якісне пиво. Обладнання від компанії American Beer Equipment пивовари замовили в США у 2019-му, першими серед українських крафтовиків розпочавши працювати на такому устаткуванні. Якісне обладнання доповнюють такі ж якісні складники, що використовуються в процесі пивоваріння: хміль американського виробництва, вітчизняний ячмінний солод «Оболонь» та пшеничний від Славутського солодового заводу, дріжджі WhiteLabs, Lallemand, а також Fermentis, які використовують під час виробництва пива типу лагер.

Рецепти певних сортів пива передбачають додавання інших складників. До прикладу, у пшеничне в бельгійському стилі Wallonia Wit додають цедру апельсина та лимона, імбир і чорний перець, у мексиканський Sour – натуральний сік з лайма.

Окрім перелічених складників, важливу роль у пивоварінні відіграє вода, яку змінюють відповідно до рецепта певного сорту.



– Для бельгійської класики відтворюється склад бельгійської води, а для ірландської – ірландської, – кажуть бровари.

У залі водопідготовки встановлена сучасна система фільтрування та зворотного осмосу. Воду готують у чотири етапи: спочатку відбувається її грубе очищення, далі – фільтрування та зворотний осмос, і зрештою – слабенька мінералізація.

– У нас встановлений п'ятитонний бак для зберігання води. Цього обсягу якраз вистачає на дві варки пива. Є також бак для охолодження сусла, що спрямовується на бродіння. Мінералізацію ж проводимо окремо для кожного сорту. Якщо плануємо варити стаут, то додаємо більше сульфатів, якщо охмелене пиво, то мінералізуємо воду хлоридом кальцію. Усе залежить від стилю. Скажімо, в Пльзені м'яка вода, тому, щоб зварити Pilsner, вона має бути саме такою. Натомість щоб зварити гарний Dry Stout, потрібна жорстка вода, бо саме такою вона є в Дубліні. Тому все розраховуємо й проводимо мінералізацію, – зазначає фахівець.

На виробництві встановлений трипусудовий варильний порядок. Спочатку у заторно-фільтраційному чані відбувається процес затирання та фільтрації. Фільтрування відбувається близько півтори години. Потому сусло спрямовується до варильного чана, де активне кипіння триває 90–120 хвилин. Далі гаряча сировина перекачується у вір-

пул, де сусло розкручується потужними насосом протягом 20 хвилин. Через певний час з вірпула відкачується сусло, яке крізь теплообмінник надходить в ЦКТ. Через харчові шланги сусло можна спрямувати в будь-яке місце пивоварні, де розташовані ЦКТ. Перекачування 2 тонн сусла триває близько 40 хвилин. Далі до охолодженого сусла додають дріжджі, і процес бродіння розпочинається. Активна фаза бродіння триває від 7 до 14 днів, а потому відбувається доброджування.

На кожному етапі потрібно враховувати важливі аспекти, які безпосередньо впливають на кінцевий результат. Серед таких – оперативне охолодження сусла.

– Необхідно максимально швидко охолоджувати гаряче сусло, щоб запобігти процесам, що ведуть до появи диметилсульфіду. Інакше згодом це негативно вплине на аромат напою, – зауважує В'ячеслав Хомутовський.

Керування обладнанням відбувається через пул. Передбачене й автоматичне миття устаткування. Однак деякі процеси все ж потрібно проводити вручну. Утім, для пивоварів це досить зручно, оскільки вони мають змогу контролювати важливі етапи і відчувати безпосередню причетність до процесу пивоваріння.



Сорти на будь-який смак

У лінійці «2085brewery» – низка сортів, що вже знайшли постійних поціновувачів справжнього крафту. Серед таких – класичний чеський пільзер з яскраво вираженою гіркотою Bohemian Pilsner; пшеничне Xmas Ale Kutya з додаванням меду, горіхів та маку; сильно охмелена IPA в стилі Нової Англії Azacca Neipa; класичний ірландський Irish Style Dry Stout; легкий та питкий Mexican Lager з відтінками лайма, що ідеально втамовує спрагу у спекотний день, та інші сорти.

Серед крафту, що пропонує броварня, вирізняється кілька сортів пива з лінійки «2028 – UA», яку пивовари запустили у продаж відносно нещодавно. Його варять лише зі складників українського виробництва, завдяки чому ці топові напої залишаються доступними широкому загалу. Український світлий та темний лагери – пиво, зварене саме з вітчизняної сировини. Це питкі, смачні та зрозумілі напої. Як і сорти з основної лінійки лінійка броварні, це пиво не фільтроване й не пастеризоване.

Ще один сорт «з українським характером» – пшеничне пиво. Це напій помаранчевого кольору з солодово-цитрусовим ароматом та легкою кислинкою.

Крафтове пиво від «2085brewery» розливають у кеги та у жерстяні банки місткістю 0,33 літра. Напрацьовуючи свого часу концепцію броварні, пивовари вирішили зробити

акцент на футуризмі, технологічності й інноваційності. Відтак дизайн банки повністю відповідає цьому задуму: він мінімалістичний та функціональний і не відвертає уваги споживача від основного – пива та його смаку.

З лінії для розливу банки виходять на конвеєр, звідки вручну їх пакують у ящики. Наразі вигідною та зручною є саме така схема роботи, каже В'ячеслав Хомутовський:

– З лінією для розливу зараз працює троє людей. Банки для пива свого часу замовляли у Бельгії, але згодом така схема роботи стала не вигідною фінансово. Тому тепер купуємо тару в Україні. Тут також є свої нюанси, адже замовлення потрібно робити заздалегідь. Проте поки що розливаемо саме в таку тару. На нашій лінії можна також розливати пиво у банки місткістю 0,5 літра, але для цього її потрібно перелаштовувати.

Тож нині «2085brewery» – це сучасна пивоварня, де пишуться постійними сортами пива і водночас не бояться експериментувати, працюючи над новинками і незмінно пропонуючи поціновувачам гідні зразки «пива з майбутнього».

«Баварський закон» та класичні технології

Ще одним цікавим закладом, який відвідали учасники бізнес-туру, стала «Солом'янська броварня» – унікальний ресторанний проєкт, де відвідувачам пропонують крафтове пиво, зварене на власній броварні. Пивовари «стартували» у 2011-му, тож свого часу ця столична пивоварня однією з перших запропонувала клієнтам крафтове пиво.

У «Солом'янській броварні» зосередилися на класичних технологіях пивоваріння. Тут незмінно дотримуються «Баварського закону про чистоту пива» 1516 року, використовуючи в ході варіння пива лише хміль, солод, дріжджі та воду.

У лінійці пивоварні, залежно від сезону, є до семи основних сортів пива, яке варять як за класичними, так і за авторськими рецептами. Пропонують тут також сезонні сорти пива. У процесі пивоваріння використовується лише сировина високої якості: німецький солод Weuermann та Bestmalz, чеський дужманий хміль, а також продукція від ТОВ «Хміль України» з м. Житомир, французькі дріжджі верхового і низового бродіння.

Складниками, що визначають незмінну якість пива, є технологічне обладнання, сировина найвищого ґатунку, а також професіоналізм фахівців та їхня щира любов до сво-



єї справи. Так вважає головний пивовар-технолог **Оксана Лазаренко**, яка продемонструвала гостям виробничі потужності пивоварні й розповіла про технологію виробництва напою та її особливості.

– Усе починається з подрібнення солоду. Після того він змішується із заздалегідь підготованою водою та подається у затворний ківш, де й відбувається процес затирання. Потому сировина перекачується до фільтр-чану. Там відділяємо сусло, а зерно, що залишилося, утилізуємо. Далі відфільтроване сусло транспортується до варильного котла, де до нього додається хміль. Кип'ятіння сусла відбувається доти, доки воно не досягне певної щільності. Цей процес ретельно контролюємо. Наступний етап – перекачування сусла на відстоювання. Потім ми спускаємо його донизу – у холодний цех, де відбувається процес бродіння, після того, як у ЦКТ додаємо дріжджі. У бродильному цеху пиво бродить, відстоюється та зрештою дозріває до тієї кондиції, коли його можна подавати на стіл споживачу, – розповідає фахівчиня про процес варіння хмільного напою.

Процес бродіння пива розподіляється на два етапи. Основний, залежно від сорту та щільності, триває від 5 до 10 днів. Період подальшого доброджування та дозрівання пива може займати від двох до чотирьох тижнів. Готове пиво перекачують у форфаси, після чого його можна подавати на бар.

У Солом'янській броварні встановлене обладнання від угорської компанії ZIP Technologies, функціональність якого повністю задовольняє пивоварів. Це високотехнологічне устаткування з комп'ютеризованою системою управління, на якому можна виготовляти до 1000 літрів пива на добу. Виробничі потужності броварні також оснащені 13 двотонними ЦКТ, дев'ятьма форфасами місткістю в 1 тону. Тиск, температура та інші процеси контролюються автоматичною системою.



– Маємо також систему охолодження. З допомогою ванни з гліколем охолоджуємо всі наші місткості, натомість ванна з льодяною водою призначена для охолодження суслу. Використовуючи холодну воду та гліколь, тонну суслу за пів години можемо охолодити зі 100 градусів до 17–18 градусів. Тобто процес відбувається швидко та ефективно, завдяки чому сусло не втрачає якості, а ризик його зараження патогенами відсутній. Охолодження повинно бути швидким, бо це дуже важливо, – зазначає Оксана Лазаренко.

На броварні практикують чотириступеневе очищення води, яку використовують для варіння пива, та її підготування відповідно до сорту, яке мають намір варити.

Натуральне пиво з неповторними смаками

Відвідувачі ресторації завжди із задоволенням замовляють постійні сорти пива. Серед них – золотий ель, пшеничне, лагер, пілзнер та інші. Прикметно, що до жодного з сортів пива «Солом'янської броварні» не додають стабілізаторів, підсилювачів смаків чи барвників: у його складі завжди лише натуральні інгредієнти.

За роки роботи пивовари брали участь у багатьох конкурсах та дегустаціях, де їхній продукт здобував численні нагороди. Та головним свідченням визнання їхньої праці у «Солом'янській броварні» вважають щирі прихильності споживачів до усіх сортів пива, яке тут пропонують.

У постійній сортовій лінійці незмінно присутній Pilsner – світлий напій, що тяжіє до німецького типу пива. Утім, для його виробництва броварі використовують найкращі сорти чеського хмелю.

Ще один фаворит відвідувачів ресторації – Weissbier, німецьке пшеничне пиво, яке традиційно варять у Баварії. Йому притаманний яскравий хмелевий аромат та легка гіркуватість.

Натомість American Amber Ale – це пиво в американському стилі, що має бурштиновий колір та приємний солодовий смак з гіркуватим посмаком. Насолоджуючись його ароматом, можна відчути нотки польових квітів, карамелі та фруктів.

Уже багато років поспіль пивовари пропонують Golden Ale – пиво, яке справедливо вважають візитівкою закладу.



Це насичений золотистий ель з ароматом фруктів та солодовими тонами, зварений у бельгійському стилі, якому притаманний посмак стиглих фруктів.

Поціновувачі темного пива обирають Imperial Stout – густий та дуже темний стаут, що має вино-кавовий аромат та щільну кремову піну. Смак цього напою має багато граней: він розпочинається з цукеркових мотивів, розкривається тонами хересу й гіркого шоколаду та має посмак смаженого житнього хліба.

Серед найлегших напоїв з лінійки «Солом'янської броварні» – Blond Ale. Це сезонне пиво, що має свіжий смак, прозорий солом'яний колір та солодкуватий посмак. Варять його за ексклюзивним рецептом.

Протягом насичених років діяльності на броварні зварили й багато оригінальних лімітованих сортів пива, якими приємно дивували постійних клієнтів та нових відвідувачів. Адаже у броварні люблять та уміють експериментувати з різними рецептами, каже Оксана Лазаренко:

– Щосезону пропонуємо новинки, при цьому зважаючи на побажання наших споживачів. Спеціально для проведення експериментальних варок маємо ЦКТ місткістю 100 літрів, який призначений саме для втілення фантазій та експериментів у рецептах пива. Трапляється по-різному: іноді спеціально варимо 100 літрів пива, а часом відбираємо у 100-літровий ЦКТ частину суслу із загальної варки, і з ним експериментуємо. Нині на теплу пору року плануємо зварити щось легке та смачне, щоб було приємно посмакувати і втамувати спрагу.

Компанія «Імпресс-ЛКБ» постачає різноманітні харчові інгредієнти для виробництва напоїв. Віднедавна вона є офіційним дистриб'ютором компанії SEKADO, яка спеціалізується на експорті спеціальних сортів солоду та хмелю.

НАДІЙНИЙ ПОСТАЧАЛЬНИК СОЛОДУ
BOHEMIAN PILSNER
 ПРЕМІАЛЬНОЇ ЯКОСТІ

Sekado
 www.sekado.cz
 Czech republic
BOHEMIAN PILSNER MALT
 MADE FROM "Three spring matting barley"
50 kg

Sekado
 www.sekado.cz
 Czech republic
BOHEMIAN PILSNER MALT
 MADE FROM "Three spring matting barley"
25 kg

30 РОКІВ
 У ПИВНІЙ ГАЛУЗІ

ПОКРАЩУЮЧИ ЯКІСТЬ ЖИТТЯ

+38 095 827 50 72
 office@ikb.com.ua
 Україна, 61057, м. Харків,
 вул. Григорія Сковороди, 38, оф. 4

реклама

ВАРИТИ, ЩОБ ВРАЖАТИ

СПОЖИВАЧІВ: ЧИМ ДИВУЄ

«ВОЛИНСЬКИЙ БРОВАР»

ТЕХНОЛОГІЇ, СМАК І ЛЮБОВ ДО СПРАВИ

ЗАСНОВНИКА ПИВОВАРНІ МИКОЛИ ІВАЩИШИНА

Кажуть, якщо людина знайде роботу до душі, то вона не працюватиме жодного дня у своєму житті. Саме таке враження складається про засновника пивоварні «Волинський Бровар» Миколу ІВАЩИШИНА, який завдяки любові до своєї справи не лише втримує високий рівень своєї компанії у такий складний для України час, а й розвиває її, розширює асортимент і завойовує нових споживачів. Торік компанія «Волинський Бровар» відзначила своє 10-річчя. За час своєї роботи пивоварня пройшла досить великий шлях від старту до щоденних досягнень, здобутого власного досвіду та знань. І сьогодні, попри війну та складну економічну ситуацію в країні, «Волинський Бровар» не лише продовжує активно працювати, а й реалізує нові цілі та досягає бажаних результатів. Нещодавно працівники медіагрупи «Технології та Інновації» Надія Ящук і Анна Панкратенкова вкотре відвідали одне з ключових підприємств Рівненської області, щоб власними очима побачити, як навіть у складних умовах війни тут, на супертехнологічному обладнанні варять високоякісне пиво. Пиво, яким смакують не лише всюди в Україні, а й за кордоном.

Компанія «Волинський Бровар», давній діловий партнер медіагрупи «Технології та Інновації», хоч і розташована у невеликому містечку Березне, що на Рівненщині, проте має велике значення на ринку України та впевнено посіла одне з провідних місць на півній мапі України. А відлуння про роботу пивоварні поширюється далеко за межами нашої держави.

З чого почалася історія «Волинського Бровара»?

Востаннє журнал BEER. Technologies&Innovations був на виробництві «Волинського Бровара» рівно два роки тому. З того часу на підприємстві багато чого змінилося на краще.

– З того часу ми стали більш обізнаними на ринку, професійними й, що важливо, більш автоматизованими. Адже попри те, що сьогодні відбувається в нашій країні, ми розвиваємося, покращуємося та модернізуємося, – зазначив засновник пивоварні «Волинський Бровар» Микола Іващин.

За його словами, історія пивоварні почалася з варильного комплексу на 15 гл та 10 резервуарів бродіння, які поставили в одному залі. Але сьогодні на підприємстві розширюють площу виробничих потужностей, щоб масштабуватися.



Серце броварні – надійне обладнання

Цікаво, що в Миколі Іващині, на час, коли була створена компанія «Волинський Бровар», не було ніякого досвіду в пивоварінні, тому всі знання він здобував на власних помилках і своїх же вдалих рішеннях, а потім ще й закріпив набуті практичні навички, отримавши диплом магістра в університеті. Але попри такі необхідні знання, для того, щоб зварити справді якісне та стабільне пиво, важливо обрати надійне обладнання.

З самого початку пиво та безліч безалкогольних напоїв «Волинський Бровар» варяться на обладнанні від словацького виробника Techimpex s.r.o. (TM Blender Beer). Фахівці компанії виготовили на замовлення броварні і варильний чан, і резервуари, СІР-станцію, й обладнання для підготовки води, тобто створили пивоварню в комплекті.

– З часом ми безліч разів модернізували наше устаткування та процеси під ті продукти та відповідну якість, які вимагав ринок «завтрашнього дня». Доповнення арсеналу унікальним сучасним обладнанням від іноземних та українських виробників – важлива складова можливостей нашого росту як фізичного, так і впізнаваності на полицях рітейлу, – зазначив засновник пивоварні.

З кожним роком продуктивність компанії зростає, тому робота в дві зміни не є новинкою для колективу, щоб дати ті продукти, яких від Бровара очікує споживач. Відтак, наразі пивоварня масштабує виробництво, встановлюючи додатковий чілер на нове форфасне відділення та розширюючи можливості розливу готового продукту в різноманітну тару.

– Загалом, сьогодні ми перебуваємо на етапі перебудови та перевстановлення нашого обладнання. Тобто плануємо на підприємстві створити спеціалізовані відділи, щоб уже не було хаосу, який відбувається в процесі будь-якого виробництва. Саме зараз ми перерозподіляємо обладнання згідно з санітарними вимогами та для комфортної роботи. Так, на початку нашої технологічної лінії буде стояти варильний комплекс, далі – ЦКТ, у яких відбуватиметься бродіння пива, а потім буде етап сепарації та розлив, після чого пиво зберігатиметься на складі готової продукції, – розповів Микола Іващишин.

До речі, важливу роль на виробництві відіграє і правильна підлога, оснащена всіма зливами відповідно до санітарних вимог. За словами Миколи Іващишина, підлога перш за все має бути хімічно стійкою, адже на пивоварні для підтримання стерильності доводиться працювати з різними хімікатами та кислотами.

Як відомо, «Волинський Бровар» не фільтрує своє пиво. На початку історії на пивоварні було встановлене обладнання для фільтрації, але воно не виправдало очікувань засновника компанії, тому його просто продали. Натомість замість фільтрації відбувається етап сепарації. І для цього з 2018 року на пивоварні працює сепараторний модуль GEA Plug&Win. Потужність його роботи становить у середньому 25–30 гектолітрів за годину.

– Роботою цього обладнання ми повністю задоволені. Однак, плануємо з часом придбати новий сепаратор, для більших потужностей, а цей все одно залишимо на виробництві, для сепарації менших партій продукції. Загалом, сепарація позитивно впливає на вигляд і якісні характеристики пива, адже дозволяє значно швидше забрати з пива зайві дріжджі, при цьому напій стає блискучий, чистий і просто гарний. Якщо говорити про технологічні моменти, то ми лишаємо у пиві лише 5–10 % дріжджів, що позитивно впливає на смак та підживлює організм вітамінами



групи В. А якщо пиво не сепарувати, тобто не забирати з напою дріжджі, то це створюватиме в смаку неприємну дріжджову гіркуватість. Натомість у нашому пиві – яскраво виражений смак і аромат хмелю, як і має бути, – зазначив засновник броварні.

Юрій ВОЙТЮК, GEA:

Працювати з такими крафтовими ентузіастами, як команда «Волинського Бровара», — це справжнє задоволення! Ми в GEA завжди раді, коли наші технології допомагають не просто виробляти напої, а створювати щось особливе.

Саме таким партнером для нас став «Волинський Бровар». Буквально відразу після відкриття пивоварні, Микола Іващишин зацікавився сепараційним обладнанням, були проведені декілька тестів та підібраний модуль, який максимально задовольнив вимоги пивоварів.

Сепаратор GEA Plug&Win на цій пивоварні — це не просто обладнання, а справжній помічник у щоденній роботі. Він дозволяє швидко й акуратно відділяти зайві дріжджі, зберігаючи при цьому яскравий смак і чистоту пива. А ще — дає простір для експериментів, бо стабільна якість ідеально підходить для нових ідей.

Ми бачимо, як «Волинський Бровар» росте, розвивається, не боїться пробувати нове — і нам приємно бути частиною цієї історії. Для нас це не просто співпраця, а справжнє партнерство, де кожен прагне до кращого результату.

Досвід «Волинського Бровара» ще раз підтверджує: сучасні технології — це не лише про ефективність, а й про можливість для виробника сміливо експериментувати, розширювати асортимент і відповідати очікуванням споживачів.

Ми завжди на зв'язку, ділимося досвідом, підказуємо, як ще краще використати потенціал сепаратора. Бо коли бачиш, як твоя технологія реально змінює продукт і допомагає українському крафту ставати сильнішим — це надихає!

Крім того, надзвичайно важливу роль у пивоварінні відіграє правильна та якісна водопідготовка. Так, у виробничому цеху «Волинського бровара» встановлено обладнання компанії EUROWATER (відтепер компанію перейменовано в Grundfos Water Treatment). Загалом, за словами Миколи Іващишина, технологія створення пива «Волинський Бровар» дуже проста:

– Пиво професійно вариться, правильно бродить та дозріває, якісно сепарується та розливається, швидко пакується та мчить до найближчого вашого магазину.

Якісна сировина як важлива частина смачного пива

Яким би надійним не було обладнання, яким би творчим не був пивовар, без якісної сировини зварити справді класне пиво неможливо. Так, зараз «Волинський Бровар» працює на всіх видах сировини.

Водопідготовка для пивоварень та виробників напоїв



Наш широкий асортимент обладнання гарантує досягнення якості для всіх специфічних типів води у пивоварінні та виробництві напоїв.

З придбанням у 2020 році Silhorko-Eurowater та у 2024 році комерційного і промислового бізнесу Culligan в Італії, Франції та Великій Британії створено бізнес-напрямок Grundfos Water Treatment Europe. Об'єднавши наші компетенції та ставши частиною глобального бренду GRUNDFOS, компанія **Грудфос Вотер Трітмент Україна** пропонує вам ще більше інновацій, асортименту продуктів та послуг.



Видалення лужності

Одна з головних особливостей води, яка впливає на якість пива. Установки Н-катіонування та мембранної фільтрації – ефективне рішення для цього завдання.



Пивоварня
«Бердичівський
завод»

Видалення заліза, марганцю та амонію

Компоненти, які впливають на технологію, смак та стабільність пива. Повністю екологічне рішення без використання будь-яких хімічних реагентів.



Компактні станції пивної води

До станції входить модуль зі зворотним осмосом разом з передочисткою на одній нержавіючій рамі. Станція готова до запуску. Тип «підключай та працюй» – ідеальне рішення для малої крафтової пивоварні.



grundfos.ua/wt

24/7
СЕРВІС ВАШИМ
ЛОКАЛЬНИМ ОФІСОМ
GRUNDFOS WATER
TREATMENT

GRUNDFOS

Possibility in every drop

– Ми навчилися варити якісне пиво як на українській сировині, так і на імпорتنій. Ми вже знаємо, як працювати і з капризною сировиною, і з менш вибагливою. Тобто кожен солод і хміль для нас – це хороший сировинний продукт для того, щоб зробити з нього чудовий напій. Ідеї нових смаків пива народжуються тут же, в пивоварні «Волинський Бровар». Ми самі розробляємо рецептури та комбінуємо сировину, тому за 10 років ми ще ніколи не купували жодного рецепта. Тобто, ми самі їх вигадуємо. Буває, привозимо з-за кордону ідеї та впроваджуємо їх тут, адаптуючи під себе та під український ринок, – розповів засновник компанії «Волинський Бровар». – Або створюємо абсолютно оригінальні речі з місцевим колоритом.

Зараз, за його словами, вартість сировини (особливо закордонної) з кожним місяцем змінюється. Тому й виникають певні труднощі з ціноутворенням, що впливає і на кінцевого споживача. Але варто зазначити, що «Волинський Бровар» змінює ціну на свою продукцію лише один раз у рік.

– От і цього року, з 1 липня ми також дещо змінимо вартість наших напоїв. Але загалом ми намагаємося втримувати комфортну для споживача ціну. І якщо виникають певні нюанси, пов'язані з собівартістю продукції, ми перекриваємо їх у межах своєї рентабельності, – зазначив Микола Іващишин. – Загалом, нам важливо, щоб наш споживач повертався за нашим продуктом. Якщо він повертається і знову простягає руку до нашої баночки чи пляшки, це свідчить, що ми на правильному шляху та даємо йому те, чого він від нас очікує. Адже справді крутий продукт не той, який подобається пивовару, а той, який обирають споживачі, ті, заради яких ми працюємо. І нам, ймовірно, це вдається.

Загалом для створення свого пива «Волинський Бровар» активно використовує українську сировину – приблизно 80 %. Попри те, що левову частку сировини займає солод зі Славуті, на пивоварні обов'язково використовують й імпортні солоди. Це, зокрема, карамельні чи інші кольорові солоди, які дають додаткові враження та смакові емоції. Водночас географія походження хмелю, з якого варять пиво, дещо ширша. Тут використовують і український, і американський, і новозеландський, і німецький, і чеський хміль. Його наявність, як і запаси солоду, тут теж планують заздалегідь.

2-3 серпня пивоварня «Волинський Бровар» організовує всеукраїнський «Бровар Фест», який пройде на території підприємства. До участі у фестивалі запрошуватимуться пивоварні, що належать до Співки незалежних броварень України. А в програмі заходу заплановано багато різноманітного пива, «живої» музики та вуличної їжі. І, звичайно ж, багато спілкування.



Якість продукції як важлива частина роботи

У пивоварінні важливо виготовляти не лише якісний продукт, а й стабільний, смак і показники якого будуть незмінними під час кожного варіння. Тому на виробництві «Волинського Бровара» є власна лабораторія, яка відстежує всі ключові показники та параметри. А за потреби, – тоді, коли треба зробити глибший аналіз, компанія замовляє його в одній з незалежних лабораторій.

Асортимент: що є в лінійці «Волинського Бровара»

За словами Миколи Іващишина, головна місія «Волинського Бровара» – доносити до споживачів різноманіття сортів пива, смаків, кольорів і ароматів, щоб вони могли ще більше відкривати цей великий і розмаїтий світ:

– Так, ще 10 років люди знали, що є лише два сорти пива – світле й темне. Але зараз пивний світ набагато більш розвинений. Адже люди втомлюються від одноманітності пива з великих пивзаводів і готові експериментувати зі смаками та сортами. Не боїмося експериментів і ми, тому «Волинський Бровар» – це, мабуть, найбільш експериментальна пивоварня України.

Загалом, сьогодні компанія «Волинський Бровар» виготовляє понад 100 видів напоїв, представлених під п'ятьма різними брендами. Це, зокрема, пиво, сидри, квас, комбуча, енергетичні напої, лимонади, вітамінізована вода та Bubble Tea.

– Для того, щоб нас краще розуміла наша аудиторія, ми створили різні бренди та сегментували нашу продукцію. Наприклад, пиво в скляних пляшках продається під торговою маркою «Волинський Бровар». Це продукт для широкого загалу, продається як у магазинах, так і в ресторанах. Потім ми створили новий бренд, який позиціонуємо як молодіжний продукт, – ТМ Forever, під якою реалізується пиво у пляшках і банках об'ємом 0,5 літра. Важливо, що скільки б брендів у нас не було, жоден сорт пива в них не повторюється, адже кожен з них розрахований на іншого споживача, – розповідає засновник компанії.

Під окремим брендом, ТМ Geyser, реалізуються й енергетичні напої, а під торговою маркою Mikki Brew продаються комбуча та пиво в металевій банці об'ємом 0,3 літра. Й останній бренд, який створила пивоварня, це EverAID, який охоплює сегмент безалкогольних напоїв.



– За нашими спостереженнями, сьогодні молодь усе споживає все менше алкоголю, обираючи інші, більш корисні напої. Тому комбуча зараз – один з дуже популярних продуктів, адже він корисний для здоров'я, бо має у своєму складі пробіотики. Крім того, багато наших споживачів охоче купують вітамінізовані напої Vitamin Water і лимонади. До речі, в складі наших лимонадів є 20 % натурального соку або пюре. Крім того, нещодавно ми почали виготовляти та реалізовувати новий для нас продукт – вітамінні ізотоніки для спортсменів, які допоможуть не лише втамувати спрагу, а й дадуть можливість регенерувати організм для того, щоб витримувати все більш фізичні навантаження, – розповідає Микола Іващишин.

Напої від компанії «Волинський Бровар» зараз можна придбати в більшості торговельних мереж України, а також у ресторанах, кафе та партнерських магазинах. До речі, що цікаво, найбільше продажів припадає на Київ і Рівненську область. Крім того, напої компанії «Волинський Бровар» сьогодні представлені й за кордоном, зокрема, в країнах Балтії, а також у Британії та Швеції.

З нагоди свого 11-річчя компанія «Волинський Бровар» розробляє святкове пиво, рецептура якого вже узгоджена. Це пиво сорту WEIZEN - BOCK буде презентоване під час пивного фестивалю «Бровар Фест» 2-3 серпня.



Банка VS скло

Термін придатності пива «Волинський Бровар» становить 365 днів. Тобто пиво без втрати якості та смакових властивостей може стояти на полицях магазинів 1 рік.

– Але так довго воно там не затримується, продається набагато швидше. Ми підраховали, що в середньому наше пиво продається за 30-45 днів, – інформує Микола Іващишин.

Система розливу пива в скляні пляшки на пивоварні «Волинський Бровар» виготовлена американською компанією Meheep. Ця лінія забезпечує високоякісний автоматизований розлив, що дозволяє зберігати смакові характеристики крафтового пива та підтримувати стабільну якість продукції. Обладнання безвідмовно працює на підприємстві вже багато років, розливаючи напої від «Волинського Бровара» у 1100-1200 пляшок за годину. Крім того, на пивоварні працює й обладнання для розливу в металеві банки, яке виготовлено британською компанією MICRO CAN, об'ємом 0,33 л та 0,5 л. Що цікаво, найпопулярнішим серед споживачів є пиво в банках 0,5 літра, – це майже 70 % продуктів компанії. Але, з іншого боку, є ще й споживач, якому подобається пляшка об'ємом 0,35 літра, тому підприємство задовольняє і його потреби.

До речі, про тару. Пивоварня використовує ексклюзивні скляні пляшки об'ємом 0,35 літра, виготовлені на Рокитнівському скляному заводі, співпраця з яким триває уже понад 10 років. Ці пляшки є унікальними для українського ринку та підкреслюють індивідуальність бренду. Загалом, сьогодні асортимент пива від «Волинського Бровара» реалізується у скляних пляшках об'ємом 0,35, 0,5 і 0,75 літра, у металевих банках об'ємом 0,33 і 0,5 літра та ПЕТ-тарі об'ємом 1 літр, а невдовзі розливатимуть і в ПЕТ-пляшку об'ємом 0,75 літра.

– З часом ми плануємо встановити повністю автоматизовану лінію розливу, яка також пакуватиме ящики з пивом і відправлятиме їх склад. Зараз у нас працює пакувальна машина від компанії «Термо-Пак», яка дуже допомагає нам швидше запаковувати продукцію та віддавати її споживачам, – зазначив засновник пивоварні.

Завод пакувального обладнання «Термо-Пак» не лише виготовляє обладнання європейської якості, сумісне з обладнанням інших вітчизняних та європейських виробників, а й пропонує послуги з інжинірингу, проектує нестандартне обладнання під індивідуальні вимоги замовника, здійснює пусконаладжувальні роботи, забезпечує технічне обслуговування в гарантійний та післягарантійний період.

