



**КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**

- **Миссия компании** – поменять отношение людей к алкоголю.

Пить надо с радости, а с горя и печали нужно работать.

- **Цель компании** – довольный клиент.

- **УТП компании** – знаем своих клиентов в лицо, предугадываем их потребности и экономим время покупателя.

- **Главная услуга** – знание рынка. Это позволяет нам предложить лучшие цены на товары, предоставить оптимальный выбор и качественный сервис.

Алкоголь – естественный продукт обмена веществ. Согласно историческим источникам, спирт начали получать в 6-7 веках арабы и называли его "аль коголь", что означает «одурманивающий».

Крепкие алкогольные напитки(КАН) — спиртные напитки получаемые путем дистилляции (перегонки) или ректификации сброженного сусла.



Брожение

– процесс, превращения сахара в спирт, под воздействием дрожжей.

Максимальное содержание спирта – 18%.
Способом брожения получают только слабоалкогольные напитки.

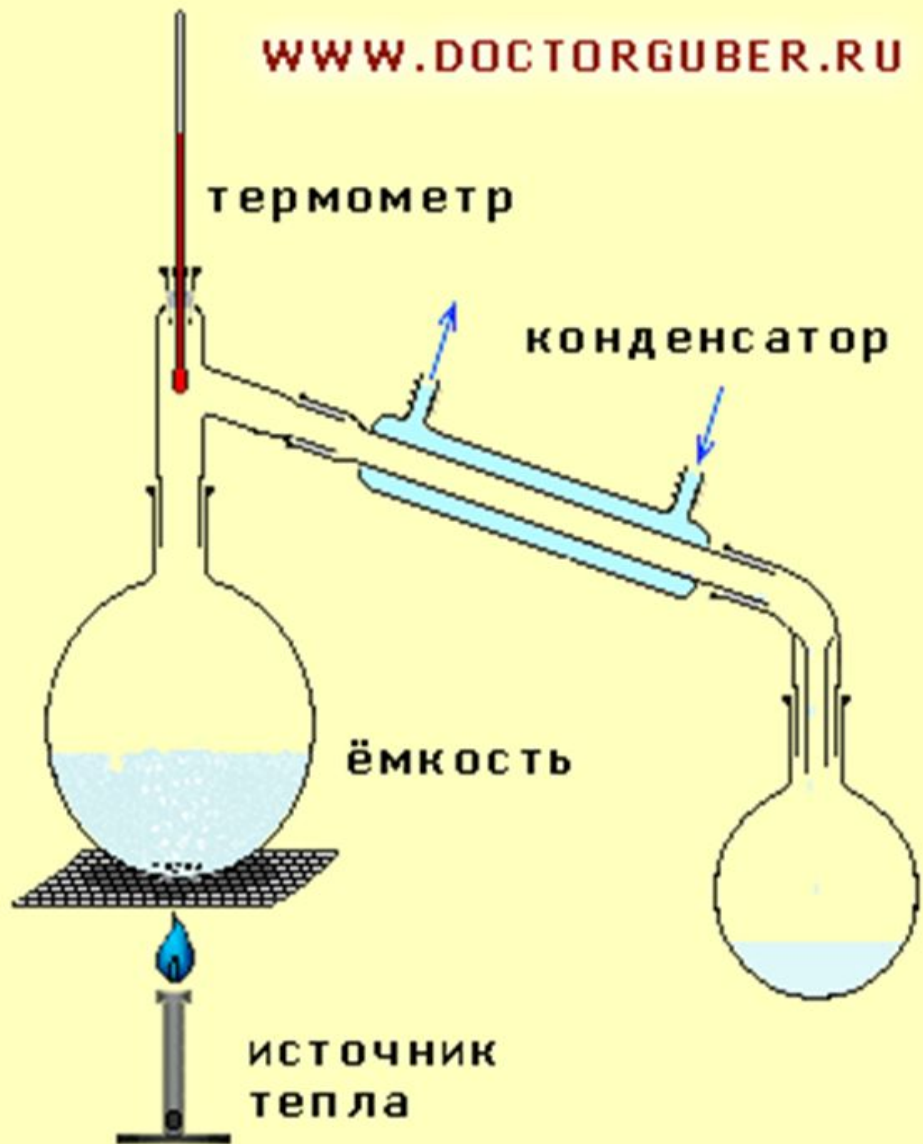
ДИСТИЛЛЯЦИЯ

– процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта, от перебродившего сула.

