



ВХОД

улица
Рождественского
13

Специалист по обучению Винтайкина Татьяна

K&B

«Крепкии алкоголь»



ЦЕЛИ ВЕБИНАРА:

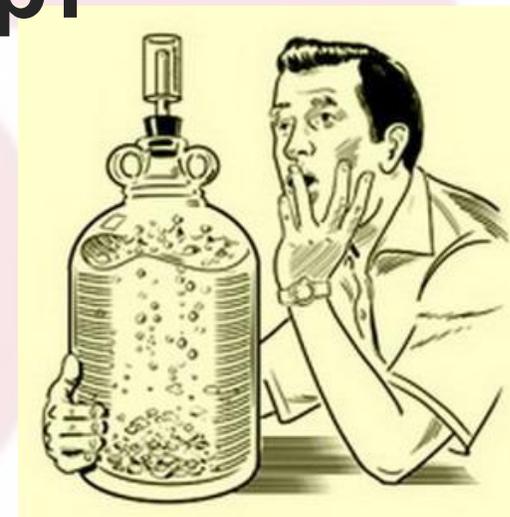
- ✓ ознакомиться с основными видами крепкого алкоголя, способами производства, классификациями, способом употребления;
- ✓ Получить практический навык в чтении этикеток;

Основные этапы производства крепкого алкоголя

Брожение →

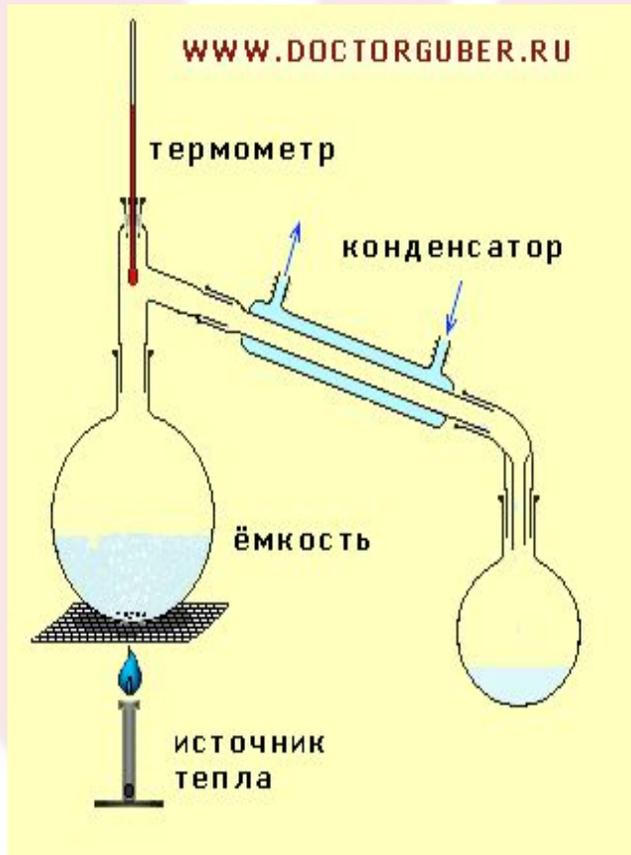
Перегонка →

Спирт



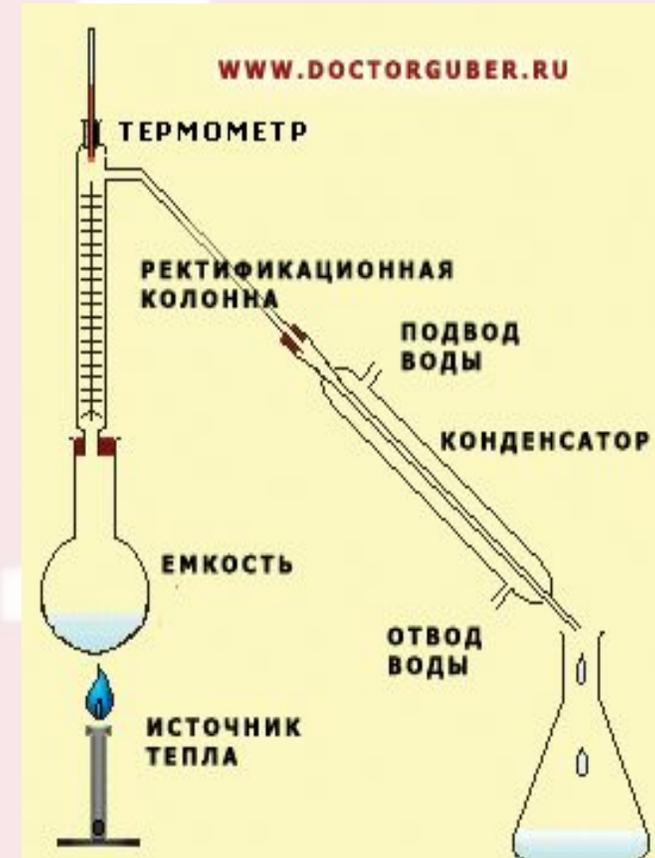
Дистилляция

процесс однократного
нагревания сусла, с целью
получения спирта



Ректификация

процесс многократного
нагревания сусла, с
целью получения спирта



Отличия дистилляции от ректификации.

- С помощью дистилляции получают крепкие алкогольные напитки, которые имеют вкус и аромат изначального сырья.
- Ректификация позволяет получить чистейший продукт без примесей, имеющий типичный спиртовой аромат и вкус (чистый спирт).



Виды спиртов

- Зерновой
- Виноградный
- Экзотика



Практическое задание

Приведите
примеры
различных
напитков, и пример
спирта
содержащийся в
них из
ассортимента
компании