У пивоварному середовищі України вже давно точаться дискусії про те, що краще та перспективніше: металева банка чи скляна пляшка. І ніхто не може дати однозначну відповідь на це питання: ні аналітики ринку, ні його учасники, ні споживачі. За словами Миколи Іващишина, зараз пиво «Волинський Бровар» в однаковій кількості продається і пляшках, і в банках:

– Така ситуація спостерігається і в інших виробників пива. Але є ймовірність, що з часом банка потроху витіснить металева банка чи скляна пляшка. І ніхто не може дати однозначну відповідь на це питання: ні аналітики ринку, ні його учасники, ні споживачі. За словами Миколи Іващишина, зараз пиво «Волинський Бровар» в однаковій кількості продається і пляшках, і в банках:

Маркетинг і просування: як зробити продукт впізнаваним

Коли слухаєш, як Микола Іващишин розповідає про роботу свого підприємства, про те, як ця компанія при виробництві напоїв перш за все орієнтується на смаки та побажання своїх споживачів, – то відразу розумієш: «Волинський Бровар» – це не про заробіток, а перш за все про відданість своїй справі. І той асортимент смаків і напоїв у різноманітній тарі різного об'єму свідчить саме про це – про бажання догодити своєму споживачу, завоювати любов якого в умовах насиченого ринку України ой як нелегко!..

– Щоб дізнатися, якими є відгуки споживачів про нашу продукцію, ми залучаємо до співпраці багатьох людей, зокрема, фахівців галузі, амбасадорів, які дають нам реальні фідбеки щодо наших ідей, продуктів, смаків і тари. Спілкуючись з цими людьми, ми розуміємо, як краще подати той чи інший напій. Так, один із наших ключових експертів – це молодь. І якщо молодь каже «Ні», то ми, або думаємо, як все ж таки пропхнути цей продукт далі, або все ж таки дослуховуємося до побажань молоді, – розповів засновник компанії «Волинський Бровар».

За його словами, перш ніж «запустити» якийсь продукт, його тестують споживачі у фірмовому пабі «Пилорама», щоб потім озвучити свій вердикт. І чим це не найкраще маркетингове рішення, – коли споживач почувається справді важливим, бо до його думки прислухаються?..

– За роки нашої роботи ми завжди були націлені на цінність, на пошук нових ідей і продуктів, яких немає на ринку. Тому ми щороку досліджуємо ринок, знаходимо цікаві для нас ніші та заповнюємо їх. А нами постійно цікавиться споживач, бо в нас щомісяця виходять новинки, ми не втомлюємося шукати ідеї, ми не втомлюємося створювати нові рецептури, щоб давати людям можливість пізнавати щоразу щось інше. І це працює, – переконаний засновник пивоварні «Волинський Бровар» Микола Іващишин.

ТЕРМО-ПАК
Завод пакувального обладнання

**Обладнання для розливу,
етикування, пакування та
конвеєрних систем**

- Етикувальне обладнання
- Ємності й резервуари
- Комплексні лінії розливу
- Конвеєрні системи
- Обладнання розливу
- Пакувальне обладнання



+38 0456 31 30 11
info@tp-eu.com
www.tp-eu.com

- Виробляємо обладнання європейської якості, сумісне з обладнанням вітчизняних та європейських виробників
- Спеціалізуємось на проектуванні нестандартного обладнання
- Враховуємо індивідуальні особливості кожного Замовника
- Виконуємо обов'язкові пусконаладжувальні роботи/введення обладнання в експлуатацію
- Надаємо обслуговування в гарантійний та післягарантійний період



МОЛОЧНОКИСЛІ БАКТЕРІЇ В ПИВОВАРІННІ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ПИВО

ІННА ГАРМАШЕВА,

кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник відділу фізіології промислових мікроорганізмів Інституту мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного НАН України

Молочнокислі бактерії здавна використовуються в харчовій промисловості та мають значення для підтримки здоров'я людини завдяки своїм пробіотичним властивостям. Відбір культур для промислового використання як заквасок чи пробіотиків є багатостадійним процесом, який включає виділення культур з їх природного середовища, ідентифікацію, дослідження біологічної активності, відбір штамів за необхідними технологічними параметрами, дослідження їх безпечності. У відділі фізіології промислових мікроорганізмів Інституту мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного НАН України створена колекція штамів молочнокислих бактерій, які можна використовувати в різних галузях харчової промисловості для приготування кисломолочних продуктів, хлібних заквасок, ферментованих овочів і напоїв на основі рослинної сировини. Окрім традиційного використання як кислотоутворювачів та для надання певних органолептичних характеристик чи текстури продукту, молочнокислі бактерії використовують для підвищення їх корисності. Попит на функціональні продукти і пробіотики існує давно і з часом тільки підвищується. Альтернативою пробіотикам у вигляді капсул чи саше є продукти і напої, збагачені пробіотиками. На сьогоднішні їх асортимент вже значно розширюється, а не обмежений виключно кисломолочними продуктами.

Функціональний продукт – це продукт, що містить у своєму складі інгредієнти, які окрім поживної та енергетичної цінності виявляють доведену додаткову фізіологічну користь і позитивний вплив на здоров'я. Якщо фізіологічна користь і позитивний вплив на здоров'я забезпечуються речовинами, які утворилися в продукті шляхом метаболічної активності мікроорганізмів під час ферментації, або безпосередньо живими мікроорганізмами.



мами, що потрапляють в організм людини разом з продуктом, то такий продукт називають біофункціональним. Слід зазначити, що між функціональним продуктом і продуктом з пробіотиком є певна різниця. Функціональний продукт може містити як живі, так і інактивовані мікроорганізми, чи тільки їх метаболіти (наприклад, пастеризований продукт чи фільтрований напій). До мікроорганізмів з функціональною активністю особливих вимог не висувають, окрім їх безпечності для здоров'я людини. Натомість продукт з пробіотиком має містити живі пробіотичні мікроорганізми, у кількості не менше ніж 1×10^6 – 1×10^7 клітин/г на кінець терміну придатності. Крім того, до пробіотичних культур висувають низку вимог, яким вони мають відповідати, а саме вони мають бути стійкими до умов травного тракту (низькі значення pH шлунку, дія жовчних кислот), не містити генів антибіотиків клінічного значення та інших факторів патогенності, безпечність і позитивний вплив на здоров'я пробіотичних культур має бути доведені клінічно.

Найбільше значення для харчової промисловості мають органічні кислоти та бактеріоцини, що продукуються молочнокислими бактеріями в процесі ферментації, забезпечуючи смакові якості та мікробіологічну безпеку продуктів. Крім цього, молочнокислі бактерії продукують ряд біологічно-активних метаболітів, які в процесі ферментації збагачують сировину корисними для організму речовинами, тим самим підвищуючи функціональні властивості продукту. В багаторічних наукових дослідженнях було показано, що саме синтез біологічно активних метаболітів є одним з основних механізмів пробіотичної активності молочнокислих бактерій. Метаболіти молочнокислих бактерій, такі як антимікробні речовини, екзополісахариди, біологічно активні пептиди, вітаміни, ферменти та інш. позитивно впливають практично на всі системи організму людини, забезпечуючи антибактеріальну, противірусну, антиоксидантну, імуномодулюючу, нейромедіаторну, гіпоглікемічну, гіпотензивну, гіпохолестеринову та детоксикаційну дію.



Молочнокислі бактерії в пивоварінні можуть зазвичай є однією з причин псування пива. Водночас їх використовують для виготовлення «кислих» сортів пива, які набувають все більшої популярності. Закваски на основі чистих культур молочнокислих бактерій можуть використовуватись на різних етапах. Основною вимогою до таких культур є досягнення необхідного рівня кислотності суслу при заданих параметрах. Важливим є спектр та співвідношення органічних кислот та різних ароматичних сполук, які продукує культура під час ферментації, оскільки саме завдяки йому формується необхідний смак, без сторонніх присмаків. Застосування молочнокислих бактерій для збродження неохмеленого суслу є найбільш розповсюдженим, найчастіше до складу заквасок різних виробників входять штами видів *Lactobacillus plantarum* та *L. brevis*, але також застосовують й інші види. Молочнокислі бактерії можуть бути використані й на наступних етапах технологічного процесу. Але в цьому випадку заквасочні культури мають бути стійкими до основних стресових факторів пива, зокрема альфа кислот хмелю та спирту і бути сумісними з дріжджовою культурою.



Останнім часом актуальним є питання збагачення пива пробіотичними штамми молочнокислих бактерій, відповідно такі культури також мають бути стійкими до всіх вище перелічених факторів і не спричиняти змін органолептичних показників пива під час зберігання. Наразі наукові дослідження зосереджені на пошуку культур, які б поєднували в собі необхідні технологічні характеристики і пробіотичну активність. Напій є функціональним якщо доведена його користь. Функціональне пиво повинно позитивно впливати на здоров'я споживача, має бути надана інформація про дозування, тривалість і частоту вживання для досягнення позитивного впливу. Що стосується алкогольного пива, то основним питанням є співвідношення користі функціонального пива і негативного впливу алкоголю на організм. Проведено ряд досліджень на лабораторних тваринах, які демонструють перспективи застосування пива з потенційно пробіотичними мікроорганізмами як функціонального напою. У 2024 році науковці з Національного університету Сингапуру опублікували результати клінічних випробувань на добровольцях, в яких було показано, що пиво з пробіотичною культурою *L. paracasei* Lpc-37 запобігає змінам мікробиоти кишківника, які характерні при вживанні алкоголю, та покращує ліпідний обмін при вживанні 0,33 л щодня протягом 14 днів. Чи буде дотримуватись таке дозування споживачем – це відкрите питання, а що буде при надмірному вживанні та що є межею коли користі від напою вже не буде – наразі таких даних немає. Тож наразі, як функціональне більше перспектив має безалкогольне пиво, яке може бути збагачено корисними метаболітами на етапі ферментації суслу, чи на наступних стадіях за умови використання стійких до стресових факторів пива штамів молочнокислих бактерій, які не обов'язково мають зберігатися живими в готовому напої, що гарантує стабільні органолептичні характеристики протягом терміну зберігання.



10 РОКІВ: З МАЛЕНЬКОЇ БРОВАРНІ Й ВЕЛИКОЇ МРІЇ ДО КОРИФЕЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТУ

У 2025 році пивоварня Varvar відзначає своє 10-річчя. Це визначна дата не тільки в історії підприємства, а й в українському крафтовому пивоварінні, де Varvar є одним із флагманів. А все починалося з великої мрії та маленької броварні, розповідає пивовар бренду **Varvar Антон ПАЛАМАРЧУК**:

– Починалася вона із пивоварні «гаражного» типу. Це був проєкт лісопилки у невеличкій промзоні Києва. Прагнули зробити щось дуже камерне та просте. Згодом зріс інтерес не тільки до самого пива, а й до певної ідеї чи місії. Тому поступово збільшували територію та потужності: від п'ятсот літрової напіваавтоматичної варниці, варвари одразу перейшли до однотонного автоматизованого обладнання з п'ятьма посудинами від угорської компанії **ZIPTECH**. Від розливу пива на невеличкій машині на шість наливних голів до переходу на більшу машину та розливу в пляшку місткістю 0,33 л. Згодом додали баночну машину. Тобто, постійно шукали цікаві рішення й розвивалися, адже потрібно рухатися в ногу з часом.

У 2024 році виробники придбали нову лінію розливу в банку, яка більш продуктивна – 1 600 банок розливу на годину. Вона має різні додаткові функції, які допомагають, наприклад, додавати каплю рідкого азоту у банку. А це дає можливість розливати не карбонізовану продукцію.

Серед безлічі пропозицій різних виробників зупинили свій вибір на обладнанні від італійської компанії GAI. Ця лінія може розливати великі об'єми пива – 6–8 тисяч банок на добу. Елементи обладнання збирали самі виробники, а монтаж та підключення вже українська команда інженерів, – пояснює Антон Паламарчук.

Упродовж 10 років на Varvar Brew триває робота не лише над удосконаленням якості та смаку пива, й над пошуком інноваційних технологічних рішень, вивченням досвіду за межами України.

Серед досягнень броварні – створення спільно з іншими вітчизняними пивоварами українського стилю пива Ukrainian Golden Ale – для міжнародної реєстрації. Робота з визнання локального стилю почалася влітку 2021 року, з фінальною дегустацією та описом стилю у січні 2022-го. Після цього група пивних ентузіастів, окремі пивоварні та учасники крафтової пивної галузі України почали просу-

вати цей стиль шляхом презентації його на міжнародних фестивалях, спільних варках з іноземними пивоварнями, дописах у профільних виданнях.

Що на крані?

Зараз розглядаємо різні варіанти, проводимо аналіз ринку, розробляємо стратегії та шукаємо нові напрями, – зауважує Антон Паламарчук.

Пивоварня Varvar виготовляє близько 15 постійних сортів пива. Додатково варять асортимент новинок, які виходять щотижня.

– Недавзі плануємо збирати цвіт бузини, аби виготовити з ним пиво. Також в доповнення до світлої версії безалкогольного пива «Zero Stress» – ми розробили рецепт та зварили темну версію такого пива – «Zero Dark». Є попит на цей продукт, так як об'єм другої партії – ми збільшили вдвічі. Крім того, маємо серію колабораційних варок, – розповідає пивовар. – До прикладу, цього місяця випустили спільно з бельгійською пивоварнею Stroom легкий і пряний сейзон «Pink House» з додаванням «grains of paradise», або малегети, що дарує нотки тропічної пряності, цитрусу й теплого перцю. Свіжий аромат лугових трав і фруктів, яскравий живий смак із пряним післясмаком з додавання бельгійського та української сировини. А на етикетці напою «Pink House Saison» ми використали візуалізацію картини «Сerpень» талановитого українського художника Ореста Кузіва, оскільки бельгійська пивоварня Stroom при випуску своєї продукції використовує арти локальних художників, чим їх підтримуючи.

Ще одна колаборація Varvar була зроблена із британською пивоварнею Brew York. Це пиво «Double Foreign Stout», створене частково на українській та британській сировині. Зараз воно на етапі дозрівання.

На честь свого 10-річчя Varvar планує продовжувати втілювати цікаві проєкти та колаборації, щомісяця пропонуючи щось нове.

– Війна в Україні та загалом події у світі спонукають нас підтримувати тісні зв'язки із закордонними колегами. Це комунікація заради обміну досвідом, знаннями й підтримкою, – додає Антон Паламарчук.

Технології виробництва

На пивоварні Varvar намагаються підтримувати локальних виробників та постачальників. Однак, основним критерієм вибору сировини залишається якість, наголошує Антон Паламарчук:

– Головне – це якісний продукт, із яким можна працювати й довіряти йому, отримувати перевірений результат. На деяких солодах виробник вказує певні ароматичні часточки. Та, коли пивовар використовує їх протягом тривалого часу, то помічає, що на продукт може впливати й мінеральний склад води, і де це зерно збиралося тощо. Тому доводиться постійно додатково вивчати інформацію про сировину. Це робота над створенням чогось нового та аналіз того, що уже зварили.

До прикладу, використовуючи хміль, пивовари враховують безліч чинників. Зокрема, одна партія хмелю може мати показник альфа-кислотності 11, а друга, того самого сорту, – 14. Відтак, потрібно точно розраховувати пропорції, щоб не отримати змін у смаку пива.

– Український хміль частково ми використовуємо в колабораціях. Нещодавно ми відправили посилку з українським хмелем бренду «Хміль України» і нашим коріандром у Бельгію, до пивоварні Stroomb. Можливо зваримо Ukrainian Golden Ale із використанням цих складників. Загалом, мені подобається тенденція зростання якості української сировини, вона стає дедалі більше конкурентоздатною, – Зазначає пивовар.

– Ми маємо власну свердловину глибиною понад 120 м і систему зворотного осмосу. Відповідно, вода пом'якшена. На процес варки додаємо мінерали і тим самим наближаємося до тієї води, яка є локальною для обраного типу, стилю пива. Ми сповідуємо тут певну ідеологію. Для досягнення відповідної гіркоти, тіла та смаку нам потрібно



підібрати мінеральний склад води. Для темних сортів пива використовуємо більш жорстку воду, – ділиться секретами виробництва Антон Паламарчук.

Нещодавно на пивоварні Varvar замінили на нержавіючі накопичувальні баки по 6 кубометрів від угорської компанії **ZIPTECH**. Також додали до устаткування пневматику, HEPA-фільтри, датчики для підтримки якісного складу води та фільтри – весь комплекс обладнання від компанії «Екософт». На виробництві відповідально ставляться до чистоти, адже це безпосередньо впливає на якість і безпечність продукту, тому обладнання регулярно миється та очищається, відповідно до технологічних та санітарних вимог.

– При виготовленні пива відбувається контроль за цілою низкою процесів: щільності суслу, pH суслу та пива, електропровідності миючих рідин, рівень алкоголю чи кількості калорій тощо. На кожному етапі відбувається контроль, від отримання сировини, варки до розливу пива в кег, пляшку та банку, – пояснює Антон Паламарчук.

Із додаткової сировини на броварні використовуються пшеничні, вівсяні пластівці, рис, кукурудзу та інші злакові культури. Також для виготовлення різних сортів пива використовують какао-боби, кокос, цедру цитрусових, коріандр тощо.

Ще один секрет для досягнення бажаних смаків у деяких сортах – використання бочок з-під високоалкогольних напоїв. Зокрема, в них наливають Wild Ale, Barley Wine та Imperial Stout, Baltic Porter.

Більша частина пива Varvar Brew реалізується в Україні – у пабах, ресторанах та мережах супермаркетів. А також виконують індивідуальні замовлення. Крім того, броварня працює із дистриб'юторами, які експортують продукцію Varvar у країни Європи.

Основна тара для розливу напоїв у броварні – банка 0,33 л, кеги та пет-кеги. Деякі асортиментні бочкові релізи розливаються у пляшку місткістю 0,375 л, а з урочистих нагод тематичні партії випускають у пляшці 0,75 л. Також у планах – розлив у 1,5 л так звані "магнуми"

– Наразі у пріоритеті – підсилення виробництва, продовження пошуку інновацій і вдалих технологічних рішень, подальше відкриття локальної сировини, створення нових сортів пива, – ділиться Антон Паламарчук. – Будемо й надалі нести людям культуру споживання пива та створювати попит. А також продовжимо співпрацю з іноземними партнерами, це дає гарні результати. Адже пивоваріння – це колективна творчість, де результат залежить від спільних зусиль та від ентузіазму кожного учасника команди, – зазначає пивовар бренду Varvar Антон Паламарчук.

Наприкінці травня Varvar Brew узяв участь у фестивалі MBCC 25 – це щорічний фестиваль Mikkeller Beer Celebration Copenhagen. На подію в Копенгагені цього року з'їхалися учасники з понад сотні пивоварень усього світу.





ЧОТИРИ ПРИНЦИПИ СУЧАСНОГО ЗАКУПОРЮВАННЯ:

УКРАЇНСЬКІ КРАФТОВИКИ ОТРИМАЛИ УНІКАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ

Сучасні методи закупорювання кардинально змінюють враження про алкогольну продукцію в Україні. Моноблокові пробки з відривним кільцем, які усувають потребу в термозбіжному ковпачку, інноваційні пластикові бугелі та синтетичні корки з ефектом репліки – ці технології вже доступні українським виробникам. Український ринок крафтових напоїв впевнено розвивається навіть у складні часи, а практичність, зручність використання, натуральність і привабливий дизайн пробки стають вирішальними факторами у боротьбі за увагу споживача. Особливо цікавими є біколор пробки, елегантні пробки Starlight для преміальних напоїв та пробки з натуральною дерев'яною шапочкою, які тепер виготовляють з місцевої деревини безпосередньо в Україні.

Під час XIV Форуму пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв, що відбувся 10–11 квітня в Києві, В'ячеслав Шиш, представник італійської компанії Тарі в Україні, презентував сучасні технології і тренди в закупорюванні напоїв.

ГОЛОВНІ ТРЕНДИ

– Сучасні тренди в закупорюванні алкоголю спираються на чотири ключові принципи: практичність, простоту використання, натуральність і дизайн, – зазначив В'ячеслав Шиш під час своєї презентації.

За його словами, особливо важливим для крафтових виробників стає візуал:

– Дизайн надзвичайно важливий, адже наша спільна мета – продати ваш продукт. А люди насамперед купують очима.

Представник Тарі підкреслив, що для крафтових виробників ключовою перевагою має стати унікальність:

– Крафт – це перш за все свобода. Для такого виробництва критично важливо мати гнучкий, унікальний дизайн, який вигідно виділятиме вас на полиці порівняно з великими індустріальними виробниками, – пояснює В'ячеслав Шиш.

Серед новинок, представлених компанією, особливо увагу привернула моноблокова пробка з відривним кільцем, що усуває потребу в термозбіжному ковпачку.

– Ми довго працювали над удосконаленням моноблочної пробки, щоб усунути необхідність використання термозбіжного ковпачка. Наше рішення з відривним кільцем пройшло серію випробувань, і результати вражають. Пробка чудово тримає тиск, працюючи за принципом, схожим на м'яку на плящі шампанського, – розповів В'ячеслав.



РІЗНОМАНІТНІСТЬ РІШЕНЬ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ НАПОЇВ

Компанія Тарі пропонує широкий асортимент рішень для різних типів алкогольних напоїв. Пробки Bicolor, які складаються з двох кольорів, дозволяють створити виразний дизайн для конкретного бренду.

Елегантні пробки Starlight спеціально розроблені для горілки, джину та віскі, надаючи преміальний вигляд продукту. Для лікерів компанія виготовляє зручні пробки з лічками-дозаторами, які забезпечують точне наливання. Виробники можуть також обрати пробки з імітацією дерева або з натуральною дерев'яною шапочкою для створення автентичного вигляду. Для пива та міцних напоїв Тарі розробила інноваційні пластикові бугелі, які вирізняються бездоганною функціональністю та привабливим дизайном.

– Наша інноваційна пробка Мекано з бугельним механізмом народилася саме в Україні. Ми майже три роки розробляли особливу рецептуру пластику, щоб створити цей продукт. На відміну від традиційного металевого бугеля, наша пробка має унікальну конструкцію з різними видами ущільнювачів для газованих та негазованих напоїв, – поділився В'ячеслав Шиш.

Особливий акцент представник компанії зробив на локалізації виробництва в Україні.

– З цього року ми запустили в Україні власне виробництво дерев'яних шапок для корків з місцевої деревини. Ми облаштували невелике приміщення в Житомирській області, де встановлено обладнання з ЧПУ. Це дозволяє нам швидко виконувати замовлення навіть малими партіями – від 100 штук, – розповів В'ячеслав Шиш.

Компанія пропонує використання різних порід дерева: дуб, вільха, граб, бук, а також різноманітні варіанти персоналізації з логотипами та медальйонами.



СИНТЕТИКА ЯК НАТУРАЛЬНІСТЬ?

– Якщо запитати мене особисто, то я віддаю перевагу синтетичним пробкам. Вони створюють менше проблем для виробників, оскільки не вимагають таких жорстких умов зберігання, як натуральні корки. Синтетика не кришиться, не дає осаду, не фарбує вміст пляшки, – зазначив представник Тарі.

Для виробників, які хочуть зберегти традиційний вигляд напою, компанія пропонує синтетичні пробки з ефектом репліки.

– Покупець не помітить різниці, а ви, як виробник, уникаєте багатьох проблем, – резюмував В'ячеслав Шиш.

УКРАЇНСЬКЕ ВИРОБНИЦТВО: ЛОКАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ТА СВІТОВІ СТАНДАРТИ ТАРІ

Італійська компанія Тарі, заснована у 1999 році, стала одним із провідних міжнародних виробників високотехнологічних корків для преміальних напоїв. За два десятиліття бренд розширив свою присутність на глобальному ринку, відкривши виробництва в Мексиці, Аргентині та Франції, та обслуговує близько 5000 клієнтів у понад 60 країнах.

Виробник зосереджує значні зусилля на розробці екологічно стійких продуктів. Компанія перезапустила лінійку NEOS – технологію виробництва корків, яка використовує полімери з відновлюваних джерел замість нафтових продуктів. Це дозволяє суттєво зменшити вуглецевий слід виробництва.

Особливу увагу Тарі приділяє розвитку крафтового сегменту напоїв, що нині активно розвивається в Україні.

Серед популярних продуктів компанії — Monobloco, виготовлений з екологічних синтетичних матеріалів. Цей корок поєднує мінімалістичний дизайн з міцністю та зручністю використання.

Тарі позиціонує себе як «глобальна бутикова» фірма, яка робить ставку на професіоналізм своїх співробітників (близько 1000 працівників у різних країнах) та використання відновлюваних джерел енергії у виробництві. Компанія прагне розвивати культуру споживання, – цінуючи не лише функціональність, але й красу та дизайн, при цьому дбаючи про довкілля.

Тарі | UNIQUENESS ON TOP

КОНТАКТИ В УКРАЇНІ, ГРУЗІЇ, МОЛДОВІ
ТА КРАЇНАХ БАЛТІЇ:

В'ячеслав Шиш
+38 067 360 81 67



БАР ІЗ ПИВОВАРНЕЮ KANS:

ЯК «ТЕРМО-ПАБ» РЕАЛІЗУВАВ КРАФТОВУ ІДЕЮ У ЖК



Коли обладнання говорить мовою простору, народжуються нетипові рішення. Один із таких – новий бар із пивоварнею **KANS** у житловому комплексі **GREAT** у Києві. Проєкт, над яким «Термо-Паб» працював два роки, – приклад того, як із невеликої площі можна «вичавити» максимум: варити пиво, розливати його та пригощати відвідувачів. І все це – в межах одного закладу.

Ідея проста: **20 тисяч літрів пива на місяць** у форматі шоуруму. На вході розташована пивна колона на 11 пегасів. Саме тут напій розливатиметься у пластикові пляшки безпосередньо з форфасів. Клієнти не просто купують, вони бачать процес на власні очі: за прозорою скляною стіною працює 500-літрове варильне відділення, яке дозволяє робити дві варки на день.

Поряд знаходиться **барна зона з 12 кранами**, де пиво подають у келихи. І не просто так, а з фішкою – барним охмелювачем, у якому можна змінювати смак напою прямо перед подачею. Імбир, апельсини, хміль, банани – усе залежить від фантазії пивовара або відвідувача. А ще – це красиво! Фрукти викладають шарами і колона перетворюється на інсталяцію зі смаку.

– Це не лише гра зі смаками, а й маркетинговий інструмент. Люди це фотографують, обговорюють, експериментують, а продажі – ростуть, – пояснює керівник «Термо-Пабу» Олександр БАТАШОВ.

Ще одна родзинка проєкту – **скляна підлога**, крізь яку видно підвальне царство – **бродильне відділення**. Саме там стоять **одинадцять ЦКТ по 1000 л** та одна на 500 (для тестових варок). Між ними коридор, який веде нас до **автоматичного пульта керування температурою**.

Пиво подається з **дев'яти форфасів**. Свіже, охолоджене, без зайвого CO₂, адже подача йде з використанням спеціальних мішків. Кожен форфас має діоптр, окремий контролер і точне температурне налаштування.



І це ще не все. **Компресорна** спущена в підвал, щоб не шуміти та не заважати мешканцям ЖК, а вентилятори винесені назовні. **Є зона для дроблення солоду, кімната-холодильник** (колдрум), **СІП мийка для кегів і ЦКТ, невелика кухня** та навіть **офіс директора**, що слугує також бомбосховищем.

– KANS – це заклад із пивоварнею, який працює у звичайному житловому будинку. Простір, інженерія, технологія – усе в балансі. Зробимо найкраще пиво разом! – підсумовує Олександр Баташов.

ОГЛЯД ПИВОВАРНІ
KANS В YOUTUBE



3-х посудні варильні порядки:

Все колись трапляється вперше! Майже одночасно до компанії «Термо-Паб» надійшли два замовлення, з Житомира та Івано-Франківська, на виготовлення трьохпосудних варильних порядків на 1000 літрів сула за варку. Чудовий шанс інтегрувати нові ідеї та напрацювання, а саме – встановити на майданчик обслуговування технологічну мийку з проточним охолоджувачем сула та зручним тримачем під аерометри. Також, за запитом одного з замовників, було інстальовано електричний лічильник води. Компенсатор тиску та додаткові пробовідбірні крани довершили перелік новинок у цьому пивоварному комплексі. Детальніше роздивитись результат можна на нашому YouTube-каналі.

«Сільпо» та збільшення потужностей:

Іноді найцікавіші проєкти трапляються там, де їх найменше очікуєш! Один із таких – виробництво ЦКТ особливої конструкції та інсталяція цих бродильних ємностей у діючу чеську броварню в магазині «Сільпо». Складність? Усе обладнання потрібно було інтегрувати у виробничу лінію без зупинки роботи броварні, з чим команда «Термо-Паб» впоралась бездоганно. Одразу після успішно виконаного замовлення ми виготовили ще й мобільну систему для збору та зберігання дріжджів, яку було адаптовано безпосередньо під технологічний процес згаданого замовника.



Участь у форумах:

Завжди бути в центрі подій! На XIV Форумі пивоварів та дистилляторів компанія «Термо-Паб» обговорювала головне: майбутнє українського крафту. Дуже приємно було бачити давніх учасників, які продовжують свою діяльність, незважаючи ні на які труднощі, але ще приємніше – зустріти та поспілкуватись із «молодою кров'ю» українського крафтового ринку. Також компанія «Термо-Паб» брала активну участь на платформі для спілкування, співпраці та натхнення «Міцний Крафт 2025». Атмосфера сприяла обміну досвідом та новими ідеями. Дякуємо кожному, з ким вдалось поспілкуватися в рамках цього заходу.

Вихід в ефір:

Відкриті до нових ідей! Саме тому керівник компанії «Термо-Паб» вийшов в ефір на радіо: говорили про запуск броварень, технічні нюанси, виробництво міцних напоїв та, звичайно ж нашого улюбленого пива. Згадали наші найцікавіші проєкти, реалізовані останнім часом. Торкнулися також фінансової сторони питання: відкриття власної броварні, як з точки зору видатків на устаткування, так і з точки зору моделювання прибутку та окупності проєктів. Бо «Термо-Паб» – це не просто обладнання. Це – крафт у дії.

реклама



ПОСИЛАННЯ
НА ВІДЕО
«ЕКСПЕРТНА ДУМКА»



+38 068 673 58 76
+38 099 673 58 76

www.termopab.com

[f](https://www.facebook.com/termopab) [@termopab](https://www.instagram.com/termopab)

ПІВОВАРНЯ, ЩО ВИХОДИТЬ ЗА РАМКИ:

MARKEL BREWERY РОЗШИРЮЄ ЛІНІЙКУ КРАФТОВИХ НАПОЇВ



На українському ринку з'явився новий гравець із чітким баченням та амбітною стратегією розвитку – Markel Brewery. Позиціонуючи себе як виробник із характером, що не боїться експериментів, компанія робить ставку не лише на пивну крафтову класику, а й на продукти, які можуть зацікавити ширшу споживчу аудиторію. Серед флагманських напрямів – виробництво натуральних лимонадів..

– Нам важливо, щоб Markel асоціювали не лише з пивом. Ми створюємо напої, які мають характер, смак і якість. Це і є наша ідея – розширювати поняття «крафтового» за межі алкоголю, – коментує директорка та співзасновниця Markel Brewery Неллі ХУДОБІНА.

Нещодавно компанія представила свою першу позицію в сегменті безалкогольних напоїв – ягідно-трав'яний мікс із малиною та м'ятою під назвою Proholoda. Продукт одразу отримав позитивний відгук ринку. За словами засновників, рішення про запуск лінійки не було ситуативним. Ідея виношувалася давно, і тепер компанія готова інвестувати у її розвиток.

Якість – це процес, а не випадковість

У Markel Brewery нову лінійку безалкогольних напоїв не відокремлюють від основної діяльності. Це органічне розширення філософії бренду, заснованої на ремісничому підході, сезонності та натуральності. Принципи, що закладені у виробництво крафтового пива, повністю перенесено й на безалкогольний напрям.

– Ми не створюємо нових брендів. Ми зберігаємо дух Markel у кожному продукті: від рецептури до назви. Навіть лимонад для нас – це про турботу, про людину, про якісний інгредієнт і чесну роботу з ним, – зазначає Неллі Худобіна.

В основі кожного рецепту – виключно натуральна сировина.



вина. Фрукти та ягоди не обробляються хімічними препаратами, а їх походження підтверджене спеціалізованою документацією. Це дозволяє контролювати якість продукту на всіх етапах виробництва.

– Ми працюємо тільки з перевіреними постачальниками, уникаючи будь-яких компромісів щодо безпечності чи походження сировини. Усі інгредієнти мають відповідні сертифікати. І якщо мова про ягоди, то це спеціально вирощені під наш запит сорти. Навіть відмінність у сорті може змінити кислотність чи баланс напою, і ми це враховуємо, – додає співзасновниця Markel Brewery.

Зокрема, для ягідної лінійки пива Legenda компанія співпрацює з фермерами, які вирощують потрібний сорт малини. Такий підхід дозволяє досягати потрібний смакової чистоти, мінімізувати логістичні витрати та максимально контролювати якість – одну з ключових цінностей компанії.

У штаті Markel Brewery десять працівників. Команда невелика, проте злагоджена. Кожен із них – фахівець із досвідом, який поділяє цінності компанії.



Смак, народжений технологією: як створюється безалкогольний напій Markel

Процес виробництва безалкогольних напоїв у Markel Brewery – це не просто адаптація пивоварного обладнання під новий продукт. Це окрема реміснична технологія, побудована на принципі делікатної обробки кожного інгредієнта. Складна й багатокomпонентна система, у якій злагоджено працює і класика пивоваріння, і спеціалізовані технічні рішення, розроблені з урахуванням специфіки безалкогольної продукції.

– Ми постійно експериментуємо. З температурами, часом настоювання, ступенем подрібнення, аби максимально зберегти природний аромат і смак інгредієнтів. Це кропіткий процес, і саме увага до деталей створює унікальність наших напоїв, – пояснює Неллі Худобіна.

В основі лежить класичний підхід, але з авторськими нюансами. Наприклад, у деяких позиціях застосовується додаткове технологічне обладнання, яке дозволяє досягти тонкого балансу смаку без додавання цукру. Напій карбонізується на місці, вода проходить обов'язкову попередню підготовку. Відбувається контроль температури, балансу кислотності. Задля збереження смакових властивостей усі процеси вивірені до дрібниць. Саме такі незначні, на перший погляд, відхилення від загальноприйнятих стандартів і формують фірмову «родзинку» продукту.

Виробництво невеликими обсягами – ще одна риса підходу Markel Brewery. Це дозволяє зберігати стабільність смаку, а також реагувати на зворотний зв'язок швидко й гнучко. Як і у випадку з крафтовим пивом, тут ідеться про якість, а не про тиражі.

Готовий напій наразі розливається у ПЕТ-пляшки та одnorазові ПЕТ-кеги. Для HoReCa-партнерів доступне пакування у сталеві кеги. Цей варіант пропонують для постійних замовників. Ним часто користуються заклади, що працюють на розлив і поділяють філософію бренду. Надалі підприємство планує перехід до скляної пляшки, з акцентом на преміальність та екологічність.



Ринки збуту, масштаби виробництва та перспективи розвитку

Успіх першого смаку безалкогольної серії від Markel Brewery, ягідно-трав'яний мікс із малиною та м'ятою під назвою Proholoda, став приємною несподіванкою для команди. Лімітовану партію, з якої розпочали, розкупили майже миттєво. Попит перевершив очікування: споживачі відзначили збалансований смак, природну кислинку та відсутність нав'язливої солодкості. Освіжаючий характер напою, натуральні інгредієнти та тренд на безалкогольні продукти зіграли свою роль – Proholoda стала актуальним вибором для закладів і точок продажу, що шукають крафтову альтернативу масовим напоям.

З огляду на позитивний відгук ринку, компанія отримує стабільні запити на повторні поставки, і зараз напій готується перейти з лімітованої серії в регулярну лінійку.

Поки виробничі обсяги залишаються помірними. За словами, Неллі Худобіної, підприємство навмисно дотримується філософії малих партій для збереження стабільної якості. Утім, лінійка розширюється: технологи Markel Brewery уже працюють над новими смаками та рецептурами.

Сьогодні продукція бренду представлена в низці великих міст: Києві, Львові, Одесі, Житомирі, Миколаєві, Івано-Франківську, Ужгороді та інших обласних центрах. Основний фокус – гуртові продажі для кав'ярень, ресторанів і невеликих спеціалізованих крамниць, яким близька концепція крафту. У регіони постачання здійснюються як через партнерів, так і безпосередньо з пивоварні, зокрема, й за попереднім замовленням.

Команда активно опрацьовує нові канали збуту, включно з HoReCa та подієвими продажами, а також готується до виходу на міжнародний ринок.

Паралельно Markel Brewery посилює співпрацю з локальними фермерами, які вирощують інгредієнти під замовлення. Для компанії важливо зберігати не лише якість, а й ідею, яка стоїть за кожним напоєм.

– Ми хочемо рости не тільки в цифрах, а й у змісті. Щоб кожна пляшка, незалежно від партії чи обсягу, зберігала ту саму емоцію, з якою ми створювали наш перший напій, – резюмує співзасновниця Markel Brewery Неллі Худобіна.



Тел.: +38 063 710 00 31

Instagram:
markel_brewery

Facebook:
Markel Brewery



CO₂-ЕКСТРАКТИ - НАТУРАЛЬНІ СМАКО-АРОМАТИЧНІ КОМПОНЕНТИ ДЛЯ ПИВА

Виробники пива та інших напоїв постійно експериментують, використовуючи різноманітні інгредієнти, які привертають увагу нових споживачів, а це, своєю чергою, – поштовх для розвитку бренду. Один із перспективних напрямків у харчовій промисловості, зокрема у виробництві напоїв – використання CO₂-екстрактів. Детальніше про CO₂-екстракти, їхні особливості та переваги із читачами журналу «Пиво. Технології та Інновації» ділиться кандидат технічних наук, директор компанії «Сімекс-Прома» Ігор СОЛОВ'ЯНИК.

Робота над технологічними аспектами CO₂-екстракції була проведена в науковому колективі Національного університету харчових технологій на початку 2000-х років. Створення компанії «Сімекс-Прома» стало закономірним результатом впровадження технологічних ідей і розробок. Цьогоріч компанії виповнюється 20 років. За цей час уже налагоджено співпрацю з харчовими підприємствами різних напрямків. Нині підприємство «Сімекс-Прома» – лідер у виробництві органічних CO₂-екстрактів в Україні.

РОЗУМНІ ФУНКЦІЇ ДЛЯ ЛЕГКОЇ РОБОТИ

CO₂-екстракти – це складні комплекси біологічно активних речовин, які отримують із рослинної сировини, екстрагуючи її зрідженим CO₂-газом при високому тиску та низькій температурі. Тобто це натуральні харчові ароматизатори, як пояснює експерт:

CO₂-екстракти отримують у процесі екстракції, що відбувається за температури 20–35 °C. Завдяки такій температурі в кінцевому продукті зберігається весь спектр речовин, що екстрагують, у природному неушкодженному вигляді. CO₂-екстракти мають концентрований смак та аромат і повністю передають смак та запах вихідної сировини (у тих випадках, коли носіями смаку та запаху у вихідній сировині є ліпофільні сполуки). Це дозволяє використовувати CO₂-екстракти як органічні натуральні ароматизатори у харчовому виробництві, адже вони повністю або частково замінюють спеції і трави.

Переваги CO₂-екстрактів:

- вони стерильні (без використання консервантів);
- не піддаються прогорканню (завдяки природним антиоксидантам)
- вони компактні (займають у сотні разів менше місця, ніж вихідна сировина);
- мають тривалі терміни зберігання (не менше як 3 роки);
- їх не пошкоджують шкідники;
- вони не містять залишків розчинників (CO₂-газ після скидання тиску випаровується повністю).

Компанія «Сімекс-Прома» виготовляє різноманітні CO₂-екстракти із таких категорій продукції:

- **прянощі та приправи (базилік, гвоздика, кориця, коріандр тощо);**
- **лікарські рослини (алоє, ехінацея, звіробій, шавлія, хвоя тощо);**
- **фрукти та ягоди (абрикос, ківі, гранат, вишня, полуниця тощо);**
- **квіти та бутони (барвінок, волошки, півонія, ромашки, лаванда, троянди тощо);**
- **овочі (томати, цибуля, морква, огірок тощо);**
- **дерева, кущі та листя (верба, листя смородини, хміль, кора дуба тощо);**
- **зернові та насіння (виноградні кісточки, кава, льон, насіння гарбуза тощо).**



ВИКОРИСТАННЯ CO₂-ЕКСТРАКТІВ ТА НАНОЕМУЛЬСІЙ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЇВ

CO₂-екстракти – це складні комплекси біологічно активних речовин, які отримують із рослинної сировини, екстрагуючи її зрідженим CO₂-газом при високому тиску та низькій температурі. Тобто це натуральні харчові ароматизатори, як пояснює експерт:

– Наноемульсії CO₂-екстрактів легко розчиняються у воді і не утворюють осаду. А водне середовище, в яке додали емульсію, набуває смаку й запаху вихідної рослинної сировини. Основна сфера застосування емульсій CO₂-екстрактів – різноманітні напої: лимонади, тоніки, соки, кефіри, йогурти тощо. Ці інгредієнти використовують у пивоварінні, а також у виробництві морозива, м'яких сирів, соусів, майонезів, кремів, суфле, маринадів, сиропів, конфітурів, варення, начинок для кондитерських виробів та інших продуктів, – зазначає Ігор Солов'янчик.

Наноемульсії CO₂-екстрактів передають смак та запах вихідної рослинної сировини навіть дещо краще, ніж самі CO₂-екстракти. Як пояснює фахівець, це відбувається завдяки тому, що дрібно розбиті частинки емульсії краще стимулюють смакові рецептори. Смак продуктів, що містять наноемульсії CO₂-екстрактів, дуже яскравий, свіжий та насичений.

Наноемульсії CO₂-екстрактів мають високу проникну здатність і відмінно насичують продукт. Відбувається це завдяки дуже дрібному розбиттю ліпофільних частинок. Унаслідок цього вони проникають глибоко всередину продукту, насичуючи його смаками та ароматами наскрізь. Завдяки цій властивості наноемульсії CO₂-екстрактів є неперевершеними маринадами для таких продуктів, як м'ясо, птиця, риба, овочі, гриби. На відміну від традиційних методів маринування, які в більшості випадків дають лише поверхневий ефект, маринади на основі CO₂-екстрактів насичують продукт на всю глибину та щільно зливаються з його власними смаками та запахами, утворюючи яскравий кінцевий продукт, здатний яскраво та дуже приємно здивувати кінцевого споживача

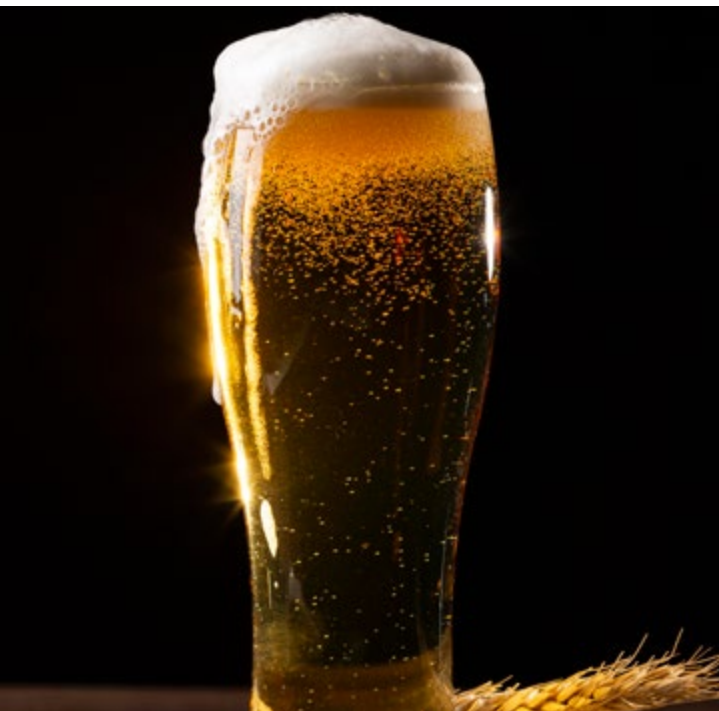


CO₂-ЕКСТРАКТИ У ПИВОВАРІННІ

CO₂-екстракти використовують у пивоварінні під час кип'ятіння сусл з хмелем, за 15 хв до кінця кіпа.

– Типова норма внесення CO₂-екстракту становить 0,01 % від маси готового продукту (100 г на тонну). Починати розробку рецептури найкраще саме з такого дозування. Надалі кількість екстракту можна збільшувати або зменшувати, залежно від бажаного ефекту або цінових орієнтирів за собівартістю, – зазначає науковець.

Наноемульсії в пивоварінні використовують перед доброджуванням, після фільтрації / сепарації, для корегування органолептики у форфасі, а також у кегах, наприклад коріандрового смаку для пива Бланш. Але ще більш цікавим для технолога-експериментатора є можливість за допомогою наноемульсій різних трав та спецій робити велику кількість абсолютно нових і унікальних рецептур пива. І можливо саме вам вдасться знайти надзвичайний проривний рецепт. Попробуємо?



+38 097-3000-670



ЧОМУ ПІНИТЬСЯ ПИВО?



На XIV Форумі пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв, що відбувся 10–11 квітня 2025 року в Києві в готельно-ресторанному комплексі «Верховина», пройшла дискусійна панель «Тонкощі пивного виробництва: технології та досвід». Модератором виступив виконавчий директор Асоціації «Незалежні броварні України», технолог First Dnipro Brewery – **Дмитро НЕКРАСОВ**. Темою обговорення, яку запропонувала компанія MCT Company, стало питання: «Чому піниється пиво: гашинг-ефект чи технологічні недоліки?».

Участь у дискусії взяли **Віктор ВОЛІВЕЦЬКИЙ**, заступник директора з якості MCT Company; **Тетяна САВИЦЬКА**, мікробіолог пивоварні Malle Brewery; **Валерій ВІНОГРАДОВ**, пивовар Malle Brewery; **Даніель ВАША**, головний пивовар Броварні Шульц v.2.0, **Віктор ВАЩУК**, Beermaster Brewery, **Юлія КИРИЛЕНКО**, головний технолог Blinks Brew. Обговорення викликало жвавий інтерес серед учасників форуму – пивоварів, технологів, керівників відділів технічного контролю, інженерів якості та всіх поціновувачів хмільного напою.

Віктор Волівецький, MCT Company:

– «Чому піниється пиво?» – питання, яке вже століттями турбує пивоварів, науковців і просто шанувальників пива. І попри всі дослідження, пиво продовжує пінитися – і буде, поки існує саме пивоваріння. Особливо актуальним це питання постало для крафтових пивоварень.

У той час, коли великі пивзаводи активно застосовували ферменти, стабілізатори й консерванти, пробле-

ма надмірної піни виникає рідко. Однак із розвитком крафтової індустрії, де частіше використовують нестандартні рецептури, нові інгредієнти й менш автоматизовані процеси – ситуація змінилася. Питання спінювання знову стало на часі.

Одна з причин цієї дискусії – нарікання, що ПЕТ-кеги нібито спричиняють надмірну піну. Насправді ж такі твердження часто не мають під собою обґрунтованих технологічних пояснень. **MCT Company** з 2015 року – ексклюзивний партнер єдиного в Україні виробника ПЕТ-кегів повного циклу, ініціювала дослідження проблеми та залучила до обговорення провідних пивоварів і науковців.

Проблема надмірної піни може виникнути навіть тоді, коли обладнання працює належно, а досвід пивовара ґрунтовний. Усі знають про важливість тиску, температури й насичення вуглекислим газом, але часто недооцінюють інші фактори.



Тетяна Савицька, мікробіолог Malle Brewery:

– Явище гашингу – це неконтрольоване піноутворення після відкриття пляшки. Воно псує зовнішній вигляд продукту, знижує товарну якість і шкодить репутації бренду.

Причина гашингу – дисбаланс між рідиною та розчинним у ній CO_2 . При зміні тиску в пляшці утворюються великі бульбашки, які «вибухають», викидаючи частину рідини разом із піною. Гашинг поділяють на первинний і вторинний.

- Первинний виникає через сировину, інфіковану пліснявими грибами. Уражене зерно містить гідрофобіни – білки, що стабілізують газові бульбашки й посилюють піноутворення.
- Вторинний гашинг може бути наслідком залишків металу, кізельгуру, погано очищеної тари або пошкодженого покриття всередині танків.

Як запобігти гашингу:

1. Сировина має бути мікробіологічно чистою і купувати її потрібно у постачальників, які перевіряють зерно на зараження грибами. Наприклад, бельгійська **Mouterij Dingemans** контролює якість і тестує сировину на фонтанування.
2. Зворотна тара (пляшки, металеві кеги) повинна ретельно митися. Одноразові ПЕТ-кеги заповнюються інертним азотом і не використовуються повторно – отже, не можуть бути джерелом гашингу.
3. Вода для сула має містити не більше 40 мг/л кальцію. Надмірна жорсткість сприяє утворенню оксалатів, які можуть ініціювати кристалізацію газу.
4. Фільтрація – бажано встановлювати трап-фільтри для додаткового очищення.
5. Покриття танків – своєчасно поновлюйте захисний шар, щоб уникнути контакту пива з металом.
6. Контроль CO_2 – уникайте перенасичення газом. Концентрація має відповідати типу пива й стадії бродіння.

**Віктор Ващук, Beermaster Brewery («Сільпо»), «Школа пивоварів»:**

– Надмірне спінювання часто виникає через недоброджене пиво, передчасне розливання або порушення режимів карбонізації. Також причинами можуть бути нестабільний тиск, неправильна температура подачі, нещільне прилягання забірної головки, мікробіологічна контамінація. Пиво може «збунтуватися» й після транспортування – особливо якщо не дати йому відстоятися.

Рекомендую ознайомитися із законом Генрі (про розчинення газів у рідинах) та числом Рейнольдса, яке допомагає зрозуміти, як впливають потоки та турбулентність на стабільність напою.

Юлія Кириленко, заступниця виконавчого директора Співки Незалежних Броварів України, головна технологія "Blinkers Brew" (Румунія) та інноваційна технологія Beer Master (Молдова):

– Однією з основних причин утворення надмірної піни під час розливу пива є використання неякісного солоду з високим вмістом білка, а також неправильний підбір температурних режимів затирання. Це призводить до низької піностійкості, тому виробники іноді змушені штучно насичувати пиво вуглекислотою. Втім, такий підхід викликає накопичення незв'язаної CO_2 , що спричиняє перекарбонізацію і, як наслідок, спінювання під час розливу.

Щоби цього уникнути, необхідно дотримуватись високої якості сировини, а також ретельно контролювати процес бродіння – в ідеалі, вуглекислота повинна бути результатом природної діяльності дріжджів (так звана зв'язана CO_2). Також критичною є температура зберігання пива у торгових точках: її підвищення може активувати повторне неконтрольоване бродіння, що призводить до надмірного піноутворення й псування напою. Це особливо актуально для нефільтрованого й непастеризованого пива.

Даніель Ваха, головний пивовар чеської броварні "Schultz v.2.0":

– Раджу звертати увагу на так зване число Рейнольдса (Re) – безрозмірну величину, що показує співвідношення інерційних і тангенціальних сил потоку залежно від щільності, швидкості, діаметра труби та динамічної в'язкості рідини. Пиво, як рідина, має неперервну фазу, в якій фізично розчинений CO². Саме його вивільнення створює стабільний потік піни. За вмістом CO² пиво поділяється на три типи: те, що вже видихалося; напій з бажаним рівнем CO²; і пиво з надмірною карбонізацією. Саме останнє найчастіше і стає причиною спінювання: тиск насичення недостатній, щоб утримувати CO² в розчині, газ починає виділятися у трубопроводі, створюючи піноутворення ще до виходу з крана.

Крім контролю вмісту CO², температури та тиску, важливу роль відіграє конструкція обладнання. Наприклад, якщо після вузької трубки встановлено кран з великим поперечним перерізом, утворюється ефект дифузора Карно – це створює сприятливі умови для турбулентного потоку, що ще більше сприяє виділенню CO². Часто причиною проблеми є сам кран, зокрема його розмір чи діаметр носика. Також температура пива впливає на число Рейнольдса, адже в'язкість рідини змінюється залежно від температури, і в теплом пиві погіршується здатність утримувати CO².

Віктор Волівецький, заступник директора з якості MCT Company:

– Причини надмірного піноутворення комплексні й добре відомі фахівцям пивоварної галузі. Саме тому **MCT Company** розробляє рішення, які враховують реальні умови використання ПЕТ-кег і за 10 років пройдено значний шлях у партнерстві з пивоварами, виноробами та виробниками напоїв, завдяки чому вдалося вдосконалити конструкцію тари, підвищити її якість та розширити асортимент.

Сьогодні **MCT Company** пропонує ПЕТ-кеги стандартні (20 л і 30 л) та гібридні ПЕТ-кег HS (20 л і 30 л) з фітінгами типів A, M, S, G, D. Партнерами компанії є виробники з України, Польщі, Молдови, Румунії, Чехії, Литви, Латвії, Словенії, Італії, Франції, Іспанії, Грузії, Азербайджану.

MCT Company активний учасник спеціалізованих заходів, зокрема у форумах і фестивалях, які організовує медіагрупа «Технології та Інновації», конкурсах від Асоціації сомельє, дегустаційному конкурсі WINESPIRITS, а також у міжнародних виставках WARSAW PACK, BRAU BEVIALE (Нюрнберг). У вересні 2025 року компанія вперше представить свої продукти на власному стенді найбільшої технологічної виставки Європи – **Drinktec** у Мюнхені.



Дар'я Груздева, маркетинг-менеджерка MCT Company:

– Для нас це можливість гучніше заявити про себе на міжнародному ринку, підкреслити переваги ПЕТ-тари для тих, хто ще не знайомий з нашим продуктом. Ми прагнемо показати, що українське виробництво здатне конкурувати з найкращими гравцями на ринку ЄС. Ми ретельно готуємося, враховуючи всі комунікаційні та візуальні аспекти, щоб гідно представити нашу продукцію на найвищому рівні.

MCT Company приділяє особливу увагу темі спінювання: спільно з партнерами вивчає питання наливу та розливу пива, винних і безалкогольних напоїв, адаптує світовий досвід до локальних реалій. Фахівці компанії розробили покрокові **інструкції з експлуатації ПЕТ-кег**, які допомагають уникати проблем під час використання тари. Крім того, **проводиться навчання для виробників та персоналу точок розливу**, аби запобігти технічним помилкам у роботі з напоями.

ПЕТ-кег – це одноразова тара, яка виготовляється у контрольованому середовищі з дотриманням санітарних та технологічних норм. Усі місткості проходять технологічне відстоювання, а також проміжний і вихідний контроль якості. У разі дотримання рекомендацій технологів, інструкцій експлуатації та правил наливу, **ПЕТ-кег не є причиною надмірного спінювання**.

Навпаки – використання ПЕТ-кег дає змогу:

- розширювати географію збуту;
- оптимізувати логістичні та виробничі витрати;
- підвищувати прибутковість бізнесу;
- будувати надійне партнерство з торговими мережами;
- реалізовувати принципи циркулярної економіки через вторинну переробку тари.

Таким чином, ПЕТ-кег від **MCT Company** – це сучасне, ефективне та екологічне рішення для розливу та транспортування напоїв.

реклама



✉ mctcompany.com@gmail.com

🌐 mct.company



КОМПАНІЯ SST: СИМБІОЗ ТРАДИЦІЙ ТА ІННОВАЦІЙ

реклама

Відкрите бродіння – це процес бродіння, який відбувається у відкритих ємностях, на відміну від бродіння в закритих циліндрично-конічних танках. Цей класичний метод бродіння, яким зброджують пивне сусло, має глибоке коріння в історії людства, згадки про нього сягають 7000 року до нашої ери в Китаї. Стародавні цивілізації, такі як Єгипет, Греція та Рим, активно використовували метод відкритого бродіння для отримання пива. Цей метод дозволяє дріжджам відчувати мінімальний тиск, що сприятливо впливає на їх фізіологічний стан, та часто використовується при виробництві пива низового бродіння, наприклад, лагеру.

Приміщення, в якому розміщені місткості відкритого бродіння, повинно бути санітарно підготовлене. Якщо мова йде про ємності великого об'єму від 10 000 л і вище, таке приміщення краще планувати двоповерховим. В першому поверсі (технічний поверх) розміщуються нижня частина місткостей відкритого бродіння та всі трубопроводи: лінії перекачування пивного сусла з варниці, лінії миття ємностей та лінії перекачування на доброджування. Керування потоками відбувається за допомогою запірної арматури на панелях керування. В другому (технологічному) поверсі розміщується верхня частина місткостей. Обов'язково приміщення потрібно обладнати правильно підбіраною вентиляцією оскільки ємність відкрита та виділяється під час бродіння велика кількість CO₂. Також потрібно змонтувати бактерицидні лампи та організувати санітарно пропускний пункт для зменшення ризику поширення інфекції.

Непростим викликом для команди інженерів і технологів SST було миття такого обладнання. Оскільки місткості переважно квадратної форми, а миття відбувається за допомогою щіток та присутності працівників заводу в середині ємності, це дуже негігієнічно та складно для обслуговування таких місткостей. Тому було прийняте рішення виготовити ємності круглої форми з конічним днищем та спеціальною миючою головкою для безконтактного миття обладнання. На конструкцію миючої головки компанія SST має патент.

Місткість відкритого бродіння виготовляється з нержавіючої сталі марки AISI 304 (Бельгія). Для охолодження сусла в ємності змонтована покльована сорочка, до якої необхідно підключити трубопроводи з пропілен гліколем чи охолодженою водою. Залежно від висоти обладнання монтується декілька контурів охолодження, на конусному днищі обов'язково та на циліндричній частині місткості.

Контроль температурних режимів здійснюється за допомогою програмного забезпечення, яке отримує сигнал від температурних датчиків та подає команду на відкриття клапанів подачі холоду. Процес контролю температурних режимів здійснюється в повністю автоматичному режимі.

Миття обладнання відбувається завдяки миючій голівці спеціальної форми. Процес миття може проходити в автоматичному режимі або з ручним керуванням. Миючі розчини подаються на миючу голівку із CIP станції через



панель керування місткістю. За допомогою мобільної помпи повертаються назад на CIP станцію.

Для ізоляції місткості використовується нержавіюча сталь та утеплювач з каучуку та пінополіуролетану, що дозволяє мінімізувати втрати по холоду та уникнути утворення конденсату.

Керування перекачуванням пивного сусла відбувається на панелях керування за допомогою запірної арматури від NIOB (Чехія). Переключення потоків сусла з варниці та перекачування на доброджування в горизонтальні місткості відбувається за допомогою калачів та помпи. Всі трубопроводи зварені з піддувом інертного газу.

Завдяки конічному дну і пониженню температури є можливість дуже якісно зібрати дріжджі для зберігання та повторного використання. Також завдяки круглій формі та доступу по периметру ємностей, є можливість зібрати піну, яка утворюється під час бродіння та пивні дріжджі. Для обслуговування відділення відкритого бродіння достатньо одного працівника.



В Україні методом відкритого бродиння варять пиво лише декілька пивоварень. Серед них – Глібівський пивзавод (Перша Подільська парова броварня), що знаходиться на Тернопільщині.

Завод використовує технологію відкритого бродиння для своїх сортів Глібівське світле, Глібівське напівтемне, Пшеничне, Лемківське, Шляхетне, Blanche, Helles, Premium та Pilsner. Процес бродиння пива відбувається у відкритих місткостях, а не в закритих цистернах, і пивовар може безпосередньо спостерігати за процесом бродиння та контролювати його перебіг і якість. Для відкритого бродиння були змонтовані спеціальні чани, а після завершення головного бродиння, пиво перекачується на доброджування у відділення лагери. Така технологія виробництва дає можливість створити мінімальний тиск на дріжджові клітини, покращити їх фізіологічний стан та в результаті – смак пива.

– При відкритому бродинні утворюється більше летких сполук, що добре впливає на аромат пива. Крім того, за такої технології відбувається краща селекція дріжджів, а це дає можливість нашому пиву якісніше виброджувати, – зазначає пивовар Павло ДОБОЩУК. – Ми виготовляємо певні сорти пива за давніми традиціями, щоб досягти найкращого результату, використовуючи оригінальні рецепти й натуральну сировину. Хоча така технологія є доволі трудомісткою, порівняно із сучасними технологіями варіння, але завдяки цьому нам вдається варити справді, класичне пиво, яким воно має бути.



Поєднуючи старовинний спосіб та високотехнологічне обладнання, Глібівський пивзавод створює справжнє пиво за українськими та німецькими рецептами.

Найсучасніше обладнання компанії SST розроблене для забезпечення ефективної, універсальної та надійної роботи, що дозволяє створювати виняткові варки простим і повторюваним способом, незалежно від того, чи ви досвідчений майстер пивоваріння, чи тільки починаєте свою подорож у світі пивоваріння.

Пивоварні від SST ретельно сконструйовані із сучасними системами контролю та передовою автоматизацією, що дозволяє досягти високої якості та незмінних результатів від партії до партії. Від затирання до бродиння ви матимете повний контроль над кожним етапом процесу пивоваріння.

Незалежно від того, чи варите ви традиційний ель, експериментальний IPA чи лагер, системи SST адаптуються до вашого стилю пивоваріння. Завдяки налаштуванням і модульним конфігураціям ви можете легко масштабувати виробництво або експериментувати з різними рецептами. Можливості безмежні.

Компанія пишається міцністю та довговічністю своїх виробів. Обладнання SST виготовлене з високоякісної сертифікованої нержавіючої сталі, із найсучаснішою автоматизацією від SIEMENS, і створене таким чином, щоб витримувати вимоги комерційного пивоваріння, забезпечуючи при цьому гігієнічність і просте обслуговування. Інвестуйте в пивоварну систему, яка витримає випробування часом.

Фінансова сторона питання дуже гнучка, адже в SST індивідуально підходять до побажань клієнта, пропонуючи декілька варіантів комплектацій варочного порядку (2-х; 3-х, ... 6-ти посудних) з подальшою можливістю доукомплектування, розширення потужностей.

Тому підхід до підбору обладнання враховує всі побажання інвестора: чи це пивоварня ресторанного типу, чи більш промисловий варіант, площу приміщення, ринок збуту.

Від першого проєкту до встановлення під ключ компанія експертів SST підтримує вас у кожному аспекті вашого пивоварного обладнання.

Компанія SST:

Наша команда спеціалістів займається постійним розвитком. Нещодавно ми виготовили пастеризатор для пива. Це нове для нашої компанії обладнання, з яким ми впоралися на відмінно. Пастеризатор пива потужністю 2000 л/год працює в автоматичному режимі та успішно справляється із завданням. Також ми виготовляли проточні пастеризатори для пастеризації соків. Розвивається компанія також в напрямку міцного алкоголю, є декілька реалізованих проєктів із виготовлення зернових та фруктових дистилатів. Нещодавно завершили роботу із виготовлення вузлів Temperування та SIP станцій для фармацевтичного виробництва. Це підтверджує високу якість нашого обладнання та максимальну увагу до дрібниць в процесі виготовлення.

Ми завжди готові надати підтримку, відповісти на ваші запитання та запропонувати рекомендації щодо вашого пивоварного бізнесу. Ми віримо в розвиток української спільноти пристрастних пивоварів, які можуть ділитися своїми знаннями та досвідом!