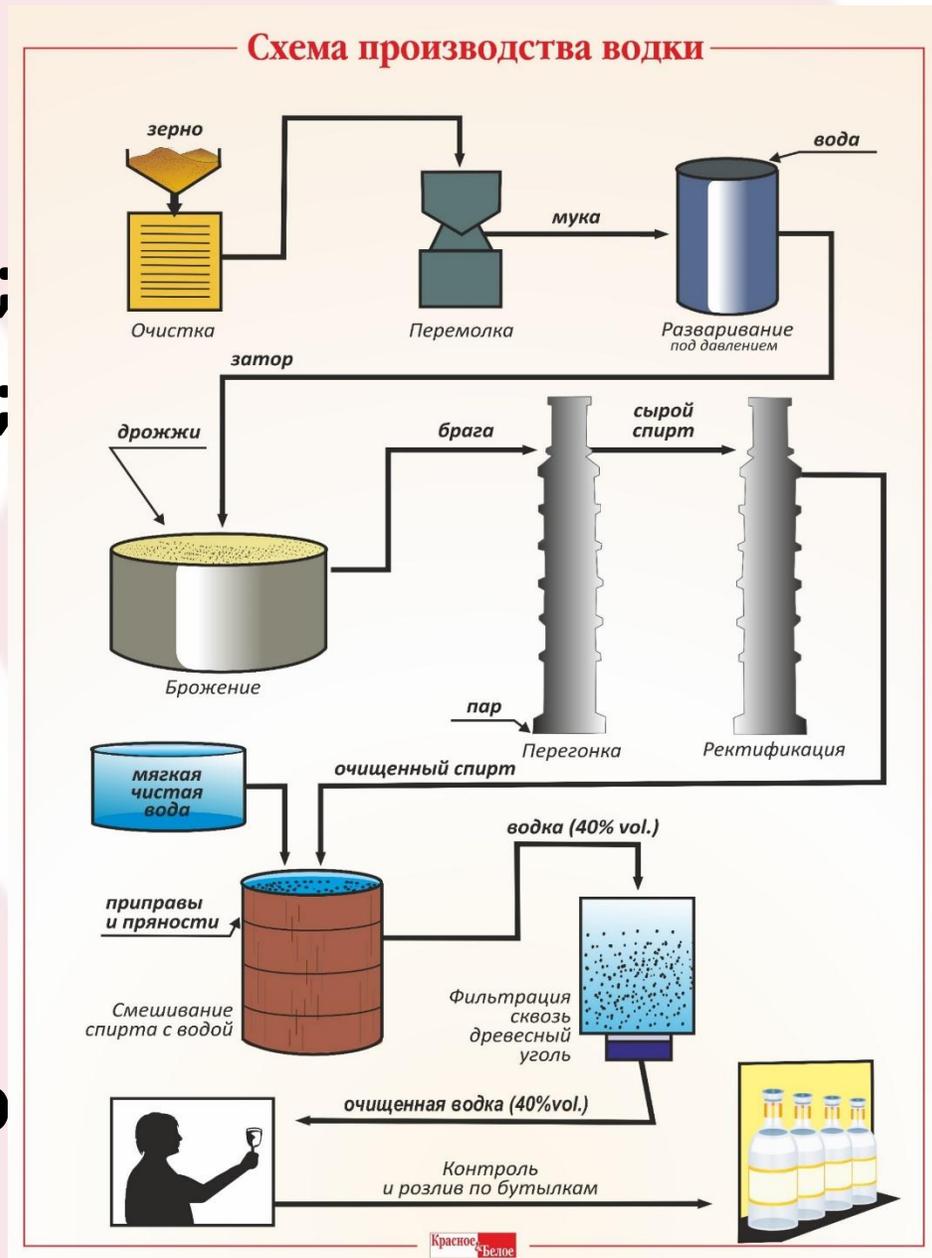
Водка

это спиртной напиток, который произведен на основе ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды, крепостью от 37,5% до 56%, представляющий собой прозрачный, бесцветный водно-спиртовой раствор с присущей водке вкусом и характерным водочным ароматом.



Схема производства

- Очистка сырья;
- Перемолка, добавление воды;
- Разваривание под давлением;
- Дрожжи, брожение;
- Перегонка, ректификация;
- Добавление воды, приправы;
- Фильтрация сквозь
древесный уголь
- Розлив в потребительскую тару



Классификация спирта.

- **«Альфа»** - вырабатывают из пшеницы, ржи или смеси пшеницы и ржи в различных соотношениях.
- **«Люкс»** - вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях.
- **«Экстра»** - вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях. Также, спирт Экстра, может изготавливаться, из смеси зерна и картофеля (картофеля не более 60%).
- **«Спирт высшей очистки»** - вырабатывают из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы, меласы и других крахмало- или сахаросодержащих компонентов.

Практическое задание

Через мобильное приложение «Красное и белое» подобрать примеры водки из нашего ассортимента с разными спиртами.





Водка особая

это водка содержащая различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус, аромат и питкость.

Добавки в водку

- Кислота винная
- Кислота яблочная
- Кислота молочная
- Кислота уксусная
- Кислота янтарная
- Кислота лимонная
- Натрий двууглекислый



Температура подачи, гастрономическое сочетание

- Водку нужно охладить
- Соки, соленья, горячие блюда,
- Копченья и т.д.



Ликероводочные изделия

- это алкогольные напитки на основе зернового или виноградного спиртов, с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел, а также растительного сырья (ягоды, травы, орехи, специи и т.д.).