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

1

(103)
2025

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info

Bohdan's Winery:

щоденна праця, душа і талант



с.4

Frumushika Nowa –

успішний досвід
інтенсивного виноградарства



с.23

Сонячна Бессарабія

в бокалі Villa Tinta



с.30

Головне у вині

«Янчинські пагорби» –
душа винороба



с.34

ЯСКРАВЕ ГРОНО
УКРАЇНСЬКИХ
ВИНОРОБЕНЬ:

читайте в цьому випуску

Напої, що
розповідають
історію:

петнати Gut Wine



с.37

15–19 September 2025
Munich, Germany

drinktec

Grow with the Flow

Провідна світова виставка для індустрії напоїв та рідких харчових продуктів

Ознайомтеся з широким асортиментом продукції по всьому ланцюжку створення вартості, від сировини до пакування та логістичних рішень - все в дії.

Спілкуйтеся з галузевими експертами, відкривайте для себе «The Next Big Thing» та отримайте цінну інформацію на ключові теми:



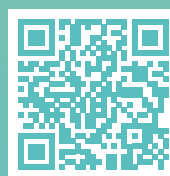
Data2Value



Lifestyle & Health



Circularity &
Resource Management



Ви готові?
Забронюйте квиток
вже сьогодні!



КАСТА ВИНРОБІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



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

Україна, Одеса,
с. Лиманка,
вул. Будівельна, 35



Scan for details

+38 048 797 2271
info@casta-vinodelov.com
facebook.com/casta.vinodelov

[ЗМІСТ]

З ПЕРШИХ УСТ

- 4 BONDAN'S WINERY: щоденна праця, душа і талант винороба

ПОДІЇ

- 8 Кращі вина Закарпаття за результатами винного конкурсу «Вина Срібної землі»

АНАЛІТИКА: ВИННИЙ КОНКУРС

- 10 Конкурс «Сорт і теруар 2025»: нова сторінка історії українського вина

ВИНОГРАДАРСТВО

- 15 PADERGNONE VIVA! VITICOLI COOPERATIVI: 70 років досвіду у вирощуванні саджанців винограду
- 23 FRUMUSHIKA NOVA family winery. Успішний досвід інтенсивного виноградарства

ВИНОРОБСТВО: ДОСВІД

- 18 Виноробня «БЕЙКУШ» – винна розповідь історії свого краю
- 30 VILLA TINTA: сонячна Бессарабія в бокалі
- 34 Бурштинові вина «Янчинських пагорбів»

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 26 Інноваційні рішення для контролю яблучно-молочного бродиння у виноробстві

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА

- 23 Ефективні виноградні преси для максимальної якості

ВИРОБНИЦТВО СИДРІВ

- 37 Напої повинні розповідати історію, – GUT WINE

НАУКА: ВИНОГРАДАРСТВО

- 40 Результати селекційної роботи зі створення технічних сортів винограду

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА: ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД

- 42 Новітні технології, помножені на давні традиції. Українська делегація виноробів відвідала Словенію

ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД: СИДРИ

- 46 Сидр як частина культурної спадщини: подорож науковців до сидрерій французької Нормандії

«Напої. Технології та Інновації»

№ 1 (103) 2025 р.

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ –
12.07.2025 р.

Тираж – 3 тис. примірників.

Адреса редакції:

вул. С. Крушельницької, 77 А,
офісний центр, кабінет 200,
м. Рівне, Україна, 33023.

Поштова адреса:

м. Рівне, 33027, а/с 241.

Тел.: +38 068 568 58 22;

+38 067 238 18 51.

E-mail: rnadia@ukr.net,

katernyna.koneva@gmail.com.

Ідентифікатор медіа в реєстрі

Національної ради України з питань телебачення

і радіомовлення: R30-03741 від 11.04.2024

(Рішення Національної ради № 1272).



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

Розповсюджується через адресну 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», Винний клуб «Галерея», Craft beer forum.

Спеціалізація: про алкогольні напої (торговельні марки, інші об'єкти права інтелектуальної власності, під якими випускаються алкогольні напої).

Кількість реклами в загальному обсязі видання становить 38 %.

Виходить 2 рази на рік і розповсюджується на всій території України (паперова версія) і у світі (pdf-версія).

Директор: Надія Ящук, rnadia@ukr.net.

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор: Світлана Свінцицька,
techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,
Лілія Коломієць, Катерина Трачук, Марія Мартинюк.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Передплата і реклама:

Лариса Товкач, +38 097 968 95 16, sad.ntl@ukr.net;

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com;

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,

+38 095 607 09 04, reklama.ntl@gmail.com.

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Лілія Коломієць, +38 093 658 91 25,

liliashev@ukr.net.

Бухгалтерія: +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com.

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. На період війни журнал видається в Digital-форматі та доступний для безкоштовного завантаження на сайті www.techdrinks.info

Віддруковано: підрядник

ПП «Поліграфінтер».

Рахунок №СФ-0001416

від 28.05.2025 р.



НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

ВІВАТ, УКРАЇНСЬКЕ ВИНО!..

Останнім часом про українське виноробство говорять всі й повсюди. Ця раніше занедбана галузь нині розвивається шаленими темпами, демонструючи загалу величезні можливості української землі, клімату, і – людей, закоханих у виноград і його продукти. Ніхто вже не дивується, що високоякісні, гармонійні вина виготовляють не з одеського чи закарпатського винограду, – регіонів, споконвіків визнаних як виноробні, – а зі львівського, тернопільського, хмельницького, київського та ін. Я не сомельє, але маю досить великий досвід у дегустації вин, адже ми з нашим проектом «Напої. Технології та Інновації» супроводжуємо розвиток українських вин з 2011 року. Ще раніше авторка цих рядків випускала інші журнали про вино, – відповідно, і подорожувала, і дегустувала, і слухала та записувала авторитетні думки експертів. І завжди, коли випадала нагода, відстоювала українське вино перед нетямущими чи недоброзичливими споживачами.

Так-так, вже 14 років ми з вами, шановні читачі. За сторінками наших журналів, – а вийшло їх більш як сто! – можна прослідкувати, які виноробні були і є сьогодні на винній карті України, як вдосконалювалися технології вирощування винограду і виготовлення вин, як змінювався світогляд і виноробів, і споживачів їхніх вин. Ми писали про різні регіони України, висвітлювали різні підходи до виготовлення продукту, виявляли всі секрети, якими володіють винороби. Ми й далі продовжуємо це робити!..

На сайті techdrinks.info регулярно, день у день, публікуємо найсвіжіші новини про галузь, розповіді про актуальні події, а також передруковуємо і поширюємо через соціальні мережі статті з журналу «Напої. Т. І.». Так, наш журнал живий-здоровий, хоча періодичність його дещо зменшилась, та все ж тішимося своїм улюбленим проектом, який дарує настрій, натхнення, бажання. Перегорніть сторінки свіжого номера, який ви зараз тримаєте в руках, – ми змогли тут показати ціле гроно українських виноробень, – від малих до великих. А ще ж є аналітичне дослідження про крафтові вина, за підсумками дегустаційного конкурсу «Сорт і теруар», репортажі з подій, як-от нещодавнього свята Вин Срібної землі, організованого Асоціацією виноградарів, виноробів і дистриляторів Закарпаття.

І, найголовніше, ми пишемо про технології, – повідомляємо майстрам виноробства про все нове, важливе, перспективне для розвитку їхнього бізнесу. Тому що хай би якою високою не була майстерність винороба, а без володіння сучасними технологічними рішеннями зробити високоякісне вино, яке візьмуть на продаж торговельні мережі, ресторани, тим більш закордон, практично неможливо. Епоха домашніх вин іде в минуле, залишаючи останні лише для сімейного вжитку. Найяскравіше це помітно на прикладі донедавна сімейних виноробень, які за кілька років створили обличчя, власний стиль і досить пристойні характеристики своїм винам.

Друга частина журналу присвячується пиву, – ще одному популярному продукту бродіння, який теж заслуговує на велику шану від споживачів. Чому, за-



питаєте ви, і чи можна порівнювати два таких непокєднувані напої? Але ж і у пивоварів, і у виноробів є багато спільного: і ті, і другі обожнюють свій продукт, застосовують для його виготовлення найкращу сировину, працюють на сучасному обладнанні, вдосконалюючи його з року в рік. Цей наш другий журнал у журналі, у форматі «перевертайко» є також добре відомим в Україні, і фактично єдиним, присвяченим найпопулярнішому в світі напою (так каже статистика! – авт.). Рекомендую вам перевернути журнал і поринути в інший світ, але з таким же наголосом на майстерність пивовара.

Наші проекти, і «Напої. Т. І.», і «Пиво. Т. І.», – завжди у вирі подій, і готові залучати до цього активного життя і вас, шановні читачі. Певна, ви отримаєте не лише задоволення від читання, а й запозичите для себе зі сторінок журналу багато нового та прогресивного.

Залишається анонсувати: передплата на 2025 рік триває, а ще ви можете: а) замовити для себе журнали минулих років за пільговою ціною; б) оформити передплату на 2025–2026 рік, – до 1 жовтня це буде значно дешевше; в) завітати до нас у редакцію, яка знаходиться в м.Рівне, познайомитися з дружною командою медіагрупи «Технології та Інновації» і придбати для себе паперові журнали з тих, що є в наявності.

**Всього вам найкращого, тримаймося разом!
З повагою для вашої праці,
Катерина Конєва,
головний редактор.**



BOHDAN'S WINERY:

ЩОДЕННА ПРАЦЯ,
ЕКСПЕРИМЕНТИ,
НАВЧАННЯ, ДО ЯКИХ
ДОДАНО ДУШУ ТА
ТАЛАНТ ВИНОРОБА
БОГДАНА ПАВЛІЯ



Один із найвідоміших виноградарів та виноробів в західній частині України – Богдан Павлій, який своїм прикладом надихнув багатьох шанувальників вина зайнятися виноградарством саме у західній частині України, зокрема в районі Подільських товтр. Винороб ґрунтовно підійшов до своєї винної пристрасті. Експерименти з пошуку вдалих сортів винограду і вин із них тривали з 1999 року, аж поки у 2010 році Богдан ПАВЛІЙ висадив свій перший виноградник, що складався тоді з 14 сортів. Виноградники та виноробня розташовані в наймаленьовнічшому місці Поділля, на схилах легендарної Бакотської затоки. Південний схил, суглинисті ґрунти з великим вмістом вапняку, сонце, яке відбивається від поверхні затоки, свіжий вітер – усе це сприяє творенню унікальних вин. Відомий в Україні й за кордоном своїми численними перемогами на дегустаційних конкурсах, власник виноробні Bohdan's winery провів дегустацію для журналістів проекту «Напої. Технології та Інновації» і розповів про свій шлях до створення вин, та й не тільки.

ШЛЯХ ВІД КОЛЕКЦІОНЕРА ДО ВИНОРОБА

– Сам я родом зі Львова. Кардинально змінив свої життєві пріоритети у 2000 році. За освітою я радіоінженер, обслуговував великі обчислювальні машини, а потім працював у бізнесі. Покинув це безперспективне заняття і зрештою зайнявся тим, що вважаю покликанням і справою мого життя – виноградарством. Збирав колекцію десертних сортів винограду для інших. Паралельно із десертними сортами збирав і сорти винограду для виноробства. До 2005 року мав у колекції близько 300 сортів ягоди. А через 3–4 роки став думати про те, аби зайнятися виноробством. Надихало й знайомство з великою кількістю цікавих людей, виноградарями, виноробами в Україні й поза її межами, – говорить Богдан Павлій.

І от, у 2006 році Богдана Павлія запросили на Міжнародну конференцію північного виноробства, яка проходила в Ризі. Від України він був єдиним учасником. Загалом, участь у конференції брали різні країни – з американського континенту, Канада, європейські країни.

– Там я познайомився з неймовірними фанатиками своєї справи, які навіть у важких кліматичних умовах Норвегії чи Швеції, всупереч всьому, виготовляють вино

з душею. Після цього я серйозно загорівся справою. Ми з дружиною придбали в селі Каветчина будинок і в 2010 році висадили свій перший невеликий виноградник у 30 соток, – додає Богдан Павлій.

До 2010 року колекціонер продовжував збирати колекцію сортів винограду. Побував у Криму в Інституті виноградарства і виноробства «Магарач». Саме там, у колекції інституту, Богдан Павлій знайшов рожевий «Ркацителі», – в майбутньому одне з найкращих його вин.

У 2013 році колекціонер почав бутілювати своє вино, й одразу ж повіз його на фестиваль у Київ, де воно отримало відзнаку.

– Мій сорт Йоханітер отримав тоді найвищу нагороду серед білих вин, представлених на фестивалі. До 2019 року виготовляв вина з винограду, вирощеного в цьому



маленькому винограднику. Оформив ліцензію, аби мати можливість реалізовувати вино в магазинах, барах та ресторанах, – говорить винороб.

У 2020 році Богдан Павлій на 1,5 га землі, неподалік від Бакотського скельного монастиря посадив свій промисловий виноградник. І, починаючи з 2022 року, три із чотирьох частин винограду, який збирає винороб, – саме з того виноградника.

Зібравши величезну колекцію сортів і перепробувавши сотні різних вин, винороб перейшов на вирощування європейських сортів – їх у нього 90 %. Також вирощує німецький сорт нової селекції Соляріс, Мускаріс та Йоханнітер.

ВИНОГРАДАРСТВО: ПОКЛИКАННЯ ТА СПРАВА ВСЬОГО ЖИТТЯ

Свого часу Богдан Павлій очолював Асоціацію виноградарів і виноробів Львівщини та Поділля. Для популяризації виноробства учасники Асоціації проводили винні конкурси. Серед журі були такі відомі винні експерти як Дмитро Сидоренко, Оксана Ткаченко, Богдан Павлюх та інші. Отож, Богдан Павлій має багатий досвід спостережень за винами, – зокрема вирощеними на його батьківщині, західній частині України. Наразі, українські винороби знаходяться нині на початковому етапі та лише навчаються справи, вважає Богдан Павлій.

– На Заході України винні традиції закінчилися ще у XVII ст. Хоча у XII ст. у Львові росли виноградники. Потім настали суворі зими, виноград вимерзав. Замість винограду почали висаджувати хміль. І сьогодні Львів фактично став столицею пива, – стверджує винороб. – Хоча з часом ця ситуація повинна змінитися.

Винороб розповів, що серед українських автохтонних сортів віднайшов ще один, який стійкий до хвороб та швидко досягає.

– Якось я відшукав один цікавий екземпляр білого винограду у нас на Львівщині, поблизу селища Дубляни. За ароматикою він подібний до Трамінера. Як відомо, цей сорт винограду для виробництва білого вина, за свою майже тисячорічну історію набув найбільшої популяр-



ності в історичному регіоні долини річки Рейн — Ельзасі, де дістав префікс «гевюрц», що свідчить про багатий та пряний аромат. І тоді я почав розмножувати цей виноград, і водночас шукав його родівід. Було зроблено генетичний аналіз сорту і виявилось, що це — складний міжвидовий гібрид між тим самим Трамінером та іншими сортами. Сорт я назвав просто Дублянським, – розповідає Богдан Павлій.

Слід знати, що в кожного сорту винограду є свої специфічні ароматично-смакові профілі. Крафтовий винороб, каже він, – це той, хто посадив кущі винограду, зібрав виноград та самостійно виготовив із нього вино. А є виробники, які купують виноград, інколи навіть не знаючи сорту.

– Для свого нового виноградника на Бакоті я придбав саджанці в одному з одеських розсадників, в тому числі, і сорту Піно Нуар. І виявилось, що наші розсадники не володіють ґрунтовними знаннями в ампелографії. В результаті в мене виріс зовсім інший сорт, а Піно Нуару в мене знову нема. Отож, на винограднику, який розташований біля виноробні, висаджені європейські сорти для виготовлення червоного вина (Каберне, Мерло), а також італійські, які дуже люблю – Неббіола, Санджовезе, Неро д'Авола, – розповідає винороб.



Коли винороб планує майбутнє вино? Ще в лютому, коли перевіряє як перезимував виноград, проводить його обрізку. І потім, коли постійно спостерігає за вегетацією. Коли ягоди почнуть дозрівати, – майже щодня потрібно виміряти кислотність і цукор.

– У 2024 році через сильну спеку у мене сталась не проста ситуація: ранні й середні за часом дозрівання сорти винограду достигли одночасно. Відповідно, мені не вистачило місткостей, адже, як правило, після збору й обробітку ранніх сортів я їх звільняю і поміщаю в них вино більш пізнього строку дозрівання. Тому мій Совінйон вийшов не в тій стилістиці, на яку я очікував. Він менш кислотний, але більш насичений та має 13,5 % алкоголю. Схожий на південно-італійський, – ділиться Богдан Павлій.

ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ДОВЕРШЕНИХ ВИН

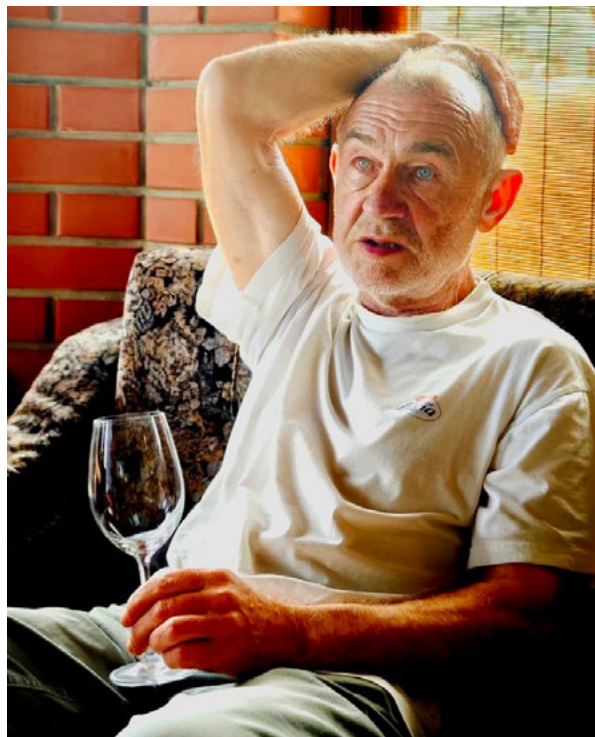
Що головне у виноробстві: обладнання, сировина, тобто виноградник чи досвід винороба?.. І на це запитання відповів досвідчений винороб Богдан Павлій.

– Починаючи з 2006 року, я почав збирати колекцію виключно технічних сортів винограду, а у 2010 році мав уже комерційний виноградник – 0,3 гектара, – розповідає він. – У 2012 році вже бутілював вино. Сьогодні в мене таке малесеньке крафтове виробництво – 60 м кв. Яким же був мій шлях до сучасного обладнання? Спершу я використовував скляні бутлі – деміжони від 20 л до 50 л. Згодом придбав саморобні нержавіючі місткості. У 2019 році отримав ліцензію, збільшив виноградник до 1,5 гектара і придбав перші три тари від словенської компанії L-Inox. В роботі вони мені дуже сподобалися, – якісно



зроблені та міцні. Ще при виборі обладнання я звертаю увагу на те, щоб всередині ємностей були як слід відполіровані. Також, згодом придбав великі ємності для вина від компанії «Аргон Центр» – це провідний спеціалізований український виробник обладнання для виноробства. Ними також задоволений. Отож, обладнання на виноробні справді має неабияке значення – це спрощує життя виноробам. Але все-таки на першому місці я б поставив знання, досвід винороба, на другому – виноград, його якість.

– Також нещодавно партнер допоміг придбати новий прес від компанії Enoitalia, яка уважно ставлячись до тех-



нологій та проактивно реагуючи на потреби винного ринку, вдосконалює свою продукцію. Знаю, що таке інноваційне обладнання гарно продається в Україні, – додає Богдан Павлій.

У 2024 році винороб докупив обладнання для розливу напою, на 4 пляшки одночасно, до того у нього розлив проходив по одній пляшці. Колеги з країн Балтії допомогли придбати обладнання для стерилізації пляшок та німецький апарат для закорковування вина, якому вже понад 30 років, і який поки що не підводить.

Як розповідає Богдан Павлій, з часом він планує запустити на виноробні ще й стабілізатор для автоматичної мийки пляшок та змонтувати велику холодильну камеру. А на території підприємства винороб має намір обладнати сонячну станцію. Проте наразі, як стверджує Богдан Павлій, не вистачає робочих рук.

ІНЖЕНЕР У ВИННІЙ СПРАВІ ТА З НАГОРОДАМИ

На Бакоті – чудовий клімат для вирощування винограду – майже як у Бургундії. Південний схил, суглинисті ґрунти з великим вмістом вапняку, сонце, яке відбивається від поверхні Дністра, — усі ці чинники сприяють творенню унікальних вин. Напередодні професійного свята журналістів виноробню відвідала команда медіагрупи «Технології та Інновації» разом із почесними гостями. Відбулася дегустація вин від виноробні Bohdan's Winery, яку засновник виноробні Богдан Павлій провів особисто.



Один із основних сортів винограду, який вирощує винороб, – Совіньйон. Вина, виготовлені з цього сорту, другий рік поспіль перемагають на Міжнародному винному конкурсі Decanter у Лондоні, де виробники з усього світу представили понад 13 тисяч зрізів вина. Вино з цього сорту дуже елегантне та свіже, з ароматом смородинової бруньки, цитрусових і зелених яблук та характерними мінеральними нотками у смаку.

Друге біле вино – «Бакота» – виготовлене із сортів винограду Шенон Блан, Шардоне та Йоханітер (останнього 10 %). Ароматика вина легка та витончена, із нотами яблука та персика із тонами тропічних фруктів. Смак збалансований, із невисокою кислотністю.

Наступне вино, яке пройшло дегустацію – «Йоханітер». Це популярний німецький міжвидовий гібрид, вино з якого дуже добре піддається витримці у пляшці. В аромати

тиці присутні фрукти та білі квіти. Ще у 2014 році сортове біле вино Богдана Павлія «Йоханітер» отримало перше місце серед білих вин на дегустації, яку проводила Асоціація сомельє України.

– Біле вино потрібно споживати охолодженим. Чим вища температура повітря на вулиці, тим нижчою має бути температура напою – 8–12 °С. Цьогорічні вина у мене вийшли більш алкогольні – понад 13 %. І якщо температура вина буде вищою, то ароматику ви не відчуватимете, – додає Богдан Павлій.

Сподобався журналістам і презентований під час дегустації петнат, – яскравий, неординарний напій, в ароматиці якого відчувалися ноти випічки з фруктами.

– Одне з найулюбленіших моїх вин – Barbaryska Rkatsiteli Rose, що має неповторний смак ласощів мого дитинства – льодяників барбариски. Це рожеве вино в стилі елегантних рожевих вин з південного узбережжя Франції. Колір рожевий. В ароматиці ви можете відчутти виражені ноти стиглих червоних ягід, червоних квітів та грейпфрута, – говорить винороб. У смаку вина відчувається приємна кислотність, в післясмаку – делікатна гірчинка рожевого грейпфрута, мигдальної кісточки. Колір ніжно-рожевий. Виготовляється з рожевого клону сорту Ркацителі, що походить з Грузії.

Поміж презентованих напоїв було й оранжеве вино «Бурштин» – з білого винограду, виготовлене за технологією червоного вина.

– Після дробарки у подрібнені ягоди, що називаються суслом, вноситься чиста культура дріжджів. І вино бродить разом із ягодами й соком. Тому вино «Бурштин» більш насичене в ароматі та в смаку, – зазначає Богдан Павлій.

До слова, винороб до своїх вин подає овечі сири з місцевої крафтової ферми.

У 2023 році винороб виготовив близько 15 тисяч пляшок вин. У 2024 році сильний град пошкодив близько 30 % врожаю, і вина, відповідно, споживачі отримають менше: близько 10 тис. пляшок. Свої вина Богдан Павлій продає в ресторанах Києва і Львова, але лівова частина вин передусім відправляється для постійних шанувальників.





КРАЩІ ВИНА ЗАКАРПАТТЯ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ВИННОГО КОНКУРСУ «ВИНА СРІБНОЇ ЗЕМЛІ»

27-29 червня 2025 року на Закарпатті, в місті Виноградів, відбулося свято «Вин Срібної Землі», яке організувала Асоціація виноградарів, виноробів і дистиляторів Закарпаття. Основною подією свята став дегустаційний конкурс «Вина Срібної Землі 2025», в якому взяли участь численні винороби регіону, від зовсім невеликих, з кількома сотками винограду, до більш потужних. Дегустаційний конкурс продемонстрував, що виробники гідно презентують назву «Вина Срібної Землі», неухильно працюючи над якістю вин. У триденній програмі заходу було також проведення наукової конференції, оголошення результатів конкурсу і нагородження переможців, дегустація вин переможців, презентація та дегустація вин із Бургенланду (Австрія), культурно-мистецькі заходи, як от пленер художників на виноградниках та виноробнях. Для гостей свята виступили академічний камерний хор «Кантус» і танцювальні колективи Академії культури і мистецтв. Була відкрита банка для збору коштів для ЗСУ та проведено благодійний аукціон переможних вин. Гості свята також відвідали виноробні Закарпаття.

Журнал «Напої. Технології та Інновації» – інформаційний партнер дегустаційного конкурсу та конференції. Захід відвідала засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» та головна редакторка журналу «Напої. Технології та Інновації» Катерина Конєва.

– Підготовка до конкурсу була тривалою, адже усі зразки вина попередньо пройшли лабораторний аналіз у нашій новій, нещодавно обладнаній лабораторії Асоціації: спирт, цукор, титрована кислотність, вміст летких кислот, вільна та загальна сірка, екстрактивність, рН. Таким чином, ми формуємо базу вин регіону та статистику для нашого ГЗ «Вина Срібної Землі». Робимо це і для формування певного стилю вин, який базується на конкретних цифрах – висока кислотність, низький вміст алкоголю та інше, – зазначає голова ГО «Асоціації виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття» Олександр Гарновдій.

Наталя Каменева, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології вина і сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету, очолювала дегустаційну комісію:

– Велика подяка нашим експертам, які оцінювали 146 зразків різних категорій протягом одного дня: білі, ігристі, петнати, рожеві, червоні, солодкі. Попри прове



Наталя Каменева

дену складну роботу, вони змогли відчувати душу кожного винороба. Вважаю, що вина вийшли неперевершені, кожне має власну родзинку. Багатьох виноробів я знаю особисто і розумію, скільки вони вкладають праці задля справи. Бажаю їм надалі любити життя, як сьогодні, тоді й будуть розкішні вина.

Аттіла Борбелі, винний журналіст та автор з Угорщини, член дегустаційної комісії, зазначив:

– Деякі люди кажуть, що на ринку є багато вина низької якості. Також, сьогодні значно частіше молоді люди обирають енергетичні напої натомість вина. Проте хочу виділити три фактори: по-перше, європейську культуру споживання вина та традиції, які впроваджують винороби. По-друге, вино, а не будь-який інший алкогольний напій, є основою гастрономії в Європі і в Україні. По-третє, сьогодні відбулося дуже гарне дійство, яке організовано на високому рівні.

Томас Богнар – президент організації, яка займається інтеграцією українців в Австрії та культурними обмінами, член дегустаційної комісії, наголосив:



– Ми приїхали з Австрії, з регіону Бургенленд, де вина дуже високого рівня. І було дуже несподівано зустріти у вас вина, які мають величезний потенціал. Маю до виноробів велике прохання – не гоніться за кількістю, а слідкуйте за якістю.

Захід прокоментувала докторка технічних наук, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ, експертка проекту FAO **Оксана Ткаченко**, яка стверджує, що конкурс значно підвищив свій статус:

– Сьогодні половина експертів конкурсу – іноземці. Вони оцінюють вина об'єктивно та суворо. Під час конкурсу ми заохочуємо спілкування виноробів з експертами та обговорення зразків, які оцінювалися. До слова, зараз триває грантовий цикл від FAO. В роботі багато заявок на придбання обладнання. І навчання виноробів також буде продовжуватися, як теоретичне, так і практичне.

У складі дегустаційної комісії на конкурсі «Вин Срібної Землі» була **Марина Білько**, професор кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства у Національному університеті харчових технологій:

– Ми дегустували 70 зразків червоних вин. Це досить багато для такої маленької території. Дуже вразила якість напоїв. 10–15 років тому малим виноробам не було можливості показати свою продукцію. А от, в останні роки вони розвиваються дуже продуктивно. Адже їхні вина вже мають цілком впізнаваний стиль. Це оформлені напої, що мають аромати фруктів. В них є дескрипти, відмінні від одеських та херсонських вин. Вірю, що невдовзі ці вина будуть відомі не тільки в Україні, а й за кордоном.

Вже не вперше бере участь у конкурсі **Василь Анталовський** – один із найшанованіших виноробів Закарпаття. Презентує свою продукцію й на інших фестивалях



в Україні та за кордоном і практично завжди здобуває призові місця.

– На конкурс подав одне десертне та три сухі вина, – розповідає винороб. – Під час навчання за програмою FAO збагатив свої знання. Став більш відповідально ставитися до виготовлення напою. Крім того, отримав грантову допомогу та придбав чотири місткості та вініфікатор від компанії «Аргон».

На питання, яким є секрет якісного вина, Василь Анталовський відповів:

– Потрібно мати гарну сировину, досконале обладнання та... бажання, любов до справи.

Давид Грибов, головний сомельє мережі супермаркетів «Сантім», член Асоціації сомельє України, який був у складі комісії з оцінювання червоних вин, стверджує:

– Гарних вин стало більше. З урахуванням місцевих сортів винограду виділяється відповідна стилістика вин. Білі вина тут у пріоритеті та, як правило, отримують найвищі нагороди. Адже клімат для них максимально підходить. Червоні займають трішки нижчу сходинку, проте виходять насичені й ароматні. На жаль, не в кожного винороба є ліцензія, відповідно, в них немає офіційних сторінок у соцмережах. Ці чинники є мінусом для ведення активних продажів.

Уже протягом 5 років угорський експерт з оцінювання вин, винороб і винний журналіст **Золтан Беняк** щорічно бере участь у дегустаційних конкурсах у Закарпатті. Зі всіх суддів він має найбільше досвіду з оцінки «Вин Срібної Землі». У своєму виступі Золтан Беняк зазначив:

– Вивчаючи місцеві виноробні, я зробив висновок, що розвиток галузі залишився на тому ж рівні. У 2024 році оцінював білі вина, а на цей раз – червоні. Зважаючи на те, що у 2024 році було дуже спекотне літо, виноробам дуже важко було виготовити якісні білі вина. В результаті вина вийшли із великим вмістом алкоголю, та й у смаку відчувається висока кислотність. Отож, потрібно покращувати технологію та розвиватися далі.

ЗОЛОТИМИ ПРИЗЕРАМИ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КОНКУРСУ «ВИНА СРІБНОЇ ЗЕМЛІ» СТАЛИ:

ТМ «KRITSKI» ФГ «Червона гора», Zhupan Stepan, Karlo Shosh SASS K. WINERY, Шато Кус, Vitalii Lubka, Chateau Pauk, ERIKA WINERY, ПОГОРІЛЯК Михайло, BERECZKY Boraszat, KIS WINERI, ТМ «Севлюшська лоза» (Fedir Pavlyshynets), Боркосі Ференс, Muska Wine, ФГ «Садвинкрафт», «Сімейний Підвал» Параски, RESHKO Craft.

НОВА ЕРА УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА:

ЯК МАЛІ ВИРОБНИКИ ЗМІНЮЮТЬ ВИННУ КАРТУ УКРАЇНИ



Ми звикли до стереотипу, що українські виноробні регіони – це тільки Одещина та Закарпаття. Але конкурс «Сорт і теруар – 2025» доводить: якісне вино тепер виготовляють у Кагарлику, на Тернопільщині, Житомирщині, Дніпропетровщині, Івано-Франківщині, Львівщині, Кіровоградщині. Понад 150 зразків від малих виноробень продемонстрували, що майбутнє українського вина – це поєднання традицій та інновацій.

КОНКУРС «СОРТ І ТЕРУАР 2025»: НОВА СТОРІНКА ІСТОРІЇ УКРАЇНСЬКОГО ВИНА

Десятий щорічний конкурс «Сорт і теруар» став справжнім святом українського крафтового виноробства. Цьогоріч організатори отримали понад 150 зразків вин від виробників з усіх куточків України – від традиційних виноробних регіонів до неочікуваних локацій, зокрема, Кагарлика на Київщині та виноградарників Тернопільщини.

Організаторка конкурсу **Наталія БЛАГОПОЛУЧНА** розповіла про історію його заснування:

– У 2015 році ми вперше провели конкурс в Одесі – у невеликому ресторанчику «Два Карла». Тоді участь брали як крафтові виробники, так і відомі бренди, зокрема, «Шабо», «Колоніст», «Чизай» та Виноробне господарство князя Трубецького. Основна ідея полягала у порівнянні вин крафтових виробників із продукцією великих гравців ринку.

З часом конкурс зазнав змін. Починаючи з 2020 року, організатори цієї події зосередили увагу виключно на крафтовому виноробстві.

– Ми вже п'ятий рік поспіль приймаємо лише мікроби-

норобів. Хоча великі виробники часто запитують, чому їх не запрошують, ми пояснюємо, що цей конкурс призначений саме для крафтовиків. Приблизно 90 % учасників мають ліцензії, решта – у процесі їх отримання, – додала Наталія Благополучна.

Цьогоріч найбільше було представлено класичних стилів вин. Переважали білі сухі вина, за ними – червоні. Рожеві та помаранчеві вина були представлені менш широко.

– Наші винороби грамотно реагують на ринкові тенденції. Сьогодні споживач надає перевагу білому сухому вину, тоді як червоне дещо поступається в популярності. Відповідно, виробники акцентували увагу саме на білих винах, – підкреслила Наталія Благополучна.



Наталія Благополучна, організаторка конкурсу «Сорт і теруар - 2025» звертається до учасників із вітальним словом

ІГРИСТІ ВИНА ТА ПЕТНАТИ

Цього року досить високого рівня на конкурсі були петнати.

– На мене гарне враження справили петнати, – зазначила член журі конкурсу Євгенія Пустовіт, – головний винороб 46 Parallel Wine Group та компанії «Шато Піно». – А от сидри показали себе гірше. Класичні білі сорти теж були гарної якості. Порівнявши із минулим роком, маємо дуже багато хороших і якісних зразків.

Серед відзначених зразків – ігристі вина Едуарда Городецького, які традиційно отримують високі оцінки. Його рожевий брют продовжує підтверджувати високу якість:

– Його брют рожеве весь час золото бере – ще жодного разу не підвів. Сьогодні знову здобув нагороду. Стабільність – це те, чого, на жаль, бракує багатьом українським виноробам. А він стабільно тримає золото. Він розкрив секрет ідеального рожевого брюту, – прокоментували члени журі.

На цьогорічному винному конкурсі «Сорт і Теруар - 2025» срібну медаль отримало рожеве ігристе вино – петнат «Гурзуфський рожевий», створене виноробом з Умані Сергієм Коваленком, власником ТМ «ДІМ ВИНА KSV». Вперше представлене на конкурсі, це вино одразу здобуло визнання за автентичність та майстерність виконання.

– Це вино зброджується в ємності до певного рівня залишкового цукру, а потім розливається у пляшки, де і завершується бродіння. Після витримки вино освітлюється природним способом – пляшки поступово повертаються, осад збирається у горлечко, і далі видаляється шляхом дегоржажу, – розповідає винороб **Сергій КОВАЛЕНКО**.

«Гурзуфський рожевий» виготовлений з однойменного сорту винограду, який надає вину м'якого рожевого кольору та свіжого ягідного аромату. За словами винороба, це його перша спроба зробити петнат, і вона відразу принесла нагороду:

– Мені цікавий сам процес виготовлення. Я зробив петнат вперше – і вперше його представив. Приємно, що одразу отримав визнання.

Серед особливостей технології – використання металевої кришки замість традиційної коркової, адже тиск у петнаті менший, ніж у класичних ігристих. Це робить його менш агресивним, але не менш виразним за смаковими якостями.



БІЛІ ВИНА: РІЗНОМАНІТТЯ СОРТІВ

Однією з визначних рис цьогорічного конкурсу «Сорт і теруар» стала велика кількість вин, виготовлених з рідкісних сортів винограду.

– Було представлено 20 нових сортів, зокрема, білих оригінальних вин. Ну, от уявіть собі: Сухолиманський, Тельті Курук – це більш знайомі нам сорти. Але також були Айтаска, Буковинка, Б'янка, Іршаї Олівер, Трамінір, Семільйон, Черсегі Фюзереш – ті, з якими дуже рідко працюють українські винороби, – розповіла Наталія Благополучна.

Окрему увагу отримав Семільйон – завдяки виноробу з Кагарлика Григорію Кулініченку, який здобув золоту медаль за вино з цього сорту.

– Мені було дуже цікаво презентувати Семільйон, тому що, я впевнений, в Україні, мабуть, я єдиний, хто його виготовляє. Це мої пошуки, мої думки. Я куштував



[АНАЛІТИКА: ВИННИЙ КОНКУРС]

Семільйон із Південної Африки та інших країн, але він мене не задовольнив. Тому я вирішив піти власним шляхом, – поділився винороб.

Успіх вина з Тернопільщини на конкурсі став несподіванкою навіть для самого винороба. Сергій Стельмашук, винороб ТМ Galician Hills, отримав золоту медаль за свій Рислінг – і це лише його другий виноробний сезон.

– Обидва сезони були із золотими медалями. На цьогорічному конкурсі відзначили не лише Рислінг, але й інші мої вина: Розе, Мерло, амфорне вино та Мускат Оттонель, – розповідає Сергій.

Своє «золоте» вино винороб створює з винограду, який частково вирощує сам на Тернопільщині, частково привозить з Одещини – співвідношення приблизно 50 на 50.

– Працюю з чистим соком, ферментація на плівці, а потім – витримка на тонкому осаді, десь три-чотири місяці, – коротко описує свою технологію винороб із Тернопільщини.

Сергій не має формальної освіти винороба, він за фахом фармацевт, і це, каже, дуже допомагає в нинішній справі:

– Я розумію склад органічних речовин у ягоді, вмію визначити, чи достатньо дріжджі напрацювали сірки. Це дає змогу краще контролювати здоров'я вина.

Також Сергій Стельмашук зазначає, що історія вирощування Рислінгу на Тернопільщині налічує майже століття. У 1930-х роках на пагорбах навколо його села було понад тисяча гектарів виноградників, які садили переважно австрійці й поляки.

– Тоді ще нічого не знали про гігієну вина. А Рислінг завдяки природній кислотності зберігав свіжість і в перший, і в третій рік. Це був вигідний сорт. Я ж посадив Рислінг на своїх пагорбах, бо вірю, що він дозріватиме. Це бізнес-сорт, король білих вин. І мені цікаво з ним працювати, – резюмує винороб.

ЧЕРВОНІ ВИНА: ТРАДИЦІЇ ТА ЕКСПЕРИМЕНТИ

Серед червоних вин високі оцінки отримали зразки від «Шато Піно» та низки інших крафтових виробників.

– Дуже сподобались абсолютно всі червоні сухі вина від «Шато Піно». У них були й Сапераві, і класичні бордоські сорти. Всі ці вина цілком заслужено здобули золото.

Звичайно, стабільно високий рівень, за оцінкою організаторів конкурсу, демонструють вина Валерія Наровила, – вони практично щороку отримують золото.

Також відзначали чудовий «Одеський чорний» від ТМ Big Wines – ще одне заслужене золото.

Окрему увагу привернули червоні вина з рідкісних сортів винограду.

– Такі сорти, як Маркетт чи Євмолпія, – цікаві й перспективні для українського ринку, – додала Наталія Благодолучна.

Своїми враженнями від участі в журі конкурсу поділився також представник ресторанної галузі Олег Кравченко:

– Валерій Наровило підтвердив свою репутацію – його червоні вина й раніше мені подобались, і зараз вражають. Особистим відкриттям стала червона лінійка «Шато Піно», адже ми більше знаємо їх за рожевими й білими винами. Але їхнє Сапераві – вже готове до споживання, а Каберне-Мерло також демонструє хорошу зрілість.

Продукція Георгія Самсонюка, винороба і власника торгової марки «Авторські вина Самсонюка» з Вінниччини, отримала срібло на конкурсі. Зокрема, ви-



знання здобули червоні вина «Сапераві» та «Одеське чорне».

На конкурсі, до слова, Самсонюк представляв не лише червоні, а білі та рожеві вина. Білі та рожеві зразки виготовлені з винограду, вирощеного на власному винограднику площею 0,4 га. Натомість для червоних вин виноградар закуповував сировину в південній частині Одеської області.

Виробництво червоних вин Георгій Самсонюк здійснює за стандартною технологією: мацерація тривалістю близько п'яти днів, після чого – бродіння й витримка у тарі із нержавіючої сталі. Для надання додаткових смакових характеристик винороб застосовує дубові планки як альтернатива витримці в діжках.

Білі та рожеві вина були зброжені при низьких температурах (12–14 °C) для збереження ароматики. Інші технологічні етапи відповідали класичному підходу до виробництва сухих вин.

Самсонюк зазначає, що ключову роль у якості продукції відіграє можливість самостійно керувати процесом вирощування винограду. Це дозволяє обирати оптимальний час збору врожаю та досягати бажаних кондицій – зокрема, щодо рівня цукру і кислотності. За його словами, власний виноград дає більший контроль над кінцевим продуктом, що позитивно впливає на стабільність якості.

Наразі виноградар розширює площі насаджень. Крім уже наявних сортів, висадив більші масиви Цитронного Магарача, Барона для переходу від малих дослідних партій до виробництва більших обсягів вина.



НОВІ ІМЕНА ТА ВІДКРИТТЯ

Конкурс став важливою платформою для представлення нових виноробень. Однією з таких стала виноробня CHARA&GARRA з Івано-Франківщини.

Організаторка конкурсу Наталія Благодолучна звернула увагу на вдалий маркетинг цієї виноробні. За її словами, виноробня, очолювана Олександром Засідко, представила не тільки якісну продукцію, але й гарно про

думану стратегію для різних сегментів споживачів. Вона відзначила оригінальну етикетку та вдало обрану назву бренду.

Олександр Засідко пояснив, що вибір назви для виноробні не є випадковим. «Чара» символізує вино, чарівність і традиційне галичанське сприйняття, а «гара» – це слово, що в минулому використовувалося для позначення самогону або дистилату в львівському говорі. Виноробня вже подала заявку на ліцензування дистилатів і наразі має п'ять зразків продукції, які відповідають усім вимогам з якості.

УКРАЇНСЬКІ ВИНА НА МІЖНАРОДНІЙ АРЕНІ

Винороб з міжнародним досвідом Доктор Рікардо Нуньєз, який розпочав свою діяльність в Україні, підкреслює великий потенціал українського виноробства. Він розповів, що почав працювати в Україні кілька років тому, спочатку імпортуючи свої вина, а з часом вирішив зайнятися і виробництвом. Після початку війни його компанія випустила перше українське вино.

– Це велика країна з великим майбутнім у сфері вина та й в інших галузях, – зазначив Рікардо Нуньєз.

Його компанія Vinos de La Luz вже має значні виноградники в Україні. Рікардо Нуньєз зазначив, що на сьогодні компанія володіє 87 гектарами виноградників, де вирощуються як міжнародні, так і місцеві сорти винограду. Серед них – Каберне Совіньйон, Піно Нуар, Піно Грі, Трамінер, Мерло, Аліготе, Рислінг. Він підкреслив:

– У нас цілий набір дуже якісних сортів, з яких можна робити що хочеш, ну і, звісно, ми акцент робимо на місцеві українські сорти – Одеський Чорний, Сухолиманський, Тельти Курук.

Українські вина компанії вже знаходять попит за кордоном. Рікардо Нуньєз додав, що з великим успіхом представляють українські вина в Іспанії, і наразі планують презентувати нові зразки цих вин і на українському ринку.



РОЗВИТОК РИНКУ ТА КУЛЬТУРИ СПОЖИВАННЯ

Представники винної торгівлі відзначають стрімкий розвиток українського виноробства. **Вадим ГУРОВ** з мережі Wine Time зазначає:

– Українська винна стилістика взагалі тільки розвивається, але що приємно – вона розвивається надзвичайно швидко. І мені здається, що за останні роки, навіть не 10, навіть п'ять, Україна пройшла той шлях, який деякі країни століттями проходили. Відповідно, що буде у нас



Доктор Рікардо Нуньєз, винороб, експерт

через 10 років в Україні, важко здогадатися, але я думаю, що у виноробстві нас чекають дуже гарні результати.

При цьому, Вадим Гуров вважає, що варто вдосконалити візуальне оформлення українських вин:

– Щодо пакування, – українським виноробам, особливо маленьким, потрібно ще розвиватися.

Олексій Бондар з мережі «Сільпо» також підкреслив високий рівень українського виноробства:

– Зараз 90 % – це високоякісні, класні вина. 99 % – це всі вина, які я б рекомендував попиту. І лише отакий маленький відсоток буває вин з дефектами.

ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ

Учасники десятого щорічного конкурсу «Сорт і теруар» акцентували на тому, що створення високоякісного вина неможливе без сучасного обладнання, ретельного дотримання технологічних процесів та бездоганної чистоти на виробництві.

Голова журі конкурсу, винороб і міжнародний експерт Доктор Рікардо Нуньєз наголошує на важливості використання сучасних технологій у виноробстві. Завдяки сучасному обладнанню можна досягти результатів, які неможливо отримати вручну. Водночас він підкреслює, що машини не можуть замінити винороба, оскільки контроль на етапах дозрівання, ферментації та купажування залишається основною складовою частиною високої якості вина.

Компанія «Каста виноробів» — надійний партнер для домашніх і комерційних виноробів, які цінують якість, професійний підхід та результат.

Більш ніж 15 років ми допомагаємо на всіх етапах створення вина — від вибору обладнання до готового напою.

«Каста виноробів» — це спільнота справжніх ентузіастів виноробства. Ми пропонуємо високоякісні інгредієнти, обладнання та професійні консультації для домашніх і комерційних виноробів.

У нашому асортименті – дріжджі, бочки, ферментатори, преси, пляшки та багато іншого.

Ми не просто продаємо — ми супроводжуємо вас на всіх етапах створення вина.

Мета — щоб кожен ковток вашого напою був досконалим.

Долучайтесь до спільноти, яка цінує якість і натхнення!

Валерій Наровило на виноробні використовує обладнання різних виробників – італійської компанії MORI та німецької Speidel.

– Для мене це найкраще обладнання, яке я вважаю з досвіду – якісним. Поверхня є ідеально полірована, ні один мікроб, ні одна бактерія тут не затримується. Таке устаткування нескладне у догляді, його неважко утримувати в належному стані, – стверджує Валерій Наровило. – Для різних типів вина та для різного винограду обираю відповідні дріжджі. Переважно це дріжджі французького виробника, Інституту вина Шампані Lallemand (Франція). Використовуючи такі дріжджі, отримуємо стабільні, передбачувані та якісні результати. Також, при виготовленні вина важливим етапом є отримання якісної сировини (винограду), яка матиме відповідну фенольну зрілість. Її потрібно зібрати в потрібний момент. Важливо не сплутати результат, який уже задала для майбутнього вина природа».

Олександр Засідко з виноробні CHARA&GARRA розповів про використання як імпортного, так і вітчизняного обладнання.

– Наші машини для первинної переробки винограду вироблені в Італії компанією Enoitalia. На мою думку, це найкращий виробник. А ось ферментація та винофікація проводиться на обладнанні українського виробництва. Якісне та актуальне за ціною і також для клієнтів присутня постійна підтримка партнерів. Витримка напою проходить в бочках від українського виробника «ОЛПОЛ», а також французьких та італійських виробників. На виробництві використовую біопрепарати та дріжджі – Laffort (виробник Франція), які мають великий спектр можливостей для роботи, – каже Олександр Засідко.

За словами Олександра Засідко, важливим для виготовлення якісного напою є якість винограду, стерильність процесів, дотримання технологій в порівнянні з експериментами. А ключове серед усього і найважливіше – люди, які це роблять.



Ігор Максименко з Умані поділився своїми технологічними напрацюваннями у виробництві червоних вин. Він використовує спеціальну дріжджову культуру й низькотемпературний процес екстракції, що дозволяє виділяти важливі компоненти з сула. Хоча ця техніка застосовується до всіх червоних вин, саме Каберне, за словами винороба, демонструє найцікавіші результати.

– Виноробством займаюся з 2015 року. До слова, залишилося ще декілька пляшок мого найпершого вина, яке було виготовлено з сорту винограду Одеський Чорний. Із обладнання маю італійську дробарку з гребеневідділювачем Enoitalia та нержавіючі місткості із плаваючою кришкою Inox. Прес для вичавлювання винограду зробили власноруч. Дробарку з гребеневідділювачем брав для того, щоб робити мацерацію м'язги без гребенів, для якісного вина. Місткості із плаваючою кришкою мені

видаються дуже зручними та практичними. Хоча вони мають певні недоліки при зберіганні білих вин, – розповідає Ігор Максименко.

Виноробня Kulinichenko Winery оснащена обладнанням, яке дозволяє виробляти вино за сучасними технологіями з дотриманням усіх вимог. Захист від окислення, температурний режим. Виробники закупають обладнання як імпортне, так й українське. Те, яке найкраще підходить та поєднується із баченням виноробів.

– Ферментатор для червоного вина придбали від німецького виробника. Тут дуже гарна система перемішування шапки. Також маємо багато місткостей від італійського виробника. Плюс німецькі ємкості Speidel. Діжки для витримки ми використовуємо українські, від «ОЛПОЛ», – каже власник виноробні **Kulinichenko Winery Григорій Кулініченко**.

Для кожного вина Kulinichenko Winery винороб підбирає індивідуальні дріжджі. А перш ніж зупинитися на якомусь виробнику, проводить безліч експериментів, зброджуючи одне й те саме суло на різних дріжджах. Потім робить висновок, які дріжджі підходять найкраще.

– Вважаю, що вино робиться на виноградниках. Від початку розпускання бруньки починаю планувати стилістику вина, яке буду робити в цьому році. Також аналізую результат минулорічного сезону, прорахунки та здохтки. Висновки переносу на методи роботи цього року. Вино – це картина, яка починає писатися ранньої весни. Тобто, тоді, коли ми нормуємо кількість бруньок та грон і в результаті виходимо на відповідні кондиції ягоди. Якщо на винарню приїде некондиційна ягода, то тоді не слід планувати вино, яке отримає відзнаки на конкурсах. Адже, тільки кондиційна ягода при наявності технологій на винарні дає можливість отримати вино високої якості, – зазначає Григорій Кулініченко.

ПОГЛЯД У МАЙБУТНЄ

Українське виноробство має потужний потенціал для зростання та міжнародного визнання. За оцінками фахівців, країна володіє понад 26 тисячами гектарів виноградників, проте для повноцінного розкриття потенціалу необхідно збільшити ці площі щонайменше на 200 тисяч гектарів. Україна має давню виноробну традицію, а поєднання сприятливих кліматичних умов, ентузіазму виробників і накопиченого досвіду створює основу для розвитку сильної національної школи виноробства.

Важливою умовою подальшого зростання галузі є підтримка з боку держави: зокрема, йдеться про необхідність регіонального поділу виноробних територій та правовий захист географічних назв, що дозволить закріпити репутацію окремих теруарів.

Паралельно розглядаються нові формати професійної оцінки вин. Організатори конкурсу «Сорт і теруар» анонсували створення спеціалізованого конкурсу «Вибір кавістів та сомельє». Його особливістю стане те, що суддями будуть виключно фахівці ресторанного і роздрібного сектору, які оцінюватимуть українські та імпортні вина «наосліп» – без інформації про їхнє походження. Такий підхід покликаний забезпечити об'єктивність і виявити реальний споживчий потенціал українських вин.

Конкурс «Сорт і теруар – 2025» ще раз підтвердив, що українська виноробна індустрія демонструє впевнене зростання, поєднуючи традиції, інновації та глобальні підходи до якості.

PADERGNONE VIVAI VITICOLI COOPERATIVI: 70 РОКІВ ДОСВІДУ У ВИРОЩУВАННІ САДЖАНЦІВ ВИНОГРАДУ



Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi – кооператив, заснований 1955 року в Італії, який пропонує технічні та столові сорти винограду. Щорічно тут виготовляють 200 щеплених сортів сертифікованого матеріалу. Загалом клієнт може обрати із 600 різних комбінацій щеплення. Цьогоріч компанія відзначає 70 років. За цей час вона набула неоціненного досвіду та задовольнила запити клієнтів з різних куточків світу.

Виноградний розсадник Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi з'явився як агрономічне розв'язання проблеми філоксери, яка почала спустошувати європейські виноградники в другій половині XIX століття. Найбільш ефективним рішенням у боротьбі з філоксерою стали експерименти з технологією щеплення європейських сортів на частину американського пагона. Річ у тім, що американські сорти еволюціонували разом із комахою та мали генетичну стійкість до пошкодження коренів.

Різні американські лози були вивчені та гібридизовані у Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi. Так створили специфічні сорти підщеп, які використовують і сьогодні.



У ЧОМУ СЕКРЕТ УСПІХУ?

Як зазначають у компанії, кожен пагін виноградної лози – це втілення любові, турботи й невтомної праці кожного члена кооперативу. Варто зазначити, що Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi об'єднує 30 членів, які щодня втілюють у роботі свій професіоналізм та відповідальність. Деякі члени кооперативу вже кілька десятиріч вирощують виноград у власних господарствах, завдяки чому також набули значного досвіду.

Кожен етап виробничого циклу особисто контролюють члени кооперативу за підтримки персоналу. Ретельність у роботі на кожному етапі – це гарантія максимальної якості й точності впродовж усього ланцюга поставок.

– Найбільше захоплює спостерігати за ростом виноградного пагона. Думка про те, що з підщепи та прищепи може вирости міцна та стійка рослина, яка в майбутньому стане частиною потужного виноградника, завжди приносить велике задоволення, – стверджує один із членів кооперативу.



ЩО ПРОПОНУЄ PADERGNONE VIVAI VITICOLI COOPERATIVI?

Оскільки фахівці кооперативу ретельно працюють над кожним саджанцем, клієнтам пропонують садивний матеріал із добре сформованою кореневою системою. Кожен саджанець має добре розвинений пагін, обрізаний на дві бруньки. Також виробники гарантують, що садивний матеріал усіх сортів стійкий до хвороб та шкідників.

Фахівці Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi пропонують садивний матеріал і червоних, і білих сортів винограду. Частка білих та червоних сортів майже однакова: 55 % і 45 % відповідно. Серед сортів, які пропонують клієнтам, – Каберне-кортіс, Каберне Фран, Кардинал, Каріньяно, Шардоне, Гарганега, Глера, Лагрейн, Марземіно, Неббіоло, Нозіола, Піно-нуар та багато-багато інших.

Завдяки широкому асортименту підщеп та пагонів клієнти можуть створювати індивідуальні комбінації. Кооператив пропонує великий вибір клонів, а фахівці слідкують, щоб пагін та підщепа були повністю сумісними.

Також у кооперативі вирощують річні живці у пресованих торф'яних горщиках із багатим поживним субстратом. Пропонують і Barbatelloni – саджанці, що довжина яких становить до 70 см. Перевага таких саджанців у тому, що вони міцніші.

Є в асортименті й живці лози PIWI. Це сорти, стійкі до грибкових захворювань. А тому вони потребують менше обробок.



ОСОБЛИВОСТІ РОЗМНОЖЕННЯ ТА ВИРОЩУВАННЯ САДИВНОГО МАТЕРІАЛУ ВИНОГРАДУ

Вирощування пагонів виноградної лози – тривала робота. Це підтверджують працівники, котрі працюють не один рік із рослинами. Так, один із фахівців стверджує, що кожен етап виробництва дуже важливий, адже треба, щоб калус сформувався правильно, щоб була сприятлива температура та необхідний для роботи рівень вологості. Особлива увага потрібна також під час посадки, а також на етапі сортування, щоб не виникло помилок.

Робота над виробництвом садивного матеріалу в кооперативі триває весь рік. Розпочинається вона у грудні-січні з заготовлення підщепи та бруньки. Для цього зрізають пагони довжиною 6–7 метрів і збирають їх у пучки. У січні-лютому пагони для підщеп очищують, розрізають на частини різного розміру і збирають у пучки. Потім їх поміщають у холодильник для зберігання. Але перед цим пагони зволожують водою та занурюють у розчин фунгіциду. Для прищеп у цей період зрізають бруньки, зволожують водою, занурюють у розчин фунгіциду та поміщають у холодильник для зберігання. Місце щеплення обробляють парафіном. Це допомагає його зміцнити та захистити. Далі живці поміщають у ящики. Кожен шар живців пересипають тирсою, зволожують і так зберігають у холодильній камері.

У квітні живці поміщають у теплицю і зберігають 15–25 днів за контрольованої температури у вологому середовищі. У травні живці висаджують у ґрунт. Висаджують по 16 живців на один метр. Далі до жовтня за підщепами доглядають. У листопаді їх викопують, збирають у пучки та поміщають на піддони. Після цього сортують і пакують. Перед цим кожен саджанець перевіряють, оцінюючи калус та кореневу систему.

Фінальний етап – обрізання на 2 бруньки, покриття парафіном, сортування в пучки по 25 штук, а потім по 100 штук, а також етикетування. У кооперативі пагони винограду зберігаються в холодних приміщеннях із вологістю 99 % і температурою 2 °С. Після пакування в картонні коробки пагони винограду залишаються в сухих холодильних камерах при температурі 1,5–2 °С до моменту відвантаження.

ЯК ВИБРАТИ ПІДЩЕПУ

Щоб вдало обрати підщепу, важливо враховувати конкретні умови на винограднику, такі як склад ґрунту, клімат та виробничі цілі. Якщо ми говоримо про ґрунт, то важливий рівень активного вапняку, текстура (піщаний, глинистий, мулистий) та наявність органічної речовини. Ці характеристики впливають на ріст кореневої системи та ефективність поглинання поживних речовин.

Також клієнти, що обирають підщепу, мають проаналізувати свої кліматичні умови. Для регіонів, що зазнають значних змін клімату, важливо, щоб рослини були посухостійкими, адаптованими до екстремальних температур та водних стресів.

Сила росту підщепи впливає на продуктивність виноградної лози та якість винограду. Для ефективного виробництва варто обирати підщепу з обмеженою силою росту, що сприяє збалансованому дозріванню винограду.

Основні види підщеп у Padergnone Vivai Vitecoli Cooperativi

125AA. Генетичне походження – Berlandieri x Riparia. Це підщепка, стійка до активного вапняку, має середньо-низьку силу росту, з напівповерхневою кореневою системою. Підщепка придатна для сухих ґрунтів.

Kober 5BB. Походить від Berlandieri x Riparia. Підщепі притаманна висока стійкість до активного вапняку та середня сила росту. Добре адаптується до ґрунтів з помірно вологістю та ущільненням завдяки кореневій системі середньої глибини.

SO4. Походить від Berlandieri x Riparia. Стійкість до активного вапняку становить 17 %, а сила росту – серед-

ньо-висока. Підходить для ґрунтів із помірно вологістю, має напівповерхневу кореневу систему.

1103 Paulsen. Генетичне походження – Berlandieri x Rupestris. Стійкість до активного вапняку становить 17 %. Підщепі притаманна висока сила росту. Ідеально підходить для сухих ґрунтів завдяки глибокій кореневій системі.

110 Richter (110 R). Підщепка частково придатна для сухих ґрунтів, переносить до 17 % активного вапняку. Вона достатньо чутлива до дефіциту магнію.

Детальна таблиця підщеп доступна на сайті кооперативу Padergnone Vivai Vitecoli Cooperativi. За допомогою цієї таблиці можна порівняти характеристики кожної підщепи та визначити комбінацію, яка найкраще відповідає потребам виноградарів.

Команда кооперативу завжди готова запропонувати консультацію та технічну підтримку, допомогти вибрати найвідповіднішу підщепу для виноградарів своїх клієнтів.



Padergnone

VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

Ampelos-Plus SRL

Ігор Лук'янов – офіційний представник компанії в Україні та Молдові

+373 69103469

ampelos@ampelos.md

www.ampelos.md



ampelos



Традиція, що сягає корінням 1955 року

МИ – ІТАЛІЙСЬКИЙ РОЗСАДНИК, ТІСНО ПОВ'ЯЗАНИЙ ІЗ НАШОЮ ЗЕМЛЕЮ.

МИ ПРИЩЕПЛЮЄМО ТА ВИРОЩУЄМО САДЖАНЦІ ВИНОГРАДУ З ТИМ ЖЕ ДОСВІДОМ ТА ЗАХОПЛЕННЯМ, ЩО Й ЗАВЖДИ.

НАЙКРАЩА ПРОДУКЦІЯ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ ПО ВСІЙ ЄВРОПІ.

Via Barbazan, 19 Padergnone | 38096 Vallelaghi (TN) Trentino
Tel. +39 0461 864142 | info@vicopad.it

Padergnone
VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

Ampelos-Plus SRL
Ігор Лук'янов – офіційний представник компанії в Україні та Молдові
+373 69103469
ampelos@ampelos.md
www.ampelos.md

www.vicopad.it

реклама



ВИНОРОБНЯ «БЕЙКУШ» – ВИННА РОЗПОВІДЬ ІСТОРІЇ СВОГО КРАЮ

Вунікальному місці, на мисі Бейкуш (Миколаївська область), береги якого омиваються з одного боку Березанським лиманом, а з іншого – Бейкушською затокою, з врожаю власних виноградників виготовляють, без перебільшення, ексклюзивні вина на виноробні «Бейкуш» (Beukush Winery).

Бажання розказати історію цього краю та виготовляти якісне українське вино, яке спершу виникло у власника – Євгена Шнейдеріса, захопило також його однодумців. І 15 років тому вони успішно спробували робити українські вина, а потім висадили власні виноградники, щоб мати різні сорти для створення особливого, неповторного вина, насиченого місцевим сонцем та просякнуте нестримним вітром.



ВИНОГРАДНИКИ «БЕЙКУШ»

На сьогодні виноградники «Бейкуш» – це 13 гектарів насаджень, на яких ростуть унікальні сорти винограду: французьких та італійських клонів білих сортів – Шардоне, Піно Гріджіо, Рислінг, Совіньйон Блан, Ркацтелі, та червоних – Піно Нуар, Мерло, Сапераві, Каберне Совіньйон. Крім того, ще є експериментальний виноградник із білими Тельті Курук, Альваріньйо, Тіморасо та червоними Темпранільйо, Мальбек, Пінотаж.

– Розпочалося все ще 2012 року, коли на перших 11 гектарах ми висадили 16 різних сортів винограду, щоб зрозуміти, які ж з них найкраще підходять для місцевого теруару, – пригадує історію становлення виноробні «Бейкуш» її винороб, технолог Ольга РОМАШКО.

Водночас продовжували купувати виноград у виробників, які знаходяться по сусідству, щоб такі визначитися з найкращим сортом для смачного й ароматного вина. І переконалися, що працювати й отримувати якісний продукт можна з різних сортів, головне підходити до справи професійно та з розумінням.

Зрештою, у 2014 році «Бейкуш» отримує власний врожай винограду, з якого і почали робити те вино, яким його хотіли бачили і як відчували, і за яким виноробню впізнають поціновувачі.

Поступово збільшувалася і площа виноградників, які поповнювалися новими, цікавими сортами. У 2016 році – це Рубін та Тельті Курук, у 2022 – ще Мальбек, Каберне та Тельті-Курук, площі яких було вирішено ще збільшити. У планах найближчих планів – досадити Тіморасо та Тельті Курук.

– Створення виноградника, його формування, вирощування винограду – це справа, яка потребує часу та терпіння. Тому ми поступово висаджуємо на своїх площах саме ті сорти, які нам потрібно для створення вина «Бейкуш», – розповідає Ольга РОМАШКО.