□ **Наливка 18-20 %, сахар 250-400 г/л**

□ **Настойка**

- горькая 25-60%

- полусладкая 20-40%, сахар 40-100 г/л

- сладкая 16-29%, сахар 80-300 г/л

□ **Бальзам 20-45%**





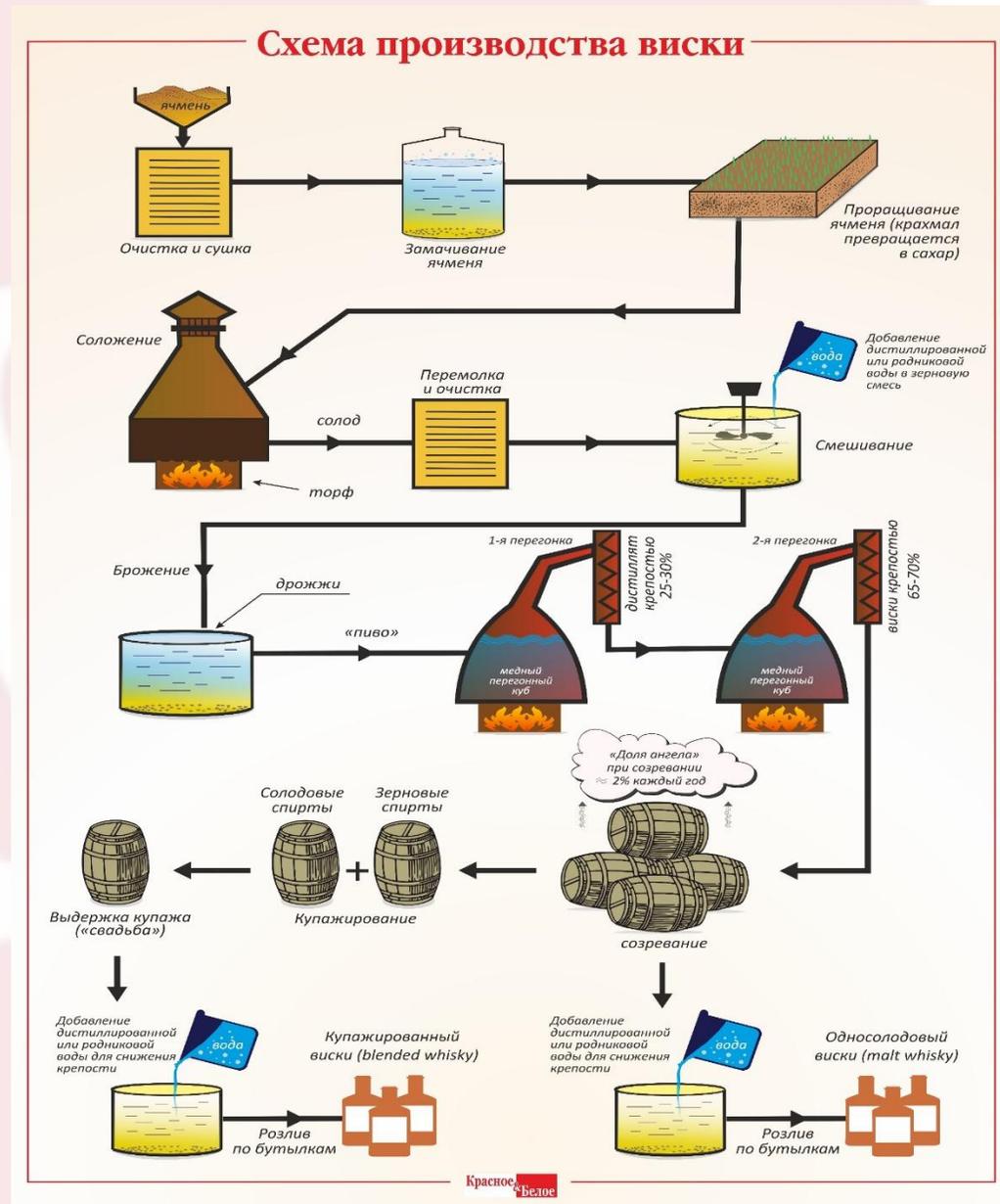
Виски

это крепкий алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна, с использованием процессов соложения, брожения, дистилляции и выдержки в дубовой бочке.



Схема производства

- Очистка сырья;
 - Замачивание;
 - Проращивание;
 - Соложение (сушка);
 - Перемолка;
 - Вода, дрожжи
 - Брожение;
 - Двойная дистилляция;
 - Выдержка в бочке;
1. Снижение крепости/розлив
 2. Купажирование/выдержка купажа/снижение крепости/розлив



Виды виски



Солодовый виски (malt whisky)

- Чистосолодовый или «Pure malt»
- Односолодовый или «Single Malt»

Зерновой виски (grain whisky)

Купажированный «blended»



- **Шотландский и Ирландский виски делят на:**
- **Солодовый виски (malt whisky)** — производят только из ячменя методом дистилляции в традиционных медных кубках.
- **Солодовый виски бывает:**
- **Односолодовым или «Single Malt»** - это солодовый виски произведенный на одной винокурне. Примеры в нашей сети: Glenmorangie, Glenfiddich, Cardhu, Macallan, Auchentoshan, Singleton, Talisker, Highland Park, Connemara.
- **Чистосолодовым или «pure malt» или «blended malt»** -солодовый виски, произведенный методом смешения односолодовых виски с разных винокурен. Примеры в нашей сети: Monkey Shoulder, Хайлэнд Гус, Ти энд Джи.
- **Зерновой виски (grain whisky)** — производят из любого зерна, кроме ячменя методом однократной дистилляции в колоннах непрерывного цикла.
- **Купажированный «blended»** - смешанный (купажированный) виски, смесь солодового (минимум 10%) и зернового виски (grain whisky)



Виски Шотландии по регионам

- Лоуленд
- Хайленд
- Спейсайд
- Островной



- **Существуют два основных вида американского виски:**
- **Straight Whiskey** «прямой» - это зерновой дистиллят, приготовленный из смеси (минимум 51% одного типа злаковых). Дистиллирован при крепости не более 160 proof (80% алкоголя), выдержан в новых обожжённых дубовых бочках не менее 2-х лет, разлит в бутылки при крепости не менее 80 Proof (40% алкоголя). Не допускается добавка нейтральных спиртов и использование каких-либо добавок. Прямой виски бывает:
 - Bourbon Whiskey. **Бурбон** - самый известный тип, в нем должно быть не менее 51% кукурузы, и он должен быть выдержан не менее двух лет в **новых!!!** дубовых бочках. Пример: Maker's Mark, Wild Turkey.
 - Tennessee - Название по географическому происхождению из штата Теннесси, отличается от бурбонов фильтрационным процессом - медленная фильтрация через уголь сахарного клена. Пример: Jack Daniel's
 - Wheated Whiskey - "пшеничный виски", не менее 51% пшеницы.
 - Rye Whiskey- "ржаной виски", не менее 51% ржи
 - Corn Whiskey- "кукурузный виски", не менее 80% кукурузы, выдержка необязательна. Очень дешевые напитки.
- **Blended Whiskey** «купажированный виски» - купаж любого из вариантов "прямого" виски (минимум 20% от общего объема) с нейтральным зерновым спиртом, в массе - это недорогие и малоинтересные напитки, нередко продающиеся в пластиковых бутылках.

Практическое задание

Через мобильное приложение «Красное и белое» подобрать примеры виски:

- Односолодовый;
- купажированный;
- бурбон;
- теннесси





Бренди

крепкий алкогольный напиток, приготовленный
из дистиллята виноградного вина или
сброженных плодово-ягодных соков



Коньяк

это крепкий алкогольный напиток, производимый во Франции, в регионе Коньяк, по специальной шарантской (коньячной) технологии из определенных сортов винограда (Уни блан, Фоль Бланш, Коломбар), путем двойной дистилляции, выдержанный в очках из французского дуба не менее 2 лет, купажируемый и розлитый в бутылки в Коньяке.