Унікальні природно-кліматичні умови розміщення виноградників, круті та пологі береги, дають змогу забезпечити рівномірне дозрівання плодів для рівних сортів винограду. Для прикладу, пізні сорти висаджують на більш пологих ділянках, щоб вони теж могли сповна набратися сили і смаку під південним українським сонцем.

Вирощування різних сортів винограду на різних площах у різних місцях дозволяє збирати врожай і переробляти виноград у певній послідовності. Така черговість не перевантажує роботу виноробні та гарантує, що в роботі будуть використані ягоди потрібної кондиції.

– Вітри та південне сонце, яке віддзеркалюється від водної поверхні, особливим чином впливають на дозрівання у нас винограду. В окремих місцях це пришвидшує його дозрівання, десь лишається помірним, – ділиться досвідом технолог виноробні.

До речі, дуже вчасно вирішили прокласти систему крапельного поливу на винограднику, сталося це після посухи 2022 року. Аномальні погодні умови випали на час, коли формувався майбутній врожай. Зрозуміло, що це негативно вплинуло на розвиток кущів і, відповідно, кількість та якість винограду. Тоді прийняли рішення встановити зрошення.

– За два роки ми переконалися у правильності свого рішення, бо минулого року була така посуха, що без поливу ми просто лишилися б всього врожаю, – зауважила Ольга РОМАШКО.



ВИНА «БЕЙКУШ»

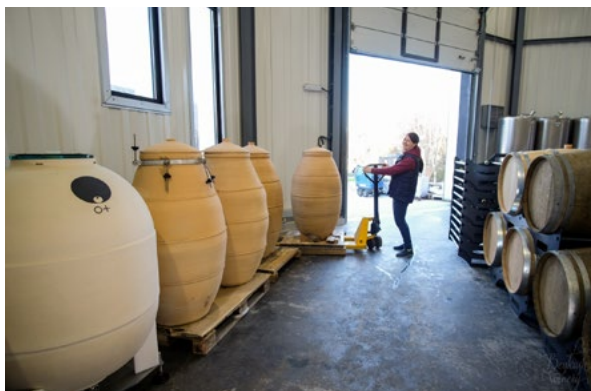
На сьогодні в асортименті Виноробні «Бейкуш» 15 неповторних вин, кожне з яких створене за особливою технологією.

– Наші вина – це нетрадиційні бленди або рідкісні експериментальні сорти, що дають у нас відмінні результати. Ми переосмислюємо західні технології під наші реалії. Вина, які ми отримуємо, демонструють не лише потенціал не тільки наших земель, а й можливості наших рук, – так свою продукцію описують на виноробні.

Для зручності усі вина, які виробляє «Бейкуш», розділені на окремі лінійки – сети. Для прикладу є сет «Червоний», «Бейкуш», який об'єднує моносортів та амфорні сухі вина, «Артанія» та купажована серія вин – «Simply The Best», яка має найбільший попит у поціновувачів. Є ще історична лінійка вин «History», які витримані часом, і виробляють в меншій кількості. Їх цінують як самі виробники, так і споживачі, адже для виробництва цих вин використовують особливі технології чи неповторні поєднання, які створюють унікальний смак та аромат напою.

У виноробні «Бейкуш» люблять шукати власні смаки, поєднувати різні сорти винограду і не бояться це робити.

– Припускаю, що ми єдині в країні, хто змішує Рислінг і Шардоне і робить витримане вино, які рік витримуються у дубових бочках. Так само нетрадиційне для України і, певно, більшості світу вино з винограду Тіморасо. Це білий автохтонний італійський винний сорт, який росте у нас та у П'ємонті, що на північному заході Італії. До речі, італійці запрошували нас до себе і високо оцінили якість нашого продукту, – зауважила винороб, технолог Ольга РОМАШКО.



ТЕХНОЛОГІЇ ЗБОРУ ТА ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ

На виноградниках «Бейкуш» в сезон урожай збирають вручну у невеликі ящики. Це зручно і для працівників, і для зберігання самого винограду. У такій тарі він менше пошкоджується та не мнеться, а отже і не втрачає свій сік. Хоча через це процес збору відбувається нешвидко.

– У нежаркі дні збір винограду починаємо о 6 ранку, коли вже спада роса, і до 10 години він вже має бути закінченим, – розповіла Ольга РОМАШКО, – за день збираємо до 3 тонн, і цього нам цілком достатньо для переробки сорту на виноробні.

Зібраний виноград відразу ховають подалі від сонця і, за потреби, сортують.

Цікаво, що на місі періодами буває багато птахів, які теж полюбують виноград від «Бейкуш». Саме тому символом компанії, який зображено на етикетках вин, стали птахи, що живуть поруч. До речі, топонім «бейкуш» має турецьке коріння і перекладається як «сова» або ж «король птахів».

Зазвичай зібраний виноград привозять на виноробню у гарному стані, тому там міряють кондицію загальної партії, дізнаються температуру по факту, яка, у більшості випадків, дозволяє його відразу переробляти.

При потребі, для перебирання винограду тут використовують сортувальний стіл, мають для роботи дробарки та гребневідокремлювач.

Одним із секретів успішного вина «Бейкуш» є поєднання різних дріжджів.

– Наприклад, ми беремо Lallemand, проте не використовуємо їх, як радить виробник, а змішуємо з іншими сортами, і це цікаво, вони працюють. Хімізм вина змінюється, воно пахне інакше, – розповідає Ольга Ромашко.

До речі, не так давно на Бейкуш спорудили нове приміщення для виноробні, і завдяки сучасному кондиціонуванню приміщення (з контролем витяжки надмірного викиду вуглецю) вин, які саме ферментуються, більш «активно дихають».

Щодо обладнання, то, каже Ольга Ромашко, їх влаштовує простий кошиковий прес від СЕП (Молдова) для пресування червоних вин. Та для білих вин використовує горизонтальний пневматичний прес фірми Siprem для швидкості та ще вищої якості. Нержавіючі місткості,

невеликі за об'ємом, дозволяють пропрацьовувати кожен сорт окремо. Серед постачальників – відомі європейські компанії Albrigi, Speidel, Inprominox.

Серед особливостей виноробні – використання спеціальних посудин із глини та кераміки – у схожих робили вино наші пращури.

– Це амфори на 370 літрів, і коли з ними працюють, вино «дихає» більш інтенсивно. У нас таких є п'ять для бродіння, вони відкриті. Ми також прилаштували їх так, щоб можна було в них ферментувати сусло. І надалі в цих амфорах виконуємо часткову витримку. Різниця колосальна, тому що в них сортові особливості вина відкриваються набагато сильніше. І ще ми помітили, що завдяки цим місткостям змінюється на краще кислотність, тобто вина стають швидше готовими для споживання. Контролювати температуру бродіння тут не потрібно, як у металевих місткостях, бо в них вона стабільно розподіляється по всій амфорі, і ніде не перевищує нормативів, – розповідає Ольга Ромашко.

До речі, результатом експерименту з амфорами стало помаранчеве вино з Ркацителі. Серію вин з амфор так і назвали – «Бейкуш Амфора».

До речі, окрім неіржавіючих місткостей для бродіння, використовують також бочки з французького та американського дуба різних брендів, експериментували з бочками інших бондарів, наприклад, з українського дуба з Волині.

У «Бейкуш» переважають білі сорти винограду, тому їх переробка йде по білому методу – збирається врожай, пресується і відправляється на освітлення. Хоча для таких сортів як Ріслінг, Альбаріньйо використовують холодну м'язгу, що дозволяє отримати напої з неперевершеним ароматом.

– Ще ми виготовляємо помаранчеві вина. Для них теж потрібен білий виноград, але переробляємо ми його за червоною технологією, що передбачає подрібнення винограду і його ферментацію зі шкіркою та м'якоттю, – поділилася професійними технологічними прийомами Ольга РОМАШКО.

Виноробство – це не лише переробка винограду. Важливий момент – гігієна та санітарія, і тут постійно можна вдосконалюватися і підвищувати стандарти. 90 % успіху виноробні залежить від підтримання ідеальної чистоти. Тому в «Бейкуш» за цим слідкують, починаючи від техніки для пришвидшення миття та дезінфекції до очистки парою тари.





ID DAVID – СУЧАСНА ТЕХНІКА ДЛЯ ВИНОГРАДНИКІВ

ПОНАД 50 РОКІВ ДОСВІДУ МЕХАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА

ТЕХНІКА ДЛЯ МІЖРЯДНОГО ПРОПОЛЮВАННЯ

- знищує бур'яни без використання хімікатів
- сприяє проникненню вологи в ґрунт
- адаптується під будь-яку ширину міжряддя
- зменшує потребу в ручній праці

ТЕХНІКА ДЛЯ РОБІТ ПІСЛЯ ОБРІЗКИ

- підмітальні машини
- подрібнювачі гілок та листя
- сприяє підживленню та поліпшенню складу ґрунту
- економить час і ресурси

ТЕХНІКА ДЛЯ ОБРІЗКИ

- технологія для видалення листя і зелених пагонів
- покращує вентиляцію рослин
- збільшує проникнення сонячного світла
- допомагає скороти витрати до 70 %

ТЕХНІКА ДЛЯ ВНЕСЕННЯ ДОБРИВ

- максимально точне внесення органічних та мінеральних добрив
- дозволяє уникати втрат поживних речовин
- працює на молодих виноградниках із приростом 1 см

СИСТЕМА FARMER PRO 4.0

- інноваційне рішення для управління та контролю за технікою
- дозволяє дистанційно керувати всім обладнанням в режимі реального часу



ID DAVID

Industrias David S.L.U.
Pol. Ind. Urbayecla II. C/ Médico Miguel
s/n – 30510 Yecla (Murcia) Spain
Tel. (+34) 968 718 119
Fax. (+34) 968 795 581
www.id-david.cominfo@id-david.com

Офіційний дилер в Україні
Biochem Agro (EFT Group)
Сергій Зубар

тел.: +38 (097) 95 04 185
biochemagro.communication@gmail.com



ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНІКИ НА ВИНОГРАДНИКУ

– Раніше ми проводили роботи на винограднику вручну – наприклад, обсапування кущів, прибирання чагарників тощо. А сьогодні вже придбали відповідну техніку. Це дозволяє пришвидшити всі процеси та покращити якість робіт. Зокрема, використовуємо «сапу» від компанії ID David для розпушування ґрунту. Вона дозволяє проводити механічний обробіток ґрунту фрезою навколо кущів винограду, що значно спрощує і прискорює роботи, – ділиться досвідом винороб винобні «Бейкуш» (Beukush Winery) Ольга РОМАШКО. – Обираючи техніку для виноградника, ми проаналізували пропозиції від різних компаній. Виявилося, що саме ID David мала той формат, який нам підійшов. Їхня техніка має, зокрема, регулювання шипів, які входять у фрези, – вони крутяться, і їх можна контролювати. Є також багато інших функцій. Важливо, що техніка ID David підійшла для нашої ширини посадки кущів, що дозволяє проходження власного трактора із цими насадками. Користуємося фрезою вже другий рік і дуже задоволені, – каже Ольга Ромашко.

ID David – іспанська сімейна компанія, яка має понад 20 років досвіду механізації виробництва виноградників та інтегрує точні технології у свої машини, щоб зменшити використання таких ресурсів, як вода і добрива, що сприяє сталому розвитку сільського господарства.

Також на винограднику використовують подрібнювач для лози, яку зараз спалювати заборонено. Тому після обрізки її не збирають, як раніше, а відразу подрібнюють за допомогою подрібнювача-дробарки фірми STARK. Це також один зі шляхів підживити ґрунт.



Від шкідників обробляють насадження за допомогою оприскувача відразу після обрізання лози, щоб запобігти поширенню грибків, дрібних спор чи лялечок, а також після цвітіння.

З минулого року на винограднику почали практикувати часткове засіювання міжрядь сидератами, які не лише підвищують якість ґрунту, а й запобігають поширенню бур'янів.

– Ми спеціально придбали сіялки, які дозволяють нам працювати у міжряддях, – розповіла Ольга Ромашко.

Як і у більшості господарств, тут теж зіткнулися з проблемою нестачі кваліфікованих спеціалістів та робітників. Тому довелося вчитися делегувати частину обов'язків, а інколи й брати на себе більше навантаження.

Попри всі проблеми та труднощі воєнного часу, на винобні «Бейкуш» намагаються працювати у звичному режимі, бо для багатьох саме робота допомагає відволіктися і зняти нервову напругу.

Тут і надалі планують садити нові сорти винограду, щоб мати ще більше можливостей робити свою продукцію ще кращою і задовольнити смаки будь-якого споживача. Адже всі вина «Бейкуш» вирізняє унікальність і технологій і місця виробництва, її важко повторити, однак точно не вдасться забути.

Тому тут з оптимізмом починають кожен новий день і вірять, що буде вино і будуть люди, для яких його робити.



FRUMUSHIKA NOVA

family winery

УСПІШНИЙ ДОСВІД ІНТЕНСИВНОГО ВИНОГРАДАРСТВА

У господарстві FRUMUSHIKA NOVA family winery виноградарством почали займатися ще у 2006 році. Однак кілька років тому вирішили оновити насадження, тому у 2019–2020 роках почали висаджувати молоді виноградники. Нині це 11 гектарів саду, на яких росте 9 сортів винограду. Валовий збір врожаю поки невеликий, адже насадження ще доволі молоді, проте з кожним роком він збільшується. Наразі тут проходять необхідну сертифікацію відповідно до європейського та українського законодавства для підтвердження статусу органічного господарства.

Який виноград вирощують у FRUMUSHIKA NOVA, які технології використовують розповів виданню «Садівництво та Овочівництво. Т. І.» винороб та співвласник господарства Володимир ПАЛАРІЄВ.

- У «Фрумушика-Нова» ми займаємося інтенсивним виноградарством: на 1 гектарі росте 5291 кущ, ширина міжрядь на всіх ділянках – 2,1 метра, відстань між рослинами – 0,9 метра. Це все молоді виноградники, які ми почали закладати у 2019 році. Лишили 1 гектар у пам'ять про дідуся – Андрія Паларієва, який заклав 10 га виноградників ще 18 років тому. Після консультацій з професоркою кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету Наталією Каменевою, вирішили запустити програму реконструкцій, під час якої викорчували майже весь старий виноградник, натомість посадили новий, – пригадує Володимир ПАЛАРІЄВ.

Господарство FRUMUSHIKA NOVA family winery розташоване в Буджацькій територіальній громаді Одеської області, в природно-виноградському районі «Південні Кодри». Виноградники розміщені на пологому схилі, стрімкістю до 3 градусів, південної експозиції. Сума активних температур за вегетаційний період у середньому становить 3250 °С. Цього достатньо для достигання найпізніших сортів винограду.



Від самого початку виноградник закладався з використанням італійської шпалери Prestil, комплектація якої полегшує зелену підв'язку. Матеріалом слугували металеві оцинковані стійки довжиною 2,2 метра та дріт діаметром 1,8–2,5 міліметра. Матеріал стовпчиків на третину жорсткіший від звичайних, що дозволяє уникнути загинання шпалери під час сильних вітрів.

– Шпалера обладнана 5 рядами дроту. Перший, другий для формування насаджень, далі йдуть подвійні – третій та четвертий ряди, які використовуються для заведення пагонів, і останній – щоб зачепився виноград, – розповідає співвласник господарства Володимир ПАЛАРІЄВ.

За період вегетації, відповідно до росту пагонів, за допомогою спеціальних пристосувань два рази їх заводять за спарені дроти шпалери. Завдяки цьому досягається рівномірне розміщення зеленої маси куща по вертикальній площині. Своєчасне проведення такої операції спрощує обробіток ґрунту, проведення заходів захисту рослин, оберігає зелені пагони від поломки.

– Висота нашої шпалери орієнтовно 70–80 см. Це значно полегшує ручне збирання врожаю для наших працівників, – зауважив Володимир ПАЛАРІЄВ.

Виноградники обладнані системою краплинного зрошення із власною артезіанською свердловиною.

Для захисту рослин тут використовують виключно препарати, які дозволені органічним стандартом. На виноградниках господарства шкідники трапляються рідко, тому боротьба з ними не становить особливих труднощів.



Із сезонних хвороб винограду небезпечні мільдю та оїдіум. Тому у вегетаційний період його не менше як три рази обприскують мідь- та сірковмісними препаратами.

– У наших ґрунтах достатньо всіх необхідних мінеральних речовин, тому ми не вносимо додаткові добрива, лише мікроелементи по листу відповідно до потреби. Таким чином нам вдається дотримуватися вимог органічного протоколу у FRUMUSHIKA NOVA, – підкреслив співвласник господарства.

На сьогодні у виноградниках «Фрумушика-Нова» ростуть Каберне Совіньйон, Піно чорне, Ріслінг Рейнський, Мускат Отонель, Совіньйон Ритос, Ркацителі. А також українські автохтонні сорти - Цитронний Магарача, Одеський чорний та Сухолиманський білий, які адаптовані до місцевих ґрунтово-кліматичних умов, і вдало поєднують добрі врожаї зі стійкістю до шкідників і хвороб.



НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ВАШОГО ВИНОГРАДНИКА

PRESTIL

СТОВПИ «ТОРНАДО»

- Єдині стовпчики з повністю армованою поверхнею
- На 30 % міцніші, ніж звичайні стовпчики
- Рівномірний розподіл навантаження
- Більша стійкість до вітрового навантаження
- Гарантована ефективність під час підтримання виноградної лози
- Підходить для різних типів рельєфу
- Внутрішні прорізи для дроту виконані без видалення матеріалу



- **Круглі** стовпчики
- Металеві головки **U-подібної** форми
- **Опора** для посаджених виноградних саджанців
- Стовпчики з **круглою** головкою
- Стовпчики з попередньо напруженого бетону


BEKAERT

better together

ДРІТ ДЛЯ ШПАЛЕРИ

СКЛАД ДРОТУ:
**ЦИНК+
АЛЮМІНІЙ**
РОЗТЯГУВАННЯ
ДО 4 %

ТОВ «ЕФТ ПЛЮС»
eft.ukraine@gmail.com, www.eftgroup.ua
+38 044 333 33 45, +38 067 505 51 21, +38 067 447 20 20



ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯБЛУЧНО-МОЛОЧНОГО БРОДІННЯ У ВИНОРОБСТВІ



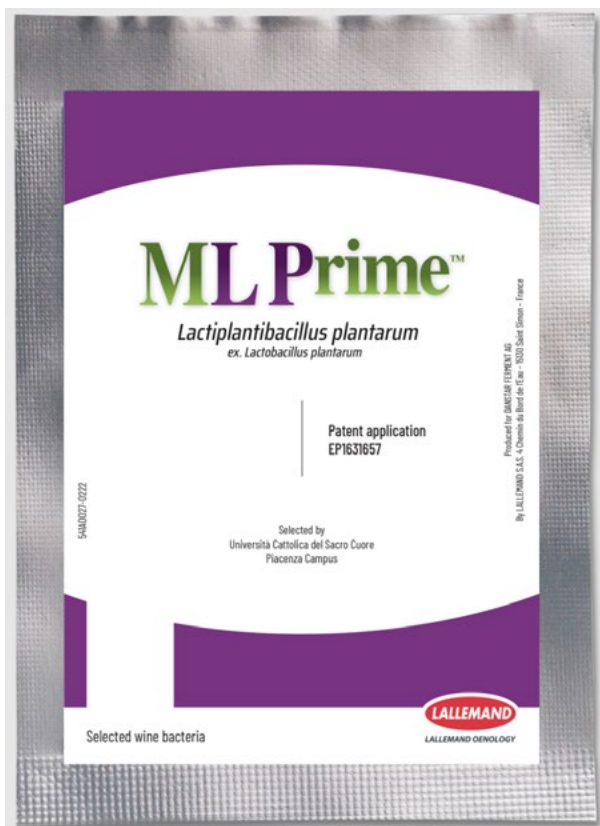
Сучасне виноробство постійно шукає нові методи підвищення якості продукції та оптимізації виробничих процесів. Яблучно-молочне бродіння (ЯМБ) є одним із ключових етапів виробництва вина, який напряму впливає на смак, аромат та стабільність кінцевого продукту. Інноваційний біопродукт ML PRIME™ від компанії Lallemend змінює підходи до керування цим процесом, відкриваючи виноробам нові можливості для створення якісного вина.

ЩО ТАКЕ ML PRIME™ ТА ЙОГО УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ У ВИНОРОБСТВІ

ML PRIME™ є спеціалізованими винними бактеріями на основі *Lactiplantibacillus plantarum*, розробленими для швидкого та ефективного контролю над яблучно-молочним бродінням. На відміну від традиційних бактерій *Oenococcus oeni*, цей біопродукт працює надзвичайно швидко і має унікальну властивість припиняти свій ріст у вині після завершення ЯМБ. ML PRIME™ забезпечує надшвидке завершення яблучно-молочного бродіння за 3-10 днів, що значно економить час виробництва. Використання цих бактерій не завдає шкоди до утворення летючої кислотності, що є важливим для збереження якості вина. Таким чином винороби отримують додаткову перевагу через відсутність утворення біогенних амінів та прекурсорів летючих фенолів, які могли б негативно вплинути на смак вина. ML PRIME™ також покращує стабільність кольору вина та формування свіжого та збалансованого смакового профілю.

Винороби особливо цінують ML PRIME™ за його безпечність, біопродукт не виробляє небажаних побічних речовин, таких як діацетил або ацетальдегід у високих кількостях. Це гарантує збереження якості вина та його природних характеристик, що важливі для створення преміальних вин. Стійкість ML PRIME™ до різних умов є важливим, оскільки бактерії можуть витримувати до 16 % об'ємного спирту, що робить їх придатними для роботи з винами різної міцності. При правильному застосуванні ML PRIME™ забезпечує виноробу повний контроль над процесом ЯМБ, що особливо важливо для створення вин преміум-класу з прогнозованими характеристиками.

Завдяки ранньому завершенню ЯМБ, ML PRIME™ природним шляхом покращує стабілізацію кольору червоного вина без додаткової обробки. Вина, виготовлені з використанням цих інновацій, відрізняються яскравим, стабільним кольором та насиченим фруктовим ароматом, що відповідає сучасним вимогам споживачів до якісного вина. Швидке завершення процесу розмноження знижує ризик розвитку небажаних мікроорганізмів у вині, що забезпечує загальну стабільність і якість кінцевого продукту.



ПРАКТИЧНЕ ЗАСТОСУВАННЯ ML PRIME™ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ ВИН

Застосування для червоних вин

Для червоних вин ML PRIME™ пропонує революційний підхід у вигляді інокуляції, яка триває через 24 години після додавання дріжджів. Завдяки цьому яблучно-молочне бродіння синхронізується зі спиртом, що дозволяє значно скоротити загальний час виробництва вина та зменшити витрати. Оптимальні умови застосування у червоних винах включають рівень pH не нижче 3,4, концентрацію яблучної кислоти до 3 г/л і температуру в межах 20–26 °С. Стандартне дозування становить 10 г/л, що забезпечує оптимальну активність бактерій ML PRIME™ у виноробному середовищі.

Цей метод не тільки зберігає яскравий колір вина, але й мінімізує ризики мікробіологічних хвороб через швидке завершення ЯМБ. Виробничий цикл значно скорочується, а якість кінцевого продукту досягається за рахунок глибшого кольору, збалансованого смаку та ароматного профілю. Скорочення загального часу виробництва також дозволяє виноробам ефективніше використовувати виробничі потужності та збільшити обсяги виробництва без додаткових капіталовкладень.



Застосування для білих він

У білих винах ML PRIME™ проявляє особливу гнучкість, дозволяючи виноробам вибирати між повним та частковим розкладанням яблучної кислоти залежно від бажаного стилю вина. Рівень деградації може варіюватися від 20 % до 90 %, залежно від бажаного стилю вина та початкових характеристик сула. Кожен винороб може налаштувати процес відповідно до своєї потреби та стилю вина, який він створює.

Оптимальні умови застосування у білих винах включають рівень pH не нижче 3,05, концентрацію білкової кислоти до 8 г/л і температуру в межах 17–22 °С. Для точного прогнозування результатів виноробів необхідно провести лабораторний тест, який допоможе вирішити очікуваний рівень деградації яблучної кислоти. Це можливість часткового розкладання яблучної кислоти особливо цінна для виробників білих вин, які прагнуть зберегти яскраву кислотність і свіжість, характерні для певних сортів та стилів винограду.

ВИРІШЕННЯ СКЛАДНИХ КОНФЛІКТІВ ВИНОГРАДАРСТВА

ML PRIME™ також ефективно вирішує проблемні ситуації, з якими стикаються винороби у вашій практиці. До таких слід віднести припинення яблучно-молочного бродіння, високий вміст алкоголю або підвищений рівень SO₂, які часто створюють складності для традиційних методів виноробства. У таких випадках ML PRIME™ використовується після алкогольного розрідження з дозуванням від 10 до 20 г/л залежно від складності.

Цей підхід потребує обов'язкового проведення лабораторного тесту для визначення оптимальної дози бактерій. Результати використання ML PRIME™ для вирішення складних конфліктних ситуацій виправдовують зусилля, після чого продукт успішно «реанімує» процес розмноження, завершуючи його навіть у неідеальних умовах. Завдяки цьому винороби можуть уберегти партію вина від можливого псування, що має значний економічний ефект для виноробень.

Температурний режим у таких випадках має становити 20–22 °С, що забезпечує оптимальну активність бактерій ML PRIME™ навіть у складних умовах. Для рожевих вин застосовуються ті самі умови, що й для білих, з особливою увагою до збереження кольору та свіжості аромату, які є визначальними для цього типу вин.

Обмеження, рекомендації та інноваційний вплив ML PRIME™ на сучасне виноробство.

Важливі обмеження у використанні

Крім усіх переваг, винороби повинні знати про певні обмеження ML PRIME™, щоб уникнути небажаних результатів. ML PRIME™ не є сумісним зі штамми дріжджів, що продукують яблучну кислоту, таку як IONYSWF™, це може порушити баланс кислотності у вині. Ефективність ML PRIME™ знижується при наявності високих концентрацій фумарової кислоти (понад 0,3 г/л), що слід підтримувати при роботі з певними сортами винограду.

ML PRIME™ не забезпечує активного біозахисту від Brettanomyces, тому в умовах ризику зараження цими дріжджами використовують альтернативні культури, зокрема Oenococcus oeni. Також для максимальної ефективності ML PRIME™ необхідно контролювати рівень загальної сірки (SO₂), який не повинен перевищувати 50 мг/л при інокуляції, щоб не пригнічувати активність бактерій.



*Практичні рекомендації для досягнення
найкращих результатів*

Для отримання максимальної прибутковості від використання ML PRIME™ винороби мають низку практичних рекомендацій. Ретельний контроль температури під час яблучно-молочного розчинення відповідно до типу вина є критичним для досягнення найкращих результатів. Для червоних вин оптимальна температура становить 20–26 °C, а для білих – 17–22 °C, що забезпечує необхідну активність бактерій.

Попереднє лабораторне тестування є необхідним для точного прогнозування результатів, особливо для білих вин, де важливо контролювати рівень деградації яблучної кислоти. Винороби мають контролювати початковий рівень рН вина, оскільки це один із ключових факторів успіху при використанні ML PRIME™. При роботі з проблемними партіями вина необхідно коригувати дозування ML PRIME™ відповідно до результатів лабораторних тестів для досягнення оптимальних результатів.

Для білих вин із високою кислотністю необхідно вибрати часткову деградацію яблучної кислоти, що дозволить зберегти свіжість і яскравість смаку, характерні для певних стилів вин. Дотримання цих рекомендацій допоможе виноробам повністю розкрити потенціал ML PRIME™ і створити вина з бажаними характеристиками, що відповідають вимогам сучасного ринку.

**ІННОВАЦІЙНИЙ ВПЛИВ НА МАЙБУТНЄ
ВИНОГРАДАРСТВА**

ML PRIME™ сьогодні вже змінює стандарти виробництва у всьому світі, пропонуючи виноробам нові можливості для експериментів та вдосконалення. Ця інновація не просто вирішує технічні завдання виноробів, але відкриває нові можливості для експериментів зі стилями та характеристиками вина, що розширює асортимент продукції.

Контроль яблучно-молочного бродіння без ризику утворення небажаних побічних продуктів дозволяє виноробам суттєво скоротити виробничий цикл і знизити витрати на виробництво. Використання ML PRIME™ мінімізує ризики мікробіологічного забруднення після швидкого завершення ЯМБ, що забезпечує загальну якість і безпечність вина. Продукт також створює вина з яскравим кольором та ароматом, що зацікавлює споживачів і сприяє конкурентоспроможності виноробні на ринку.

Для виноробів, які працюють з органічними та біодинамічними винами, ML PRIME™ стає особливо цінним інструментом, що дозволяє мінімізувати хімічні втручання в процес виробництва. Це відповідає сучасним трендам на натуральність та екологічність продукції, що важливо для свідомих споживачів. Компанія Lallemend продовжує дослідження та вдосконалення ML PRIME™, що свідчить про значний потенціал цієї технології для майбутнього розвитку виноробної галузі.

З кожним роком усе більше виноробень по всьому світу впроваджують цю інновацію у свої виробничі процеси, визнаючи її ефективність та універсальність. Створення збалансованих, якісних він стає більш передбачуваним процесом за допомогою ML PRIME™, що дозволяє виноробам зосередитися на творчих аспектах своєї роботи, експериментуючи з новими стилями та техніками. Ця інновація підтверджує, що майбутнє виноробства належить технологіям, які поєднують науковий підхід із перевагою традиційних цінностей виноробного мистецтва.



ТзОВ «Біомастер», Україна,

м. Київ, вул. Клавдіївська, 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

Lallemend, Croatia Nenad Maslek, dipl ing, Area manager
mob.: +385 98 302 462, e-mail: nmaslek@lallemend.com,
www.lallemendwine.com



FINELY™



Готові досягти ідеальних червоних нот ?

FINELY™ - натуральний освітлюючий агент на основі екстракту дріжджового білка, що розкриває унікальний характер чудових вин.

Création : Y&A B&B - 2022 - Crédits photo : AdobeStock



Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemmand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.

www.lallemmandwine.com

СОНЯЧНА ПІВДЕННА БЕССАРАБІЯ В БОКАЛІ

**Як у «Винхол Оксамитне»
розвивають виноробний
бізнес та завойовують
прихильність своїх
споживачів**



Фундаментом виноробного статусу України є компанії, котрі зробили собі імідж виробників високоякісних вин завдяки діяльності, яка триває десятиріччями. Одна з таких компаній – «Винхол Оксамитне», що на Одещині. Унікальний теруар Придунайської Бессарабії та ґрунтовний досвід засновників компанії стали основою вин, що впевнено підкорюють українських та закордонних споживачів. Що допомагає тримати реноме одного з кращих виробників вина в Україні, – журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів власник «Винхол Оксамитне» Костянтин ТІНТУЛОВ.

Основа успіху – ґрунтовний досвід.

Компанію «Винхол Оксамитне» 1998 року заснував Валерій Тінтулов (на жаль, він помер 3 листопада 2020 року). Нині підприємством керують його діти – Костянтин і Юрій, та дружина Валерія – Тетяна. На той час, 1998 року, це була перша в незалежній Україні приватна виноробня, створена з нуля. Загалом, досвід Валерія Тінтулова сягає 1991 року, коли він заснував НВП «Нива» поблизу Одеси.

– Підприємство досить непогано розвивалося, і в 1998 році з'явилася потреба в додатковій сировинній базі. Через це була побудована наша нинішня виноробня в селищі Оксамитне в Болградському районі, – розповів Костянтин Тінтулов.



Підприємство «Винхол Оксамитне» працює на території, де 120 років тому розташовувалося виноградне шато графа Давидова.