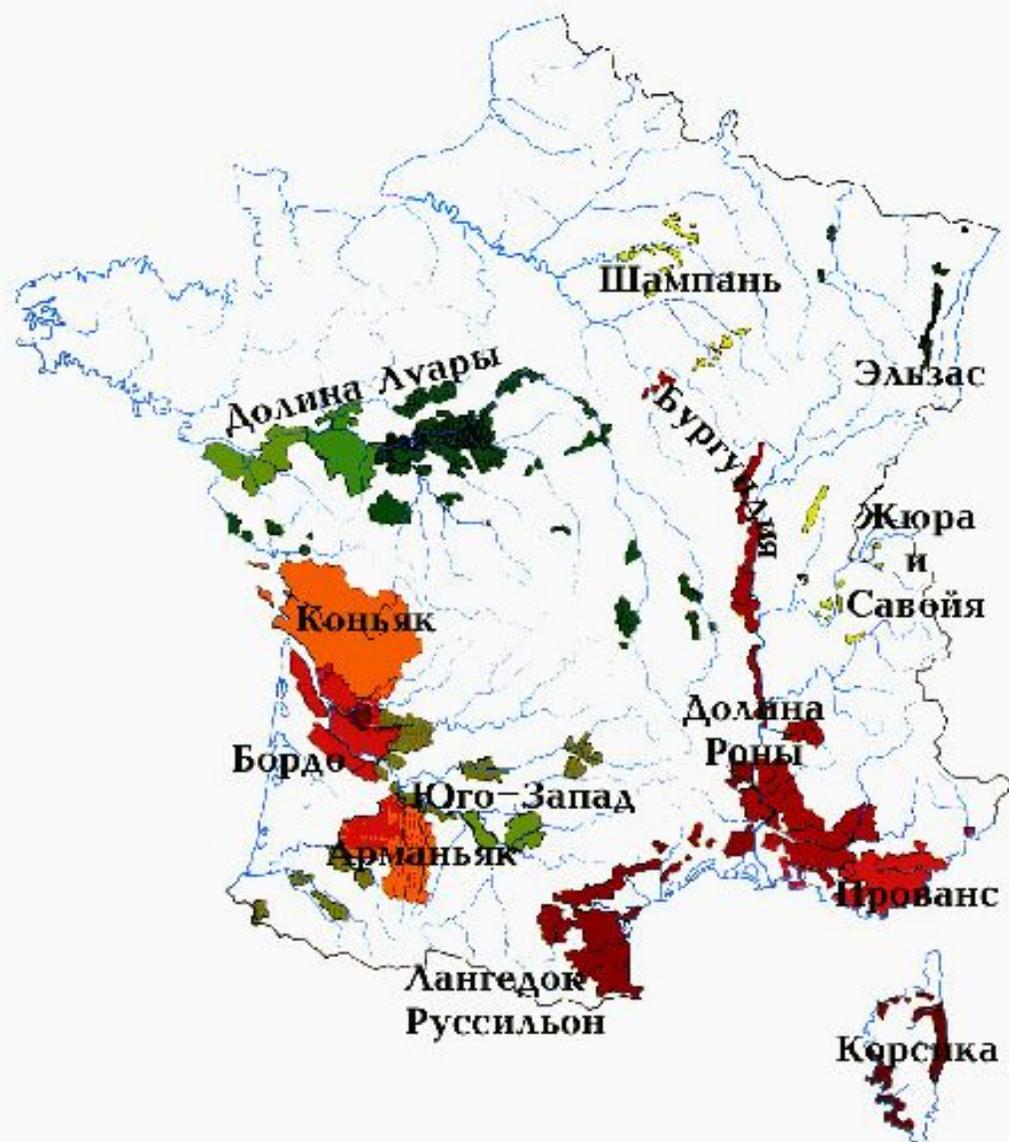
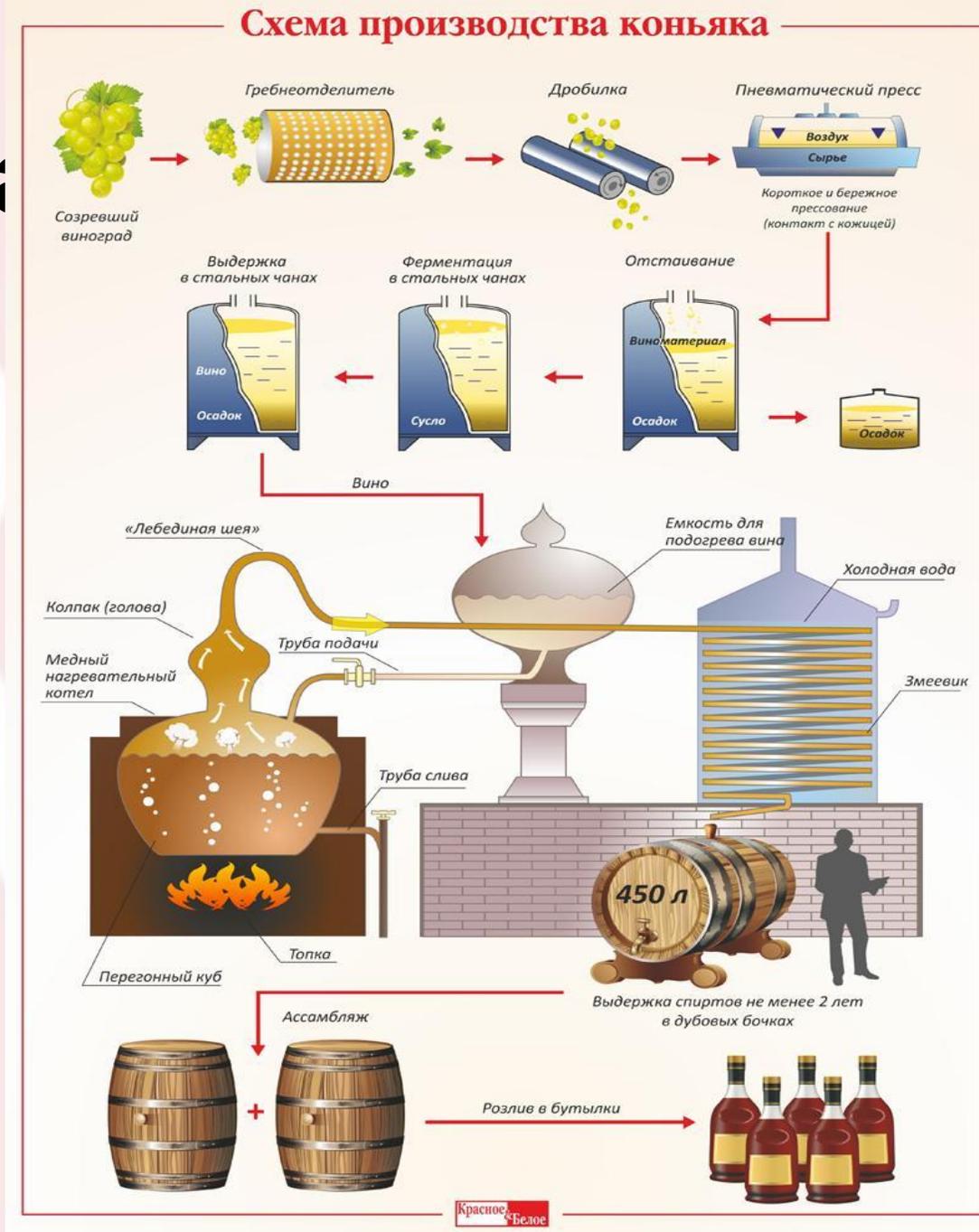


Схема производства

- Сбор винограда;
- Гребнеотделение;
- Дробление;
- Прессование;
- Ферментация;
- Двойная дистилляция;
- Выдержка;
- Ассамбляж;
- Розлив.