Впродовж багатьох років компанія працювала виключно над виробництвом та реалізацією виноматеріалів. А 2010 року власники виноробні обдумували перспективи виходу на ринок під власною торговельною маркою. Та, за словами Костянтина Тінтулова, тоді вкладатися у створення нового бренду було не зовсім вигідно, адже потрібно було купувати додаткову ліцензію для оптової торгівлі вартістю пів мільйона гривень. Тому вирішили й далі працювати з виноматеріалами.

– Коли росіяни анексували Крим та почали війну на Донбасі, рівень продажу виноматеріалів значно знизився. Адже велику частку продукції ми продавали саме у Крим, а також у країни СНД. А 2017 року відбулися позитивні зміни в законодавстві: виробникам дозволили розливати готову продукцію, виготовлену із власних виноматеріалів. Це спонукало нас почати самостійно виробляти вина, і так народилася ТМ Villa Tinta, – поділився Костянтин Тінтулов.

Нині «Винхол Оксамитне» має три торговельні марки: Villa Tinta® – колекція сухих ординарних вин із місцевих та європейських сортів винограду, Tintarella® – ігристі вина, виготовлені за технологією Шарма, та Tinta® – напівсолодкі купажні вина.

Як пояснив Костянтин Тінтулов, Tinta – частина прізвища засновників компанії, що в перекладі з італійської означає «чорнило, насичений червоний або чорний колір». А Одещина здавна славиться саме червоними сортами винограду. Тому й вирішили використовувати цю назву у торговельних марках підприємства.

УНІКАЛЬНИЙ ТЕРУАР ТА ПЕРЕДОВІ ТЕХНОЛОГІЇ = ЯКІСНІ ВИНА

Площа виноградників компанії не змінювалася з 1998 року і становить 550 га. Сортівий склад різноманітний, дібраний з урахуванням кліматичних особливостей краю. Зокрема, вирощують такі сорти: Одеський чорний, Каберне, Сапераві, Бастардо, Піно Нуар, Шардоне, Рислінг, Совіньйон Блан, Іршаї Олівер, Піно Гріджіо і гордість серед білих сортів – Сухолиманський. Раніше компанія купувала виноград для переробки в інших виробників. Проте з початку повномасштабного вторгнення росії до України працюють тільки з виноградом, який виростили самостійно, тому що попит на виноматеріали значно знизився. А для власної виробничої програми вистачає самостійно вирощеного винограду.

Кожне гроно вбирає в себе південне тепло сонячного повітря та унікальні особливості виноградарської зони долини озера Ялпуг, що віддзеркалюється в кожному ке-



лиху вина.

– Урожайність наших виноградників значно знизилася впродовж останніх кількох років через посуху. Збираємо врожай вручну. Інші операції на винограднику, такі, як обрізування, підв'язування, обламування, просапування тощо також виконуємо вручну, хоча з добром працівників з об'єктивних причин важко. Автоматизації на винограднику немає. Систему краплинного зрошення також поки що не встановлювали, бо до недавнього часу вистачало природної вологи, – пояснив Костянтин Тінтулов.

Після збору виноград оперативно доставляють на завод, оснащений сучасним обладнанням. Так, у «Винхол Оксамитне» встановлені французькі бункери-приймальники, італійські гредневідділювачі та дробарки. У компанії працюють на пресі Bucher Vaslin.

– Щоб максимально зберегти якість винограду, ми додаємо сірку під час збору, безпосередньо у трактори. Червоні вина настоюються на меззі впродовж 5–7 днів. Під час виробництва червоних та білих вин забезпечуємо мінімальний контакт сула з повітрям, що запобігає його окисленню. Для виробництва ігристих вин ми збираємо виноград із невеликим рівнем цукру, близько 18 %. Додаємо мінімальну кількість сірки, – поділився винороб.

За словами Костянтина Тінтулова, певний час експериментували з різними дріжджами, проте поділитися якимись результатами не можуть. Якість вина допомагає контролювати лабораторія. Загальновідома думка, що вино народжується на винограднику. Це підтверджує і досвід роботи підприємства «Винхол Оксамитне», адже якість винограду також ретельно контролюють, щоб визначити, коли стартувати зі збором урожаю. На наступних технологічних етапах контролюють кислотність, залишковий цукор, спиртуозність, кислотність тощо. Завдяки ретельному контролю виробникам вдається регулювати процес бродіння, відслідковувати рівень сірки тощо. У результаті споживачі отримують чисті вина з досконалими органолептичними характеристиками.



ЗНАЙТИ СВОГО СПОЖИВАЧА

Вина компанії «Винхол Оксамитне» можна придбати і в українських мережах, і за кордоном. Проте, як зазначив Костянтин Тінтулов, деякі українські мережі недооцінюють українські вина і віддають перевагу закордонним. Тому нашим виробникам доводиться конкурувати з імпортом.

– Наші вина непогано реалізуються за кордоном, наприклад, у країнах Скандинавії. Так, 2023 року ми виграли тендер на відправлення наших вин Одеський чорний урожаю 2019 року у Шведську Монополію, що дало поштовх для входу на цей ринок усім українським винам і виробникам. Весь заявлений у тендері об'єм вин продали за місяць, – поділився власник виноробні.

Також компанія розвиває винний туризм. Зокрема, «Винхол Оксамитне» – це частина «Дороги вина і смаку Бессарабії».

– До 2020 року ми постійно приймали туристів. У 2020 році помер наш батько, і на підприємство була здійснена рейдерська атака. Тому той рік був втрачений. 14 лютого 2022 року під час святкування національного свята виноградарів і виноробів Трифона Зарезана наше підприємство відвідало 250 людей. Із початком повномасштабної війни винний туризм дуже повільно розвивається, тому що на південь Бессарабії приїжджає дуже мало людей. Але ми з задоволенням приймаємо всіх охочих. Навіть будемо готельні номери, щоб люди могли лишатися на ночівлю.

Компанія встановила сонячні панелі, що покривають до 70 % її потреб. Тримуючи курс на розвиток, 2024 року тут вперше виготовили петнати, на етикетках яких використані роботи бессарабського художника Олександра Кари.

– Маємо багато планів. Зокрема, будемо далі розвивати наші торговельні марки. Розробляємо етикетки для різних ринків. Співпрацюємо з обласною адміністрацією, і зробили дещо особливе з нашою обласною айдентикою. Наш споживач – кожен, хто любить гарне вино і хто відкритий до чогось нового. А ми відкриті до експериментів і націлені на реалізацію наших планів, – підсумував Костянтин Тінтулов.

Tilla
TINTA

ТОВ «Винхол Оксамитне»

68740, Одеська обл., Болградський р-н,

с. Оксамитне, вул. Нова, 1-Б

e-mail: 7183842@ukr.net

www.winehall.prom.ua

реклама



EUROPRESS



ЕФЕКТИВНІ ВІНОГРАДНІ ПРЕСИ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЇ ЯКОСТІ

Традиційна сімейна німецька компанія Scharfenberger Maschinenbau є однією з провідних міжнародних компаній у сфері щадної/м'якої переробки винограду. Працюючи з 1928 року, постачальник повного спектра планує та впроваджує індивідуальні рішення для виноробства по всьому світу.

Найвідомішою продукцією та брендом від Scharfenbergers є виноградні преси EUROPRESS, які доступні в трьох різних системах пресування (відкрита, закрита та подвійна) та у кількох розмірах кошиків-пресів – від 100 літрів до 32 000 літрів. Маючи такий широкий асортимент клієнти можуть вибрати саме той прес для винограду, який найкраще відповідає їхнім вимогам.

ПОЄДНАННЯ ТРАДИЦІЙ ТА ІННОВАЦІЙ

У виноробному маєтку Schloss Vollrads відкрито новий прес-цех, де здійснюється модернізований прийом винограду. Тут 800-річна історія виноробства гармонійно поєднується з найсучаснішими технологіями, створюючи ідеальні умови для максимально делікатного пресування та виробництва вин найвищої якості. Розроблений з урахуванням майбутнього розвитку, потужності оснащенні двома передовими виноградними пресами EUROPRESS EP2 з кількома цифровими опціями та подіумом. Унікальною особливістю є рухомий бак/ванна для жмиху, яка може зміщуватися у двох напрямках, під обома пресами, забезпечуючи максимальну ефективність виробничого процесу. Нові резервуарні преси мають закриту систему пресування з великими внутрішніми дренажними каналами для максимальної ефективності, забезпечуючи максимальну ефективність виробничого процесу. Конструкція з нержавіючої сталі вміщує 8000 літрів, а частотно-регульований приводний двигун із 6 швидкостями обертання та потужна вакуумна помпа забезпечують оптимальні результати. Завдяки повністю цифровому автоматичному управлінню (24 програми, які легко вибрати) і інтуїтивно зрозумілому 10-дюймовому сенсорному екрану, процес пресування став легшим і точнішим, ніж будь-коли.



РОЗУМНІ ФУНКЦІЇ ДЛЯ ЛЕГКОЇ РОБОТИ

Наступні інноваційні опції додатково оптимізують робочі процеси. Пневматично розсувні дверцята з мембранним ущільненням забезпечують легке та безпечне поводження з отвором для наповнення. Додаткові функції, зокрема контроль рівня соку в лотку з можливістю регулювання подачі, дистанційне керування обертанням прес-кошика та інтуїтивно зрозуміла навчальна система для автоматизованої роботи, значно підвищують ефективність виробничого процесу. Автоматизована вбудована система очищення каналів спрощує обслуговування, а вдосконалений об'єм лотка для соку гарантує стабільний технологічний процес. Ці рішення модернізації економлять час і зусилля, одночасно підвищуючи продуктивність.

EUROPRESS – ЯКІСТЬ, НА ЯКУ МОЖНА ПОКЛАСТИСЯ

Понад 80 % усіх пресів для винограду EUROPRESS є спеціально розробленими для кожного клієнта. Різні системи лотків для соків є доступними в об'ємі. Бункер для збору або завантажувальний ковш для цілого винограду – наприклад, пересувний на телескопічних рейках – може бути оснащений інтегрованою дробаркою. Перехідні системи з нержавіючої сталі, сходи або драбини для доступу, а також системи транспортування суслу та вичавок можуть бути індивідуально адаптовані до місцевих умов.

СИСТЕМИ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ – ІДЕАЛЬНЕ ПОЄДНАННЯ

Завершують асортимент системи для транспортування суслу та вичавок, вібраційні столи для селекції, та машини для видалення плодоніжок/стебел – все індивідуально адаптовано до потреб клієнтів. Компанія Scharfenberger, з головним офісом у самому серці виноробного регіону Пфальц, пропонує комплексні рішення для виноробень будь-якого масштабу та з найрізноманітнішими потребами.

ТВІЙ ФРУКТ, ТВІЙ ВИБІР, ТВОЄ РІШЕННЯ
EUROPRESS EP | EUROPRESS EQ | EUROPRESS EV

Перевірені технології SCHARFENBERGER в наших серіях для виноградних пресів



EUROPRESS EP преміум модель

Із фокусом на технології, простий у використанні та самонавчанні

EUROPRESS EQ стандартна модель

Стандартні потреби для будь-якого винного погребу та простота використання

EUROPRESS EV вертикальний прес

Традиційна конструкція кошикового преса з інноваційною технологією

Scharfenberger GmbH & Co. KG | Phone: +49 (0)6322-6002-0
sales@scharfenberger.de | www.scharfenberger.de



EUROPRESS
made by Scharfenberger

реклама



ВИНА, У ЯКІ ВКЛАДАЮТЬ ДУШУ



На родинній виноробні «Янчинські пагорби» вирощують власний виноградник та роблять особливі бурштинові вина

Відповідаючи на запитання про те, що найголовніше у вині, власник сімейної винарні «Янчинські пагорби» Максим КИЧМА зазначає: «Душа винороба». Ті, хто куштував напої від винороба зі Львівщини, з цією думкою, вочевидь, погодяться. Ці вина з автентичних українських та грузинських сортів винограду мають не лише унікальний смак та аромат, а й вирізняються оригінальними назвами та етикетками з артом від львівської художниці Христини Лукашук.

Історія винарні «Янчинські пагорби» свого часу розпочалася зі щирого захоплення вином та бажання створювати якісний і смачний продукт. З часом амбітна ідея реалізувалася у власний виноградник, виробництво та успішне партнерство. Нині «Янчинські пагорби» – невелика, але успішна винарня, що пропонує поціновувачам гідний вітчизняний продукт. На сімейному підприємстві Максим Кичма працює разом з дружиною Наталею, яка доглядає за виноградною лозою. Натомість сам він приділяє більше уваги процесу виноробства.

СИРОВИНА З ВЛАСНОГО ВИНОГРАДНИКА ТА ВІД ПАРТНЕРІВ

До власного підприємства з виробництва напоїв Максима Кичма прийшов поступово, розпочавши з аматорського виноробства. З часом та досвідом він усвідомив, що з місцевих ізабельних сортів та придбаного у Львові винограду неможливо зробити по-справжньому добре вино. Відтак розпочав пошук сировини на півдні України. Зрештою у 2016 році знайшов партнерів на Херсонщині.

– Саме 2016-й вважаю точкою відліку для власного виробництва. На винограднику, з власниками якого розпочав співпрацю, вирощували сорти винограду української селекції: Олег, Мускат Голодриги, Рубін Голодриги, Лівадійський чорний, Гурзуфський рожевий, Цитронний Магарача, Буковинка. Це й зумовило моє подальше спрямування у виноробстві: виробництво вин з українських сортів винограду, – розповідає Максим Кичма.



Спочатку усю сировину для виноробства доставляли з Херсонщини. Однак з часом таки вирішили вирощувати власний виноградник. У 2019-му заклали насадження винограду на батьківській землі у селі Іванівка на Львівщині. Вони ростуть на пагорбах Перемишлянського низькогір'я Подільської височини. Водночас підприємці розпочали реконструювати господарські приміщення, облаштовуючи виноробню.

Наразі у господарстві Максима Кичми росте пів гектара винограду ранніх білих сортів, що добре досягають в умовах клімату Львівщини: Мускат Голодриги, Олег, Соляріс, Йоганітер. З часом там мають намір збільшити площу виноградника та розширити різноманіття сортів.

Виноградні кущі сформовано за типом одноплечий Гюйо. Обрізування пасинків та карбування проводять влітку ручним способом. Натомість за міжряддями доглядають з допомогою трактора від японського виробника Kubota.

Більшість саджанців винограду виростили самотужки. Сорти, які ростуть на винограднику, досить стійкі до філоксери та багатьох інших поширених хвороб. Якщо ж виникає потреба обробляти насадження для захисту від захворювань, застосовують перевірені препарати, що вже довели свою ефективність. Задля запобігання поширеним грибковим хворобам – мілдью, борошнистій росі, сірій гнилі – обробляють виноградник препаратами від Syngenta. У період дозрівання винограду використовують біологічні засоби Актосіт та Мікосан, які вносять з допомогою тракторного оприскувача.

Додаткового поливу виноградники не потребують, тим паче що клімат у регіоні досить вологий. Водночас заморозки можуть вплинути на ріст та розвиток культури. Цьогорічні весняні приморозки також позначилися на стані виноградника: подекуди виноград підмерз, проте не критично, зауважує винороб. Утім, остаточно про негативний вплив нестабільної весняної погоди можна буде зробити висновки вже за результатами врожаю.



ВИНА: КЛАСИЧНІ ТА БУРШТИНОВІ

У 2020 році сімейне підприємство вже впровадило повний цикл виробництва – від лози до пляшки. Саме тоді запрацювала нова виноробня, де встановили обладнання від українського виробника ТОВ «Аргон-Центр» та словенської компанії L-INOX. Облаштовуючи власну виноробню, Максим Кичма брав до уваги побажання на підприємствах інших виноробів, і певні прогресивні ідеї вдалося втілити у життя. Винарня оснащена вентиляторами. Коли відбувається процес бродіння, приміщення охолоджують. Натомість восени його обігрівають з допомогою утепленої підлоги.

– Фактично ми є сімейною мікровиноробнею, тому потужності виробництва маємо невеликі: близько п'яти тисяч літрів вина на рік. В асортименті – білі, бурштинові, рожеві та червоні вина. З власного винограду робимо білі та бурштинові, а рожеві та червоні – з винограду, який вирощують наші нинішні партнери на Одещині. На жаль, через повномасштабне вторгнення та окупацію всі виноградники на Херсонщині, з яких ми брали сировину раніше, були втрачені, – каже винороб.





На сімейній винарні роблять як класичні вина, так і особливі – бурштинові. Ферментація відбувається на чистій культурі дріжджів у ферментаторах з «нержавійки» з контролем температури. У виробництві застосовують дріжджі від Enartis та Lallemant. Витримують вино у бочках українського виробництва.

Бурштинове вино – особлива гордість сімейної винарні. Основою для його виробництва стала кахетинська технологія. У виробничому «парку» родинного підприємства є два квеври – традиційні грузинські глиняні глечи для виготовлення вина. У них і витримують таке вино в процесі виробництва. Бурштинове вино «Фата Моргана» з грузинського сорту Ркацителі має терпкий смак та особливий аромат. З українського сорту Буковинка виготовляють бурштинове столове сухе вино «Нірвана». Цей терпкий напій, що має аромат лікарських трав, роблять за імеретинською технологією. Натомість «Феерія» – напій з українського винограду Мускат Голодриги. Йому притаманний легкий мускатний смак та ніжна терпкість. До слова, це вино відзначили й фахівці: воно отримало золоту медаль дегустаційного конкурсу Wine&Spirit Ukraine 2025.

Важливим аспектом на кожному з етапів виробництва є контроль якості та дотримання санітарних норм. Якість відстежується постійно – від періоду збору врожаю на виноградниках і до розливу готового продукту та закупорювання пляшок корками. Проміжні аналізи на винарні роблять власними силами, складніші дослідження та повний аналіз готового продукту проводять в акредитованій лабораторії.



ОБ'ЄДНАННЯ ВИНОРОБІВ: ЗАРАДИ ОБМІНУ ДОСВІДУ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

Максим Кичма не лише розвиває власну сімейну справу, а й гуртує навколо себе однодумців, очолюючи громадську організацію «Спілка виноградарів та виноробів Львівщини». До її складу входять ті, хто щиро захоплюється виноградарством та виноробством. Наразі спілка налічує близько трьох десятків членів, серед яких – власники винарень «Янчинські пагорби», «Axis Wine», «Раковецька лоза», «Peterwine». А в 2021 році спілчани зі Львівщини разом з «Асоціацією виноробів Причорномор'я» заснували всеукраїнську Громадську спілку «Асоціація крафтових виноробів України».

– Завдяки об'єднанню проводимо спільні тематичні навчання, дегустації, обмінюємося цінним досвідом. І це дає відчутні результати: якість продукції від виробників з Львівщини суттєво зросла. Члени нашої громадської організації вже вибороли високі нагороди на конкурсах «Сорт і теруар» та «Wine&Spirits Awards». Незабаром шанувальники вина почують про нові львівські виноробні, що приємно здивують якісними винами, – розповідає Максим Кичма.

Наразі ГО «Спілка виноградарів та виноробів Львівщини» залучена до роботи міжгалузевої комісії з формування законодавства у виноробній галузі.

Максим Кичма певен, що українські виробники не повинні наслідувати виноробів з інших країн. Вітчизняний продукт має бути українським у всьому, адже це – запорука того, що він вирізнятиметься на тлі інших.

Доки в Україні триває війна, на сімейному підприємстві не планують втілювати кардинальних змін. Однак все одно працюють задля вдосконалення виробничих потужностей. У міру можливостей винороба оновлює обладнання. Нещодавно на підприємстві встановили сонячні панелі, забезпечивши енергетичну незалежність. Адже навіть у складні часи на виробництві налаштовані утримувати високий рівень якості продукції.

НАПОЇ ПОВИННІ РОЗПОВІДАТИ ІСТОРІЮ –

*впевнені власники закарпатської
винарні, де виготовляють
особливий сидр*



Відвідувачі крафтової закарпатської виноробні GUT WINE практично одразу відчувають неповторний «вайб» цього особливого місця. Виробництво, що діє у селі Гут на Берегівщині, розташувалося посеред дубового лісу зі столітніми деревами, у підземному арковому тунелі. Поблизу – лише природні ландшафти, тварини та птахи. А ще – багато легенд та історій, що стали основною цієї справи. Ще б пак, адже виробничі потужності товариства **«Фрукт консалтинг»**, у виробничому цеху якого й виготовляють напої під торговою маркою **GUT WINE**, облаштовані на місці колишнього ракетного комплексу. Тож місцевість надихає на креатив, а продукція виробництва, виготовлена з власноруч вирощених яблук, вражає не лише смаком, а й оригінальним творчим підходом до її промоції.

У закарпатських виробників в гостях побувала **головна редакторка та співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина КОНЄВА**, яка дізналася про особливості виробництва та промоції оригінальних напоїв від GUT WINE.



«НЕКИВАНА КАЧКА» ІЗ ЗАКАРПАТСЬКОЮ ДУШЕЮ

Засновники кооперативу та інноваційної компанії **«Фрукт консалтинг»** Олександр ПЕРЕСИПКІН і Еріка ШАПОЧКА, а також директор компанії Андрій ШАПОЧКА із задоволенням розповідають про становлення своєї справи. Адже сприймають її не просто як бізнес, а як заняття, результат котрого дає змогу акумулювати історію, спадщину роду та душу закарпатського краю.

За втілення проєкту з виробництва напоїв підприємці взяли, маючи двадцятирічний досвід роботи у сфері вирощування яблук. Однак перед тим, як розпочати виробництво, ретельно дослідили особливості виготовлення сидрів у французьких провінціях Нормандія та Бретонь, що є лідерами з виробництва сидру в Європі. Досліджували напої, оцінюючи як продукцію класу преміум, так і звичайні сидри, котрими зазвичай вгамовують спрагу працівники на фермах.

[ВИРОБНИЦТВО СИДРІВ]

– Ми проїхали Францію близько двох з половиною тисяч кілометрів. Знайомилися з різними технологіями, куштували сидри. Нас цікавили лише натуральні напої, бо тільки вони здатні розповісти про землю, де росли яблука, про людей, котрі вкладали у виробництво свою працю та душу. З ковтком сидру дізнаєшся про історію певного краю. А французькі сидри – як сири: вони так само різні й дуже смачні, – розповідає Олександр Пересипкін.

Вивчаючи сферу, підприємці дослідили близько двох сотень різновидів сидру. Й зрештою створили власний неповторний напій – сидр «Некивана Качка». Цей напій зі справжньою закарпатською душею втілює історію та атмосферу місця, де його виготовляють.

«Некивана Качка» – це натуральне сухе яблучне вино, зроблене у стилі петнат. З огляду на особливості технології у Франції такі напої називають «сільським шампанським». Його виготовляють з натурального соку холодного відтискання шляхом традиційного природного бродіння. Первинне бродіння відбувається у вініфікаторі. Згодом, відповідно до технології петнат, процес доброджування проходить у пляшці. Таким чином досягається натуральна ігристість напою. Бродіння відбувається на диких дріжджах, і жодних ненатуральних компонентів у процесі виробництва не використовується. Напій з вмістом алкоголю 7 % має збалансований кисло-солодкий смак та особливий посмак.



Власне, на підприємстві відбувається повний цикл виробництва – від вирощування яблук до розливання напою у пляшки. Підприємці вирощують яблучевий сад, мають і невеликий виноградник. Для «Некиваної Качки» підібрали особливий купаж яблук кисло-солодких сидрових сортів, що надають напою ноток квіткові свіжості та аромату тропічних фруктів.

– Обирали сорти італійської селекції, підбираючи їх так, щоб зрештою мати змогу робити купаж і досягати особливого смаку сидру. Якщо сидрами з мас-маркету передусім втамовують спрагу, то наша «Некивана Качка» – це про задоволення відчуттів. Створити її вдалося завдяки команді фахівців та науковців. Це – гідний продукт, і ми дуже любимо сидр. Раніше навіть не уявляли, що яблуко може розкритися такими смаками, – зазначає Олександр Пересипкін.

Виробники сидру продовжують експериментувати, маючи на меті створення інших цікавих продуктів. При цьому планують утримувати той рівень, якого вже досягли. Новий напій має бути не менш смачним та глибоким, аніж сидр «Некивана Качка». Тож пошук складників триває.

– Вдалі експерименти уже були. Але нам потрібна не просто смачна новинка. Ми хочемо зробити напій, скуштувавши який, усі скажуть: «Вау!». Зовсім скоро – новий сезон, і ми сподіваємося на хороші результати наших пошуків задля розширення лінійки, – каже засновник кооперативу.

ЛЕГЕНДА ПРОДОВЖУЄТЬСЯ В КЕЛИХУ

Неповторної атмосфери виноробні надає особлива локація, де дух минулого поєднується з традиціями виробництва напоїв. Арковий тунель захищений у товщі землі. У ньому утримується стала температура, створюючи ідеальні умови для зберігання напоїв та сировини.



НАПОЇ, ЩО ДАРУЮТЬ РАДІСТЬ

Петнати та інші напої витримують у підземному сховищі, де вони поступово набувають потрібної кондиції і водночас насичуються атмосферою цього місця зі сторічними дубами, тишею та величиною лісу. Тим часом креативні власники підприємства поступово облаштовують у приміщенні арт-простір, в якому проводяться дегустації, відбуваються цікаві зустрічі та щире спілкування.

А завдяки безмежному простору їхньої фантазії існує особливий всесвіт «Некиваної Качки». На закарпатському діалекті «некивана» означає «цнотлива». Створена засновниками винарні легенда про цю персонажку нагадує народні перекази. У ній йдеться про дівчину, котра у давні часи жила в цьому краю. Донька садівника, вона з дитинства росла серед дерев, духмяних трав та стиглих яблук. Вона відчувала кожне дерево, знала, коли ті хворіють, а вночі говорила з ними. Коли ж коханий дівчини пішов захищати свій край, пообіцявши повернутися, коли дозріють яблука, вона зупинила у собі час. Проте минули роки, а дівчина все чекала. А якось, коли вкотре дозріли яблука, зникла. Шукаючи її, люди побачили білу качку, котра спокійно сиділа посеред озера і чекала...

«Не всі історії завершуються – деякі продовжуються у кожному листку, у кожному яблуку. У кожному келиху», – так закінчується легенда. Саме це і є основою промоції сидру від GUT WINE. Про Качку створюють відеоролики, їй присвячені картини, котрі можна побачити в арт-просторі.

– Сидр повинен не просто смакувати, а розповідати історію, присвячену певному місцю. І розповідати не словами, а спонуканням до певних відчуттів. Ми свідомі того, що життя коротке, і тому від роботи потрібно отримувати позитивні емоції. Тому й працюємо так, аби відчувати ці емоції та дарувати їх іншим. І продовжуємо розказувати про нашу героїню, – каже Еріка Шапочка.

Обсяги виробництва напоїв у GUT WINE поки що невеликі: від 5 до 10 тисяч літрів на сезон. Окрім «Некиваної Качки» споживачам пропонують «Пере» – слабоалкогольний напій на основі яблучного соку, що має особливий характер, а також поки що невеликі обсяги кальвадосу.

Безперечно гордість виробників – ігристе роже «Ружовий качок» та «Параний легінь». Це вишукане ігристе вино з сепажу білих та червоних сортів винограду, виготовлене за технологією роже петнат. Завдяки вдалому поєднанню сортів воно має неповторну палітру ароматів квітів, трав та ягід. Ці ігристі вина роблять віднедавна. Однак результат вже вражає ароматикою та смаком, тож власники винарні покладають на них великі надії, розвиваючи свою справу.

– Ми постійно перебуваємо в процесі: купуємо обладнання, проводимо ремонт, вдосконалюємо виробництво, у яке потрібно інвестувати чималі кошти. Самостійно займаємося маркетингом, працюючи над роликами, фото, промоцією. Тому практично живемо на роботі, – зазначає Еріка Шапочка.

Розвиваючи власну справу, закарпатські підприємці водночас втілюють у життя ще одну свою ціль, що полягає у підвищенні культури споживання сидру. Цьому сприяє і висока якість напоїв, й оригінальний підхід до підвищення їхньої пізнаваності.

– Ми пишаємося тим, що наш сидр приносить людям радість, насолоду та особливі емоції. У цьому – справжнє мистецтво сидроваріння, – кажуть власники винарні.

Завдячуємо команді професорів Одеського національного технічного університету: Оксані Ткаченко, Наталії Каменевій та Анні Саркісян

ОРГАНІЧНІ НАТУРАЛЬНІ НАПОЇ











НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

реклама



Українську делегацію на конгресі OIV очолив голова ГС «Укрсадвинпром» Володимир Печко

РЕЗУЛЬТАТИ СЕЛЕКЦІЙНОЇ РОБОТИ ЗІ СТВОРЕННЯ ТЕХНІЧНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ

НА 46-МУ ВСЕСВІТНЬОМУ КОНГРЕСІ ВИНОГРАДУ І ВИНА OIV ПРЕДСТАВИВ НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР «ІНСТИТУТ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРОБСТВА ІМ. В. Є. ТАЇРОВА НААН УКРАЇНИ»

Всесвітній конгрес OIV-2025, який цього року відбувся в Кишиневі (Молдова), став, за висновками експертів, глобальним епіцентром досліджень, міжнародного діалогу та інновацій у виноградно-виноробному секторі. Під час заходів учасники вели діалог про співпрацю, гармонізацію та обмін знаннями щодо основних викликів та можливостей для сектору. Зокрема, спільно працювали над розробкою рішень щодо зміни клімату, інвестицій у дослідження нових аудиторій, посилення прихильності до багатосторонності та глобальної торгівлі. До обговорень долучилися й українські вчені. Так, доктор сільськогосподарських наук, завідувачка лабораторії генетичних ресурсів винограду (відділ селекції, генетики та ампелографії) Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України» **Людмила ГЕРУС** виступила перед учасниками Конгресу під час секції «Виноградарство» із доповіддю про результати проведеної в інституті селекційної роботи зі створення технічних сортів винограду. Цей виступ був наданий для публікації в журналі «Напої. Т. І.».



Міжнародна організація виноградарства та вина (OIV) – це міжурядова організація з науково-технічною місією для світового сектору виноградарства та вина. Сьогодні OIV налічує 51 державу-члена, країн-виробників та споживачів винограду та вина, що представляють 75 % світової площі виноградників, 87 % світового виробництва вина та 71 % світового споживання вина. Двічі на рік понад 500 експертів працюють разом, щоб оцінити, обговорити та консенсусно затвердити резолюції, що стосуються: виноградарства та столового винограду; енології та методів аналізу; законодавства та економіки виноградарства та вина; здоров'я та безпеки споживачів. Протягом сторіччя OIV перебуває на передовій світових питань виноградарства та вина, надаючи стандарти, рекомендації та інформацію для сектору виноградарства.

Селекційна робота в Інституті виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України ведеться з середини минулого століття відповідно до селекційних програм. Основою для перших схрещувань стали класичні сорти *Vitis vinifera*, які виділились за ознаками продуктивності та адаптивності у результаті випробування в колекції Інституту. Саме вони були використані у схрещуваннях першої селекційної програми «Стієвість» для виведення перших українських сортів. Отримані у результаті сорти-аналоги кращих світових сортів *Vitis vinifera* проявили вищий рівень адаптивності шляхом використання загартовування сіянців, обробки різними мутагенами тощо.

Ці сорти, разом із найкращими інтродукованими сортами та стійкими гібридами Кудерка, Зейбеля та Сейв

Вілара, були використані у наступній селекційній програмі «Стійкість плюс якість». Результатом виконання програми стали сорти з високим рівнем прояву ознак адаптивності, урожайності та якості продукції.

На сьогодні Інститут розробляє селекційну програму «Екологічний виноград», основою якої є складні міжвидові гібриди, як інтродуковані, так і власної селекції. Також як донори якості використовувались перспективні сорти *Vitis vinifera* сучасної селекції. Результатом стали сорти з високим проявом ознак адаптивності та продуктивності, а також ексклюзивними смако-ароматичними властивостями.