КОНЬЯК

- V.S. - 2
- VSSuperior - 3
- V.S.O.P. - 4
- V.V.S.O.P. - 5
- Наполеон - 6
- X.O. - 10

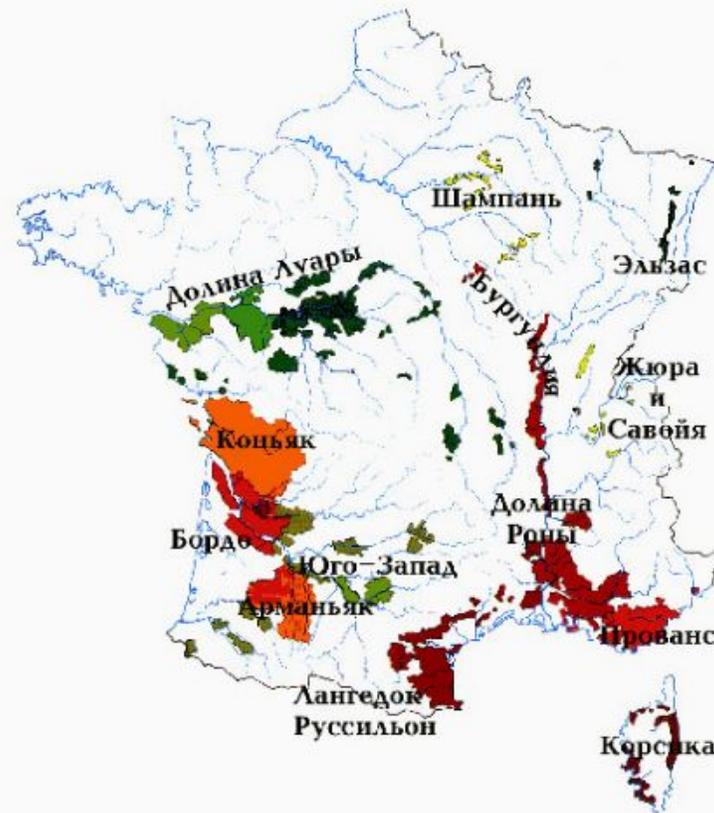


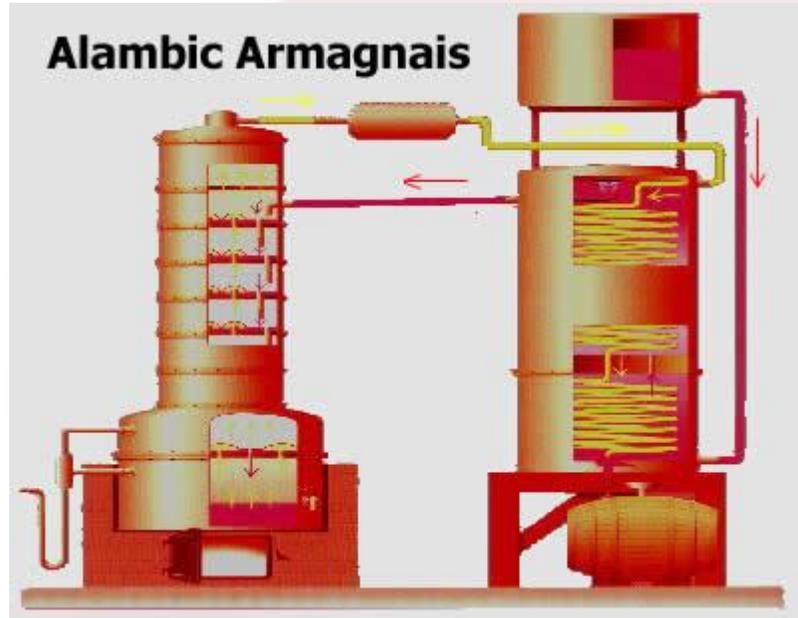




Арманьяк

это крепкий алкогольный напиток, производимый во Франции, провинции Гасконь, городе Арманьяк из определенных сортов винограда по специальной арманьячной технологии.



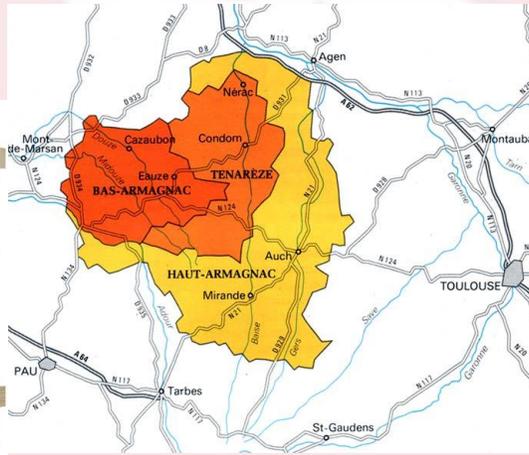


V. S./Fine - 1

V.S.O.P. - 4

Napoleon - 6

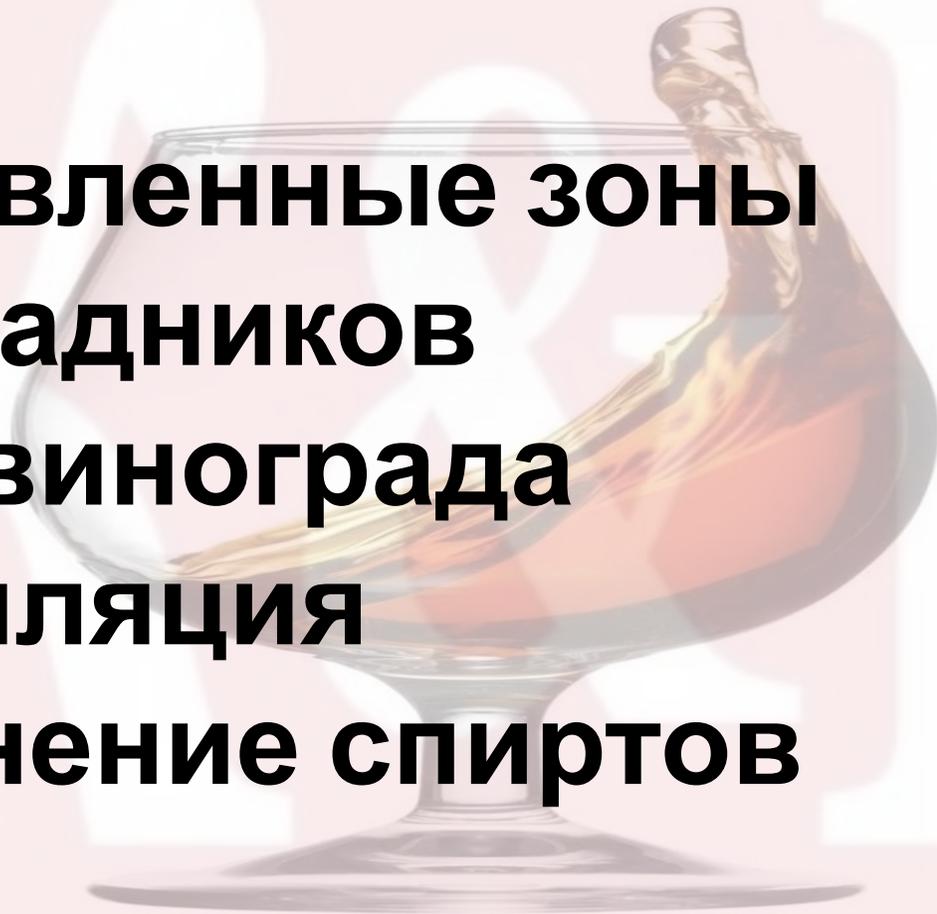
X.O./Hors d'Age - 10

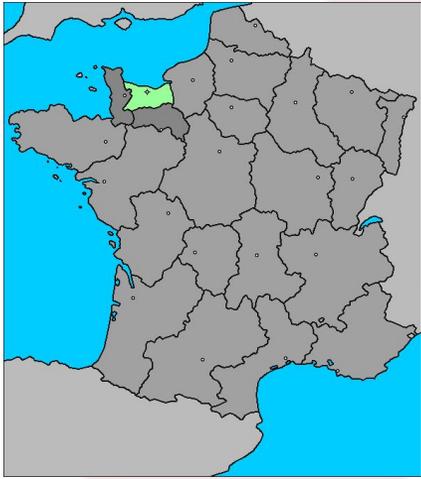


Сходства и отличия Коньяка и Арманьяка



- Установленные зоны виноградников
- Сорты винограда
- Дистилляция
- Соединение спиртов



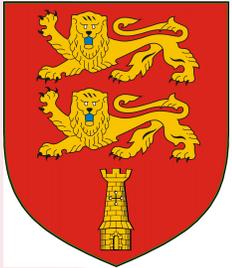


Кальвадос

это яблочный бренди, получаемый путём перегонки сидра (яблочного вина).

Выдержка:

- Fine/Труа этуаль/Труа помм - до 3 лет.
- Вье (Vieux)/Резерв (Reserve) – min 3 года.
- ВО (V.O.)/Вьей Резерв (Vieille Reserve) – min 4 года.
- ВСОП (V.S.O.P.) - min 5 лет.
- Экстра (Extra)/Наполеон (Napoleon)/Орд´Аж (Hors d´Age)/Аж инконни (Age Inconni) – min 6 лет.



Бренди РФ и СНГ

Ординарные

Марочные

КВ - 6

КВВК - 8

КС - 10

ОС - 20



Коллекционные
доп. выдержанные
не менее 3 лет.

Практическое задание

Через мобильное приложение «Красное и белое» подобрать примеры бренди России и стран СНГ





Граппа



**ИТАЛЬЯНСКИЙ ВИНОГРАДНЫЙ
АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК
КРЕПОСТЬЮ ОТ 40% ДО 50%
ОБ.**

Giovane/blanca

Молодая

без выдержки

Affinata in legno

побывавшая в дереве 6 месяцев

Vecchia/Invecchiata

Старая

12 месяцев

Stravecchia

очень старая/резерва 18 месяцев





Обучение

- Ссылка на обучение в социальных сетях <https://taplink.cc/krasivyeibodrye>



Ликер



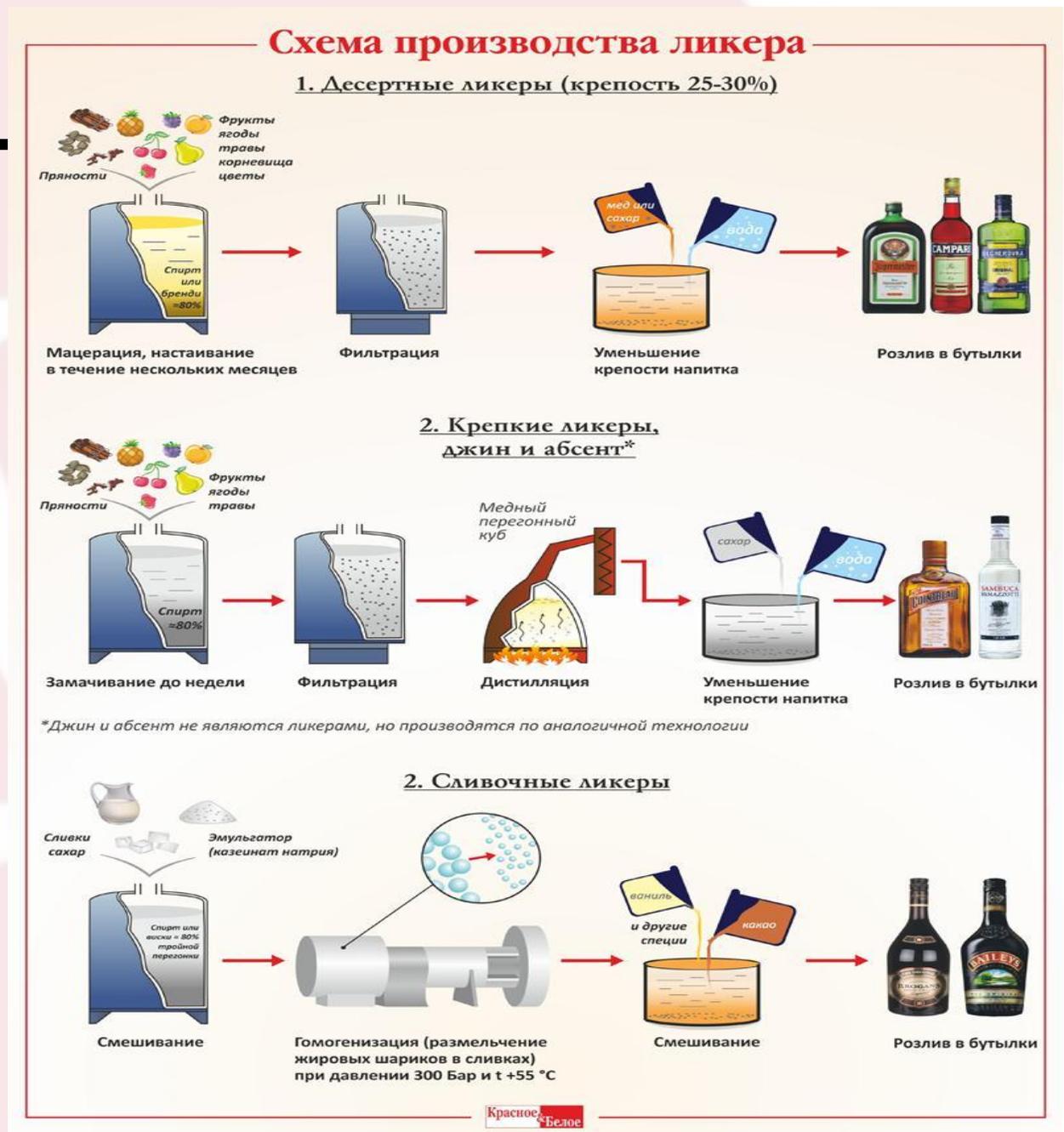
это сладкие алкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел. Иногда вместо сахара применяют мед, глюкозу или жженый сахар.