Загалом проведено більш як 3000 схрещувань, досліджено сотні тисяч сіянців, тисячі селекційних форм та сотні перспективних форм у конкурсному випробуванні. Виділено більш як 150 генотипів, як перспективних за ознаками продуктивності, адаптивності та якості продукції. Частина з них використали у подальшому селекційному процесі, деякі набули промислового поширення, а деякі зберігаються у колекції, як донори цінних ознак.

У доповіді було представлено деякі результати попередніх селекційних програм. Для порівняння взято класичні сорти *Vitis vinifera*, Аліготе та Каберне Совіньйон з квітковим та ягідно-пасльоновим ароматом. Один із перших сортів української селекції Одеський чорний, який походить від сорту Каберне Совіньйон, окрім ягідного тону проявляє тони сливи та шоколаду. Класичний для білого вина квітково-плодовий тон сорту Сухолиманський білий доповнюється тонами дині, квіток акації та смоли. Слід зазначити, що адаптивні властивості цих сортів дещо вищі порівняно з сортами *Vitis vinifera*.

Наступна представлена група сортів – це гібриди *Vitis vinifera* з міжвидовими гібридами, *Vitis vinifera* з простими гібридами 2–3 покоління або синтетичні складні гібриди. В їх розрахунковій формулі генотипу міститься декілька видів *Vitis*, що є генетичною основою адаптивності цих сортів, а гени сортів *Vitis vinifera* забезпечують продуктивність та високу якість продукції.

Нове покоління – синтетичні міжвидові гібриди, які у предках мають 5–6, а то і 8 диких видів. Саме вони стають запорукою прояву захисних фізіолого-біохімічних, морфологічних, анатомічних механізмів проти стресорів навколишнього середовища та дозволяють нівелювати їх вплив. Витривалість до патогенів дозволяє скоротити пестицидне навантаження на насадження, що також дає відчутний економічний ефект при вирощуванні даних сортів, всі вони мають високий рівень зимо- і патогеностійкості.

На прикладі перспективного сорту Ярило, продемонстрували складність походження сортів новітнього покоління, зі схематичними флейворами вин із сортів різних поколінь схрещування. Генетичне та географічне походження сорту значно впливає на характеристики вина з нього. Для порівняння як контроль в Інституті беруть класичні розповсюджені сорти Аліготе та Каберне Совіньйон.



Класичні для білого вина квіткові та фруктові аромати вина Аліготе залежно від умов вирощування можуть доповнюватись нотами цитруса та яблука. Для червоного вина Каберне Совіньйон характерні ягідні ноти та сортова нота прянощів для випічки. Вино з сорту Одеський чорний має класичні ягідні тони, але доповнені сливовими та шоколадними нотами. Квітково-плодовий аромат вина з сорту Сухолиманський білий доповнюється нотою меду та лакриці.

Отримання генотипів зі складнішою структурою призводить до ускладнення смако-ароматичного комплексу. Так, сорт Рубін Таїровський, окрім класичних ягідних та пасльонових тонів, проявляє аромати граната та смоли.

Ранній мускатний сорт Мускат Одеський в основному використовується у десертному виноробстві, оскільки він є добрим цукронакопичувачем. Класичні аромати для мускатного десертного вина – мед, сухофрукти, цитрус, чайна троянда – у поєднанні з високою адаптивністю даного сорту робить його дуже перспективним. Поповнив лінійку ароматичних сортів і сорт з промовистою назвою Ароматний. У свіжій ягоді відчутний аромат карамелі та свіжої полуниці. У вині з цього сорту проявляються ексклюзивні тони ананаса, ванілі, стиглої дині та меду. У свіжій ягоді сорту Загрей відчутний аромат свіжого яблука, а у вині пізнаються аромати банана та грейпфрута, що доповнюються плодовими та цитрусовими нотами. Загалом нагадує аромат материнського сорту Аліготе. У форми Чарівний класичні ягідні, черешневі ноти доповнюються нотами чорносливу, ківі та квітів фіалки. Складне походження сорту Іскорка обумовлює складний фруктовий-квітковий аромат з нотою білої сливи. Мускатно-цитронні ноти у свіжій ягоді сорту Ярило у вині проявляються нотами манго, цитруса, персика та лічі. У форми Селена ноти білого персика відчутні й у свіжій ягоді, й у вині. Складний аромат доповнюється квітковими нотами, серед яких виділяється нота півонії. Легкий мускат у ягоді сорту Одеський жемчуг у вині перетворюється на квітково-ягідний аромат з нотами бузку, чайної троянди та лаванди, що доповнюється нотами малини та барбарису.

Робота команди Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України» триває. Щорічно поповнюється гібридний фонд, а щоп'ять років – селекційний фонд. Виділяються сіянці з високими адаптивними властивостями, продуктивністю та ексклюзивними смако-ароматичними властивостями.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ПОМНОЖЕНІ НА ДАВНІ ТРАДИЦІЇ

УКРАЇНСЬКА ДЕЛЕГАЦІЯ ВИНОРОБІВ ВІДВІДАЛА СЛОВЕНІЮ

Словенію вважають справжнім виноробним скарбом Європи, навіть попри те, що це досить невелика за площею країна. Її називають і «землею дикого вина», і «територією екстремального виноробства», традиції якого, до речі, там сягають IV століття. А все завдяки унікальному розташуванню між Альпами, Адріатичним морем і Паннонською рівниною, тому у Словенії ідеальні умови для вирощування винограду. Виготовляючи невелику кількість вина (порівняно з європейськими гігантами), країна впевнено закріпилася на винній карті світу під слоганом «П'є той, хто знає». Тому словенські винороби не лише зберегли власну винну традицію, а й з радістю діляться нею з колегами.

Так, за ініціативи співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Надії Яшук 11–14 березня відбувся професійний ознайомчий тур у Словенію для українських виноробів. Учасники туру відвідали завод компанії L – INOX – виробника професійного обладнання для виноробства, – і виноробні, де використовують це обладнання. Метою поїздки було ознайомитися з традиціями словенського виноробства, на власні очі впевнитися у високій якості продукції компанії L – INOX та, звичайно ж, укласти угоди про придбання обладнання. До речі, медіагрупа «Технології та Інновації» стала співорганізатором поїздки, а Асоціація виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття – Головним Організаційним партнером.

Словенія – частина середземноморської винної культури. Словенці споживають вина трохи менше, ніж італійці, французи чи іспанці, але посідають почесне четверте місце за споживанням цього напою на душу населення.

До речі, 30 % словенських вин – столові, а 70 % – вина високих категорій з контрольованим географічним походженням. Здивувати когось органічним чи біодинамічним вином там неможливо, адже принципи словенського виноробства були та залишаються дуже природними й доіндустріальними. Саме тому на місцевих виноградниках рідко коли побачиш трактор, а ручне збирання врожаю тут звичне явище. Крім того, особливість словенського виноградарства та виноробства полягає в тому, що виноградники тут невеликі, а вина виготовляють у невеликих кількостях. Тобто небагато, але бездоганно, адже місцеві винороби не використовують хімічних добавок, сірку застосовують по мінімуму, а вино часто навіть не фільтрують.

Сьогодні у Словенії вирощують 53 технічні сорти винограду у трьох великих виноробних регіонах: Примор'є, Посав'є та Подрав'є.

Станом на 2024 рік площа виноградників у Словенії становить приблизно 14,4 тисячі гектарів, що свідчить про тенденцію до зменшення площі виноградників у країні протягом останніх років. Проте кількість виноробень, за деякими оцінками, сягає понад 28 тисяч (йдеться як про комерційних виробників, так і про малі сімейні господарства та приватних виноробів).

У словенському місті Марібор росте найстаріша у світі виноградна лоза, якій близько пів тисячоліття. З її ягід сорту Жаметна чрніна щороку виготовляється понад 50 літрів вина. Завод L – INOX: сучасні технології, доступні європейським виноробам

Словенська компанія L – INOX, історія якої почалася з виробництва резервуарів з нержавійної сталі у 1992 році, – це сімейний бізнес. Завдяки досвіду, знанням і конкурентоспроможності підприємство зараз виготовляє надійне обладнання з нержавійної сталі, яке відповідає усім вимогам ринку: пневматичні преси, місткості відкритого та закритого типу, резервуари, транспортні системи, автоматичні контролери температури, дробарки, всі види насосів, сепаратори тощо.



– Коли ми почали свою історію з площі всього 100 м², але через 5 років ми переїхали на 1600 м², а в 2020 році побудували нові виробничі потужності на 6500 м². І що більшими ми ставали, то більше замовлень у нас було. Адже будь-яке обладнання, яке ми виготовляємо, можна підлаштувати конкретно під потреби замовника. Винороби нас обирають завдяки нашому більш ніж 30-річному досвіду, надійному сервісу, який ми надаємо 24 години на добу, та можливості виготовляти місткості будь-яких розмірів,

– **зазначають директорка компанії L – INOX Інес ЛОЗЕЙ і технічний директор Андрей ЛОЗЕЙ.**

За її словами, підприємство вперше приймає групу українських виноробів з метою популяризації свого обладнання. Але ключова стратегія розвитку компанії – це особистий контакт з виноробом для того, щоб максимально розказати про переваги продукції.

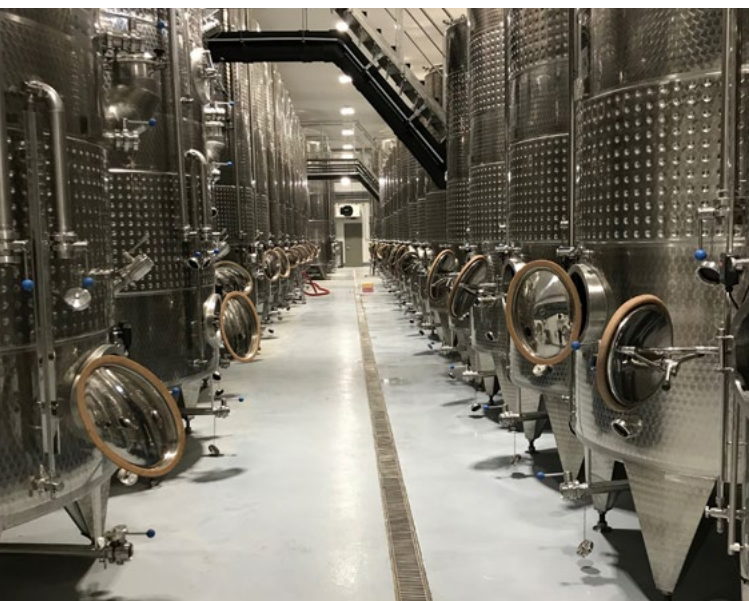
– Ініціатором проведення професійного туру стала співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Надія Яцук. Виноробні для відвідин ми обирали ті, які розташовані у нашому регіоні та працюють з обладнанням від компанії L – INOX. Загалом спілкування з українськими виноробами виявилось надзвичайно цікавим, а головне – вони налаштовані на плідну співпрацю. Якщо цей досвід проведення професійного туру виявиться для нас ефективним, ми з радістю запросимо у Словенію ще й інших виноробів України, – сказала Інес Лозей.

Словенські винороби – ще ті експериментатори! Так, деякі з них витримують свої вина в карстових печерах, що забезпечує постійну температуру й унікальний смаковий профіль, а інші – під водою, тобто у бочках, занурених в Адріатичне море. Така витримка створює унікальний ефект мікрооксигенації та мінеральний присмак.

Під час візиту української делегації компанія L – INOX не лише презентувала своє виробництво та технології, а й влаштувала українцям чудове знайомство. Безперечно, кожен учасник туру повів в Україну яскраві враження про Словенію, її чудових людей, їхні гарні вина. Співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» **Катерина КОНЕВА**, яка особисто брала участь у поїздці, наголосила:

– Наш професійний тур виноробів у Словенію відбувся на дуже високому рівні. А головне – його учасники впевнилися у високій якості обладнання від L – INOX. Як головний редактор журналу про вино, який присвячений саме технологіям, я бачу: на часі нова хвиля розвитку виноробства України, виноробства, озброєного найсучаснішими технологіями!

Відвідавши виробничий цех компанії L – INOX, винороби впевнилися, що виробники розробили та втілили у виробництво найсучасніші технології, за роки діяльності набули великий досвід, який дозволяє виробляти обладнання найвищої якості. Завдяки кваліфікованій команді L – INOX, яка уважно ставиться до побажань покупців та вимог ринку, виготовлення місткостей та інших спеціальних виробів для використання в енологічній та харчовій промисловості відбувається на високоточному виробництві та з використанням високоякісної сталі.



Близько 33 % обсягу словенського виноробства займають білі вина, 25% – червоні, а 42% – рожеві й ігристі. Але сьогодні Словенія асоціюється передусім феноменом «помаранчевих вин» – білих вин, які витримуються на шкірці винограду, набуваючи насиченого бурштинового кольору й унікального смаку.

[ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД]

До речі, обладнання від **L – INOX** уже давно використовують українські винороби, серед яких – директор ФГ «Шато Паук» **Іван ПАУК** із Закарпаття. За його словами, сервісне обслуговування, яке надає підприємство, справді на високому рівні:

– Для виробництва вина одним із головних критеріїв є якість обладнання, адже якісні продукти можна виготовляти лише на якісному обладнанні. Під час поїздки ми змогли порівняти різні підприємства і впевнитися в цьому. Але найбільше імponує гарне співвідношення ціни та якості, тому невдовзі хочу поповнити арсенал обладнання ще й пресом та інші види устаткування від **L – INOX**.

На обладнанні від словенського виробника виготовляють вино і на виноробні «Галицькі пагорби», що розташована на півдні Тернопільщини. За словами засновника винарні **Сергія СТЕЛЬМАЩУКА**, своєю гордістю він вважає вино «Мерло» 2023 року Одеського теруару, яке отримало високі бали на конкурсі Wine&Spirits Ukraine в Києві:

– Зараз ми використовуємо місткості на 300 і 500 літрів від **L – INOX**, але в майбутньому хочу придбати у цієї компанії ще й сучасний прес і подрібнювач, який відділяє ягоду від грона. Також вивчаю варіанти місткостей, адже вони бувають різних модифікацій, але серед основних вимог – естетичність і функціональність.

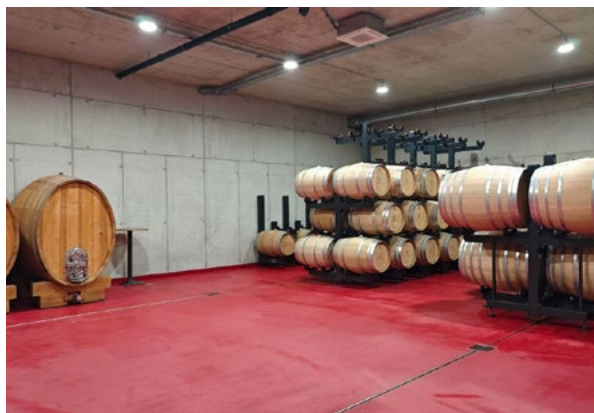


А відомий український винороб і засновник ТМ Му Wine **Едуард ГОРОДЕЦЬКИЙ** зазначив, що вина поки що виготовляє на орендованих потужностях:

– До речі, нещодавно я здійснив свої давні плани та виготовив коньяки. Зараз ми вже завершили будівництво виноробні та невдовзі вона почне свою роботу. Це буде сучасний і потужний винзавод, облаштований відповідно до сучасних технологічних рішень, але в мініатюрі. Мені потрібне практично все обладнання для виготовлення якісного вина: пневматичний прес, дробарка, місткості. Саме тому дуже цікаво було подивитися на виробництво компанії **L – INOX**.

Власник відомої пивоварні «Ципа» **Олександр ШАТАЛОВ** разом із дружиною **Аліною** віднедавна розвиває і власне виноробне виробництво і також планує придбати обладнання від компанії **L – INOX**:

– Уже два роки поспіль ми виготовляємо ігристі вина в стилі петнат. І розуміємо, що для того, аби якість вин була стабільною, нам потрібно придбати сучасний прес. Та й не лише прес!.. Тому ми плануємо придбати на наступний сезон нове обладнання для нашої нової виноробні.



СЛОВЕНСЬКИЙ ДОСВІД – УКРАЇНСЬКИМ ВИНОРОБАМ: ТРАДИЦІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИНА У СЛОВЕНІЇ

Учасниками туру стали українські винороби як із традиційних винних регіонів (зокрема, Одещини та Закарпаття), так і з інших регіонів України – Тернопільщини, Хмельниччини та Львівщини. Вони відвідали Приморську виноробну зону, розташовану в південно-західній частині країни, що межує з Італією. Площа виноградників тут сягає 7 тисяч гектарів. Зокрема, вони побували у Vipavska Dolina – одному з регіонів країни, що найбільш динамічно розвивається.

Так, українські винороби відвідали виноробні регіони, де встановлено обладнання компанії **L – INOX**, – Žorž winery, Zoria Podraga winery, Cultus u Podraga, Branko Brataševac winery, Vinska klet Colnar. Там учасники туру ознайомилися з традиціями словенського виноробства, дегустували різноманітні вина з локальних і європейських сортів винограду, а головне, впевнилися у високій якості продукції, виготовленої на сучасному і високоякісному обладнанні L – INOX.

У Словенії виготовляють унікальне вино Cviček («цвічек»). Це легке рожеве вино з кислинкою та мінімальною кількістю алкоголю. Воно є феноменом у світі, адже офіційно належить одночасно до категорії червоних і білих вин.

За словами голови Асоціації виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття Олександра ГАРНОВДІЯ, кожна з відвіданих словенських виноробень – цікава й унікальна:

– Так, у Zoria Podraga winery вина витримують у бочках з акації, виноробня Vinska klet Colnar виготовляє високотехнологічні вина, а Cultus u Podraga – біодинамічні. Крім того, приємно здивувала лінійка «оранжів» з тривалою дубовою витримкою у Žorž winery та вишукані ігристі від Branko Brataševac winery. Під час дегустацій ми зрозуміли, що у словенців існує певна ідеологія вина: вони не повторюють німецьку чи французьку класику, а знайшли своє місце у світі вина. І майже всі вина, які ми спробували, були виготовлені з маловідомих локальних сортів. І це те, що хочемо зробити на Закарпатті й ми у форматі «Вин Срібної Землі».

А власник виноробні Petervine **Петро ФЕДИНА** розповів, що висадив на Львівщині 2,5 гектара виноградників, але планує посадити ще 1,5 гектара. Зараз винороб експериментує, підбираючи сорти, які найбільш придатні для умов Львівщини, а вина з яких будуть найсмачніші. Так, особливе місце в його колекції займає вино «Дублянське», яке виготовлене з аборигенного білого сорту.

– Торік ми виготовили вино, яке на 90 % складається із власного винограду та сподіваємося на його високу оцінку. Тому на часі новий виток розвитку нашої молоді виноробні, яку ми плануємо доповнити якісними місткостями від компанії L – INOX, – зазначив Петро Федина.

У Словенії діє винний орден Святого Урбана, покровителя виноробів. Його члени зобов'язуються пропагувати культуру споживання вина, збереження традицій і розвиток виноробства.

Винороб і співвласник господарства «Фрумушка-Нова» **Володимир ПАЛАРІЄВ** поділився враженнями, що всі словенські виноробні, які відвідала українська делегація, особливі:

– Мені дуже сподобалася Словенія. У будь-якій країні є виноробні зі своєю індивідуальною філософією, адже виноробня – це перш за все емоції. І якщо вино здорове, то воно не може бути поганим. Тому з кожної виноробні, які ми відвідали, ми можемо перейняти якийсь досвід: технічні рішення, підхід до ведення підприємства тощо.



реклама



Mirce 24
5270 AJDOVŠČINA
Slovenija
Tel.: 00386 5 36 84 508
Web: www.l-inox.si
E-mail: komerciala@l-inox.si





СИДР ЯК ЧАСТИНА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

ПРОФЕСІЙНА ПОДОРОЖ НАУКОВЦІВ ДО СИДРЕРІЙ ФРАНЦУЗЬКОЇ НОРМАНДІЇ: ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

Вже понад 15 років Одеський національний технологічний університет співпрацює з Федерацією обмінів «Франція – Україна», адже така співпраця відкриває широкі можливості для набуття міжнародного професійного досвіду викладачів та студентів. У липні 2024 року професори кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ Оксана Ткаченко, Наталя Каменева та Ганна Саркісян відправились у професійне міжнародне відрядження для вивчення культури виробництва сидру. Адже, Нормандія – один із найвідоміших французьких регіонів, де сидр не просто традиція, а частина культурної спадщини. Метою поїздки стало дослідити місцеве виробництво сидрів, зануритися в історію цього напою та побачити, як поєднуються стародавні методи з інноваціями для створення якісного продукту. Враження від подорожі, про які науковці розповіли журналу «Напої. Технології та Інновації», стали важливим етапом на шляху до вивчення перспектив виробництва сидрів в Україні.

– Це був тур із навчальною складовою частиною, у якому брали участь промисловці та викладачі. Повертаючись до традиційного виробництва сидрів, звичайно, виробникам було дуже цікаво побачити французькі умови виробництва. А викладачам – набути практичного досвіду на виробництві. Оскільки кафедра технології вина та сенсорного аналізу займається не тільки навчанням фахівців виноробної, коньячної, пивоварної галузі, але й проблемами та перспективами розвитку технології міцних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Переконані, що французька технологія сидрів є дуже цікавою та перспективною для подальшого розвитку виробництва цього напою в Україні. Тому-то побачити, як це відбувається у Франції – батьківщині виробництва сидрів – було надзвичайно цікаво, – розповідає Наталя Каменева.

Особливості виробництва сидрів у Нормандії визна-

чаються як історичними традиціями, так і інноваційними підходами, що поєднуються у процесі створення цього напою.

Відомо, що Нормандія славиться своїми яблуками, що є основою для сидру. В регіоні вирощують понад 200 різних сортів яблук, які спеціально призначені для виробництва сидру. Їх поділяють на кілька категорій, серед яких: солодкі яблука, які додають напою м'якість і округлість смаку; кислі яблука, що забезпечують напоєм кислотність і свіжість; гіркі яблука, які додають глибину смаку та характерну терпкість.

За словами вчених, вибір сорту яблук суттєво впливає на смакові характеристики готового продукту, тому виробники ретельно комбінують різні типи фруктів для досягнення бажаного результату.



ОСНОВНІ ЕТАПИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА

Процес виготовлення сидру в Нормандії традиційно складається з кількох етапів. Робота починається зі збору і пресування яблук. Яблука збирають вручну, щоб уникнути пошкодження фруктів. Потім їх пресують, отримуючи сік, який стане основою для сидру. Для цього використовують спеціальні преси, які дозволяють максимально ефективно витискати сік, зберігаючи аромати та смакові якості плодів.

Згодом проходить ферментація. Після пресування сік заливають у ферментаційні ємності (зазвичай це великі дерев'яні бочки або контейнери з неіржавіючої сталі), де він проходить процес первинної ферментації. Це може тривати від кількох тижнів до кількох місяців. Далі, залежно від типу сидру, може відбуватися вторинна ферментація, під час якої виникає характерне для сидру насичення діоксидом вуглецю.

Наостанок – етап дозрівання. Після ферментації сидр часто дозріває у дерев'яних бочках. Це надає йому особливий смак, що нагадує нотки дуба або інших деревних відтінків. Дозрівання в бочці також дозволяє сидру набувати більш м'якої текстури та складних ароматів.

– Одне із головних питань, яке стоїть перед людьми, коли вони хочуть освоїти якусь нову технологію – чи потрібно копіювати технологію-прототип? Насправді найбільшою задачею було відчувати філософію, зрозуміти тонкощі формування продукту, його органолептичні характеристики і зробити висновок, чи потрібно їх повторювати в умовах України, – говорить Оксана Ткаченко.

У Нормандії виробляють різні види сидрів. Класичний сидр (Sidre doux) – з низьким вмістом алкоголю (близько 4–5 %) та досить м'яким, фруктовим смаком. Сухий сидр (Sidre brut) – більш насичений і сухий, з вищим рівнем кислотності та меншою солодкістю. Ігристий сидр (Cidre pétillant) – під час вторинної ферментації утворюються природні бульбашки, що надають сидру ефervesцентного ефекту.

В Нормандії виробництво сидру суворо регулюється, і багато виробників мають сертифікацію на свою продукцію, наприклад, АОС (Appellation d'Origine Contrôlée) або IGP (Indication Géographique Protégée), що гарантує високу якість та автентичність сидру. Ці сертифікації визначають не тільки географічне походження, а й конкретні методи виробництва та вимоги до сировини.



Хоча традиційні методи виробництва сидру в Нормандії досі дуже популярні, сучасні виробники також використовують новітні технології. Це включає контрольовану ферментацію, використання сучасних технологій для збереження аромату та смаку, а також розвиток нових сортів яблук, стійких до кліматичних змін та шкідників. Водночас багато виробників вважають за краще працювати за старими традиціями, комбінуючи старовинні методи з сучасними підходами.

Також на сьогодні немає чітких обмежень щодо етикетки чи пляшки.

– Знаходячись у Франції, відвідуючи різні сидрерії, ми бачили різні етикетки. Серед них був і сучасний формат у оформленні, аби привернути увагу молоді. Проте деякі виробники залишають до оформлення етикетки консервативний підхід. Ми відзначили також сімейну організацію ведення бізнесу. Оскільки працівники завжди не вистачає, на сидреріях сім'ями працюють із покоління у покоління, продовжуючи традиції, – наголошує Наталя Каменева.



СИДР ЯК КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА

Сидр у Нормандії – це не просто напій, а частина місцевої культури. Виготовлення сидру передається з покоління в покоління, і багато сімейних виробництв зберігають свої методи протягом десятиліть, а іноді й століть. Цей процес є важливою частиною економіки регіону, що дає роботу багатьом фермерам та виробникам, а також залучає туристів, які прагнуть познайомитися з цією культурною традицією.

– Під час поїздки ми зрозуміли, що нам в Україні не варто робити аналогію напою. Треба було бачити, як благоговійно ставляться французькі виробники до свого продукту, до своїх сортів яблук, до технологій, обладнання. Це ставлення формувалося протягом тривалого часу. Насправді українські професорки не побачили у Франції багато сучасних сидрерій, навпаки, впало в око те, що там працюють на обладнанні, якому уже багато років. Проте виробники прискіпливо ставляться до технології, яка сформувалася протягом декількох століть, – додає Оксана Ткаченко.

Подорож Нормандією формували, виходячи з існуючої у Франції Дороги Сидрів і так підбирали сидрерії для візитів. Основні сидрерії, які вдалося відвідати: Richard Fouque, Producteur bio Lemasson, Coderie Jouny, Producteur, Ferme de Felicite, La ferme de Billy, Les vergers de Ducus. Кожна з них особлива і є приватною власністю французьких сімей, які здійснюють повний цикл виробництва власноруч.

– Основною сидрерією, яку нам вдалося відвідати, була сидрерія Ніколя Гарньє. На цьому підприємстві, до речі, здійснюють міжнародну підготовку студенти нашого університету. Ніколя Гарньє повністю підтримує українських студентів та викладачів, він залюбки поділився досвідом, традиціями, технологічними прийомами, які передалися йому ще від діда, – говорить Наталя Каменева.

Виробництво сидру в Нормандії – це поєднання багатовікових традицій та сучасних технологій. Головними технологічними нюансами є використання спеціальних сортів яблук, ретельний контроль за процесом ферментації та дозрівання, а також збереження регіональних особливостей виробництва. Саме це робить сидр з Нормандії унікальним на ринку і важливою частиною культурної спадщини Франції.

Перше, що впадає в око на більшості сидрерій – це безкраї яблуневі сади, де ростуть яблука, призначені для виготовлення сидру. Сади звичайно складаються з різноманітних сортів яблук: солодких, кислих і гірких, які підбираються за спеціальними вимогами для досягнення певного балансу смаку в готовому продукті. Восени, під час збору врожаю, сади наповнені людьми, які вручну збирають яблука, обираючи найкращі плоди для подальшої переробки. Відвідувачі можуть побачити процес збору та дізнатися про різницю між сортами яблук і їхнім впливом на смакові якості сидру.

У традиційних сидрерій, особливо в старих господарствах, можна побачити старовинні преси для яблук. Зазвичай це великі дерев'яні або металеві машини, що використовують важелі для отримання соку з яблук. Після того, як плоди зберуть, їх пропускають через ці преси, де їх подрібнюють і вичавлюють сік. Після пресування сік потрапляє у спеціальні резервуари для ферментації. У деяких сидрерій можна побачити старі дубові бочки або сучасні металеві ємності, де проходить перший етап ферментації. Тут сік перетворюється на сидр за допомогою природних дріжджів, які починають бродити і перетворювати цукри на алкоголь.

Нормандія славиться своїми яблуневими садами, з яких виготовляють різноманітні види сидру – від легких і фруктових до насичених і витриманих сортів. Особливістю місцевих сидрів є велика увага до вибору яблук: тут використовуються не тільки традиційні сорти, але й нові гібриди, що дозволяють експериментувати зі смаками та ароматами.



ПЕРСПЕКТИВНА СПІВПРАЦЯ МІЖ НАУКОЮ І ВИРОБНИЦТВОМ

Професійно-навчальна подорож відбулася за ініціати-ви Кооперативу «Дари Берегівщини», що на Закарпатті у складі керівників Олександра Пересипкіна та Еріки Шапочки.

За словами вчених, досліджувати сидри в Україні їх надихнули українські яблуневі сади, ягідники. Промислові сади для українських садоводів – це шлях до технологій переробки повного циклу. Некондиційні яблука, некалібровані яблука, які не підпадають під товарний вигляд, можуть з успіхом перероблятися на сидри.

– Також можлива кооперація з українськими ягідниками, адже джиджер (сильногазований безалкогольний напій українського виробництва, що виготовлений з інгредієнтів найвищої якості, на основі ферментованого імбиру та лимону) можна виготовити на основі малини чи тих ягід, які присутні в тій чи іншій місцевості, – додає Оксана Ткаченко.

За словами професорки, цей проєкт і цей професійний тур були організовані в контексті співпраці між наукою і бізнесом:

– Ми допомогли зробити такий продукт на Закарпатті, – як розробники сидру СОК «Дари Берегівщини», на виноробні Gut Wine в Берегівському районі. Нещодавно виготовили першу лімітовану партію сидру.

– Головний наш результат подорожі – ми навчалися, досліджували досвід. Повернулися з думкою, що нам потрібно робити свій власний продукт – сидр. Він має право відрізнятись від французького, а бути українським. Ми приїхали, будучи під великим враженням від того, що побачили у Франції – гордість за їхню історію і за той продукт, який вони створили. Думаю, що ми так само можемо бути родоначальниками подібного шляху. Сидри у нас в Україні виготовляють переважно великі компанії, і більша частина українських сидрів, яка представлена на ринку, – це сидри, які умовно можна назвати «штучними». А саме, ці напої штучно карбонізовані, і зроблені на основі концентрату. Ми ж хочемо почати виробництво продукту, який буде мати українську душу, – стверджує Оксана Ткаченко.

КРАФТОВИЙ СПИРТЗАВОД

- Якщо ви мрієте про **крафтовий спиртзавод** – ми вам допоможемо підібрати ідеальний дистилятор.
- Ми використовуємо матеріали найкращої якості у виробництві традиційних і комерційних дистиляторів, таких як високоякісна чиста **електролітична мідь 99,9 %** та **нержавіюча сталь AISI 304**. Це означає довговічність колони та успішну дистиляцію для кожного клієнта.



- Ми поставляємо не готову, а підбираємо **оптимальну систему** для ваших потреб. Ось чому ми починаємо з комплексних консультацій, тому планування вашої системи адаптоване до індивідуальних обставин і конкретного завдання дистиляції.



STAINLESS TECHNOLOGIES LLC

ТЗОВ «Нержавіючі технології»

Львівська обл., м. Новояворівськ, вул. Шевченка, 10
+38 068 305 83 75, +38 098 802 11 78
brewerysst@ukr.net | www.stainles-technologies.biz