- Крепкие от 35% спирта, 250-500 г/л
- **Десертные от 15% спирта, от 100 г/л**
- **Эмульсионные от 15%, от 150 г/л**
- Крем от 15%, от 250 г/л



Схема производст

- Десертные ликеры
- Крепкие ликеры
- Сливочные



Виды ликеров	Сахар гр./литр (от)	Крепость % (от)
Десертные	100	15
Эмульсионные	150	15
Крем	250	15
Крепкие	250	35

ДЖИН

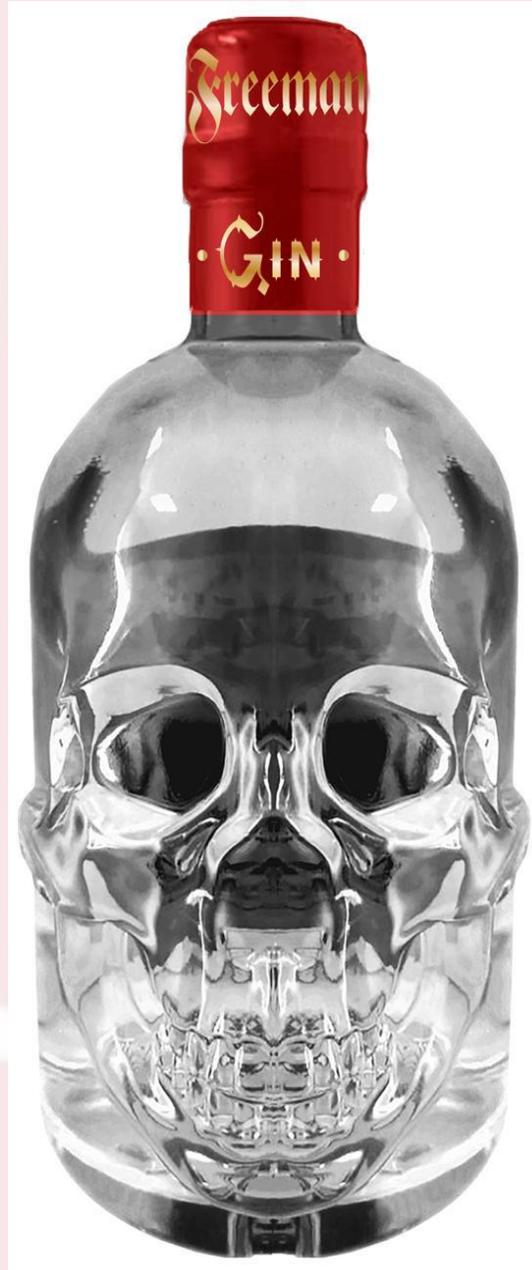


это крепкий алкогольный напиток основными компонентами которого являются спирт (зерновой или виноградный, реже из патоки) и экстракт ягод и веточек можжевельника с добавлением других ботаникалов (кожурки, цветочки, плоды, орешки, кора и прочие специи).

Типы джина:

- Джин
- Дистиллированный
- Лондонский





Абсент

это крепкоалкогольный напиток,
приготовленный из спирта и экстракта полыни
горькой

Виды абсента:

- Зеленый
- Желтый
- Красный
- Черный



Способы употребления



Ром

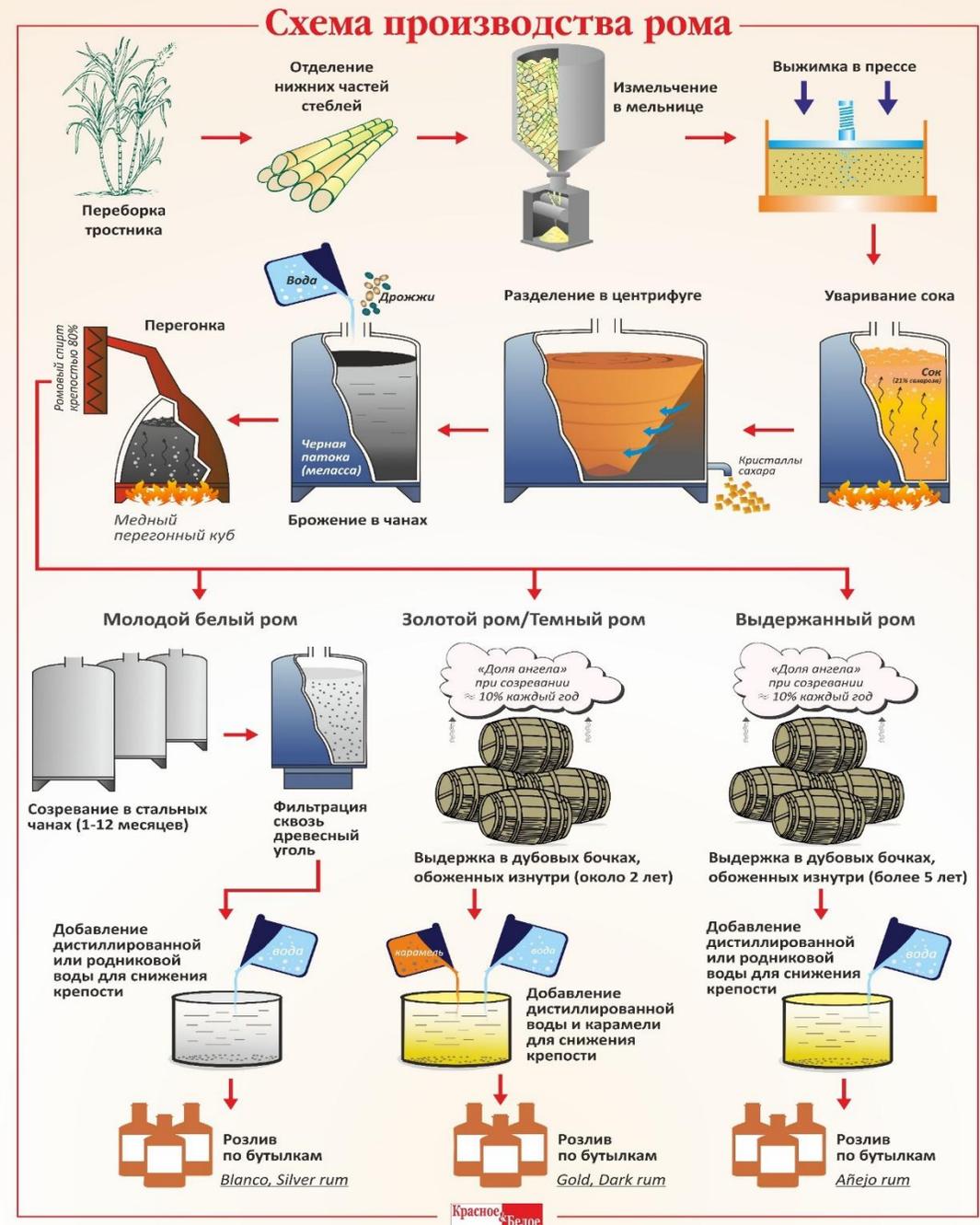


**это крепкий алкогольный напиток,
изготовленный путем дистилляции патоки или
сока сахарного тростника**



Схема производст

- Сбор сырья;
- Дробление;
- Прессование;
- Уваривание сока;
- Разделение в центрифуге;
- Брожение;
- Дистилляция;
- Выдержка



Ром

- **Blanco, Silver** – выдержка до 3 лет в емкостях из стали.
- **Gold, Dark** - около 2-х лет
- **Anejo** - не менее 5 лет





Текила

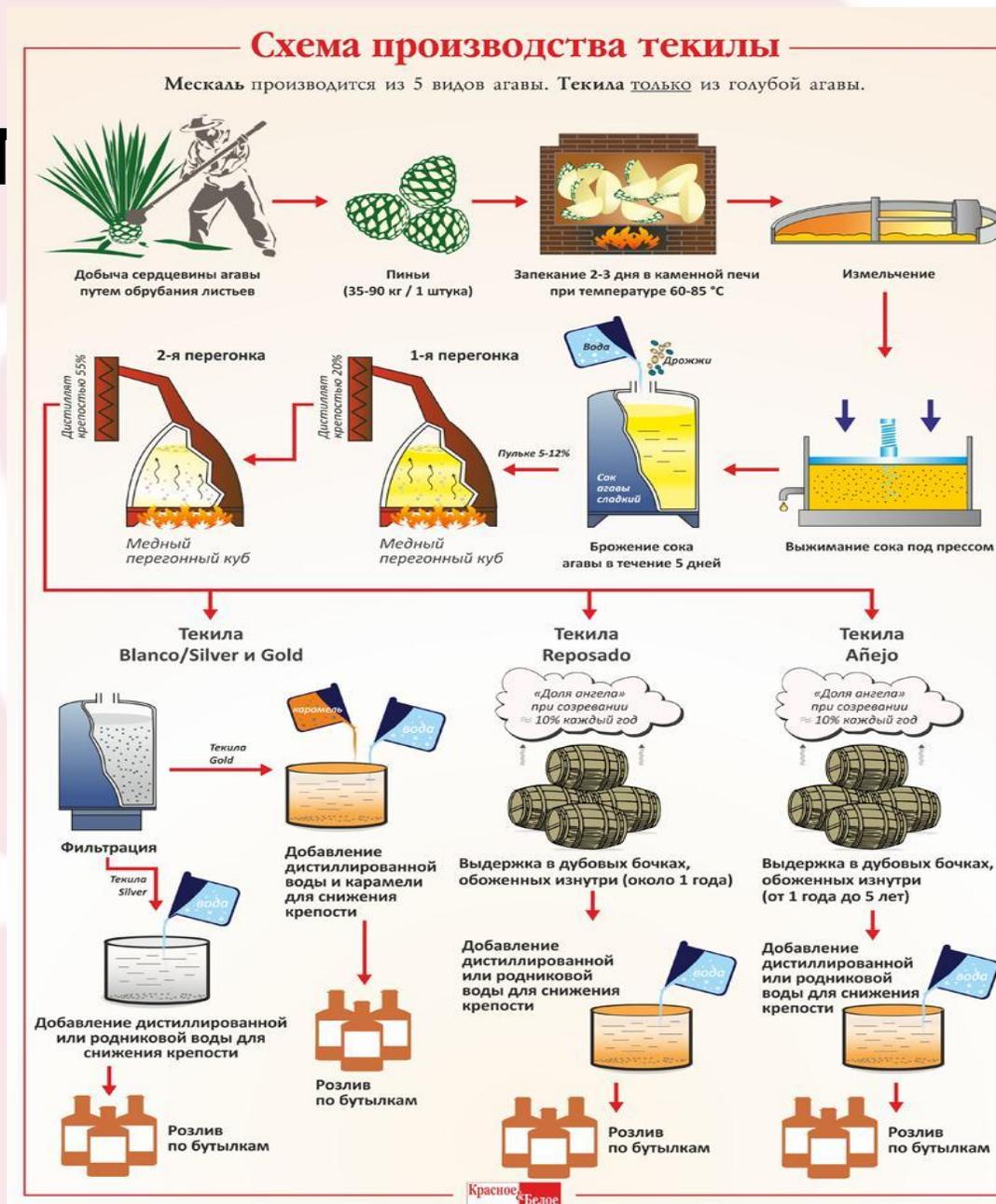
К&Б

это крепкий алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции сброженного сока, добываемого из сердцевины голубой агавы.



Схема производст

- Сбор голубой агавы;
- Сердцевина, запекание;
- Измельчение;
- Прессование;
- Брожение;
- Двойная дистилляция;
- Выдержка





- **Blanco, Silver** – не выдержанная
- **Gold/Joven** - смесь невыдержанной и выдержанной, может подкрашиваться колером.
- **Reposado** – от 2 до 12 месяцев.
- **Anejo** - от 12 мес. до 3-х лет
- **Mixto**



«Лоскутное одеяло» - ВОДКА



«Лоскутное одеяло» - ВОДКА

4) Сбор и
очистка
зерна

7) Измельчение
зерна

8) Разваривание под
давлением

5) Брожение

1) Перегонка

3) Ректификация

6) Снижение
крепости

2) Фильтрация
углём

10) Контроль
качества

12) Розлив

9) Купаж

12) Соложение

«Лоскутное одеяло» - Коньяк



СПАСИБО за ВНИМАНИЕ!



Удачных продаж!