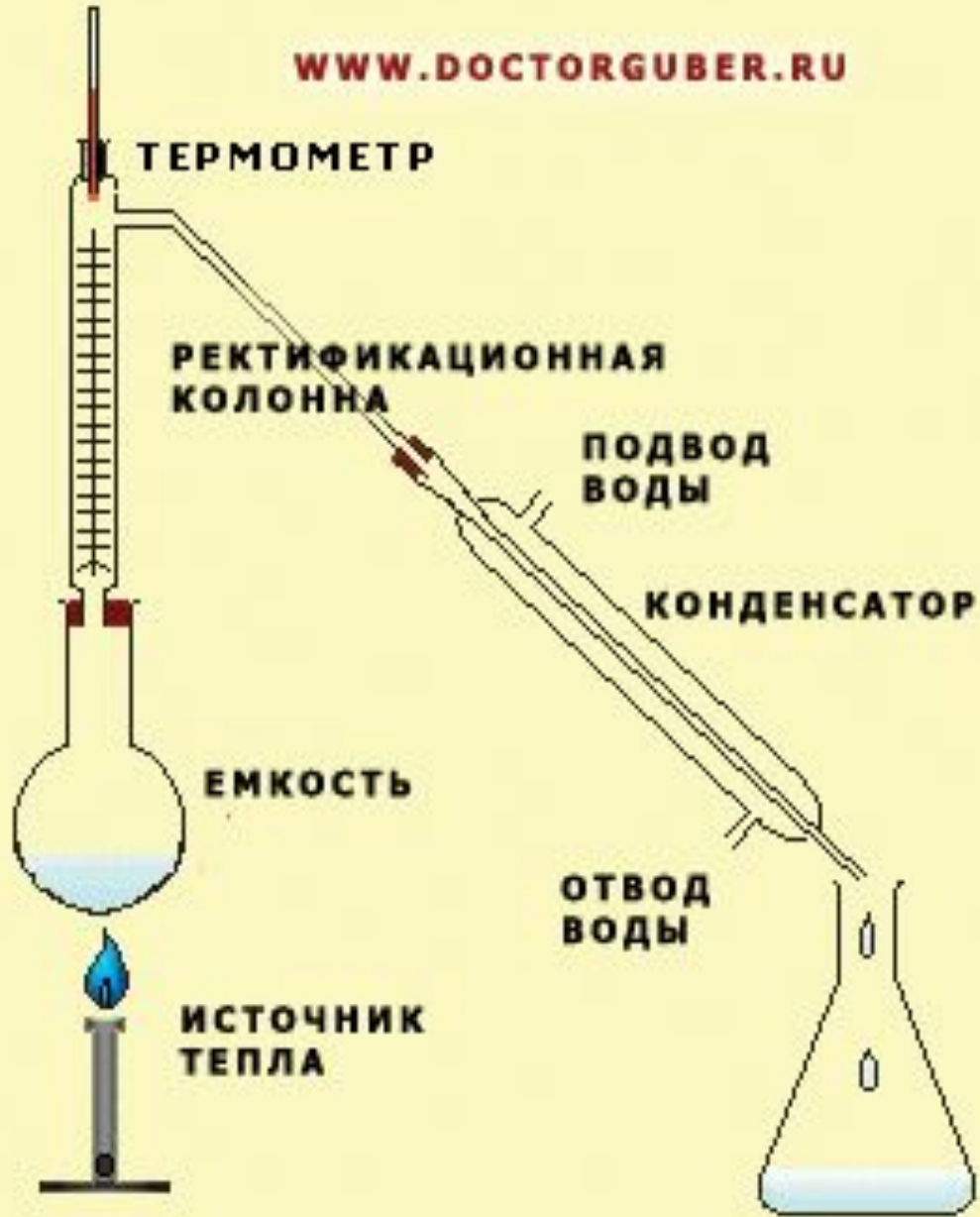
- Максимальное содержание спирта – 80%, оставшиеся 20% составляют эфирные масла, которые придают вкус и аромат.

В процессе дистиляции выделяют 3 части:

- «**Головы**» - первые капли спирта, содержат большую долю метанола. Используют в производстве бытовой химии.
- «**Сердце**» - ароматная часть напитка, которую используют в дальнейшем производстве.
- «**Хвосты**» - не используют, т.к. содержит большое количество эфирных масел. Используют в производстве парфюмерии.



WWW.DOCTORGUBER.RU



Ректификация

– процесс многократного непрерывного нагревания сусла с целью получения «чистого спирта».

Максимальное содержание спирта – 98%, оставшиеся 2% другие спирты.

Процессы производства алкоголя

Брожение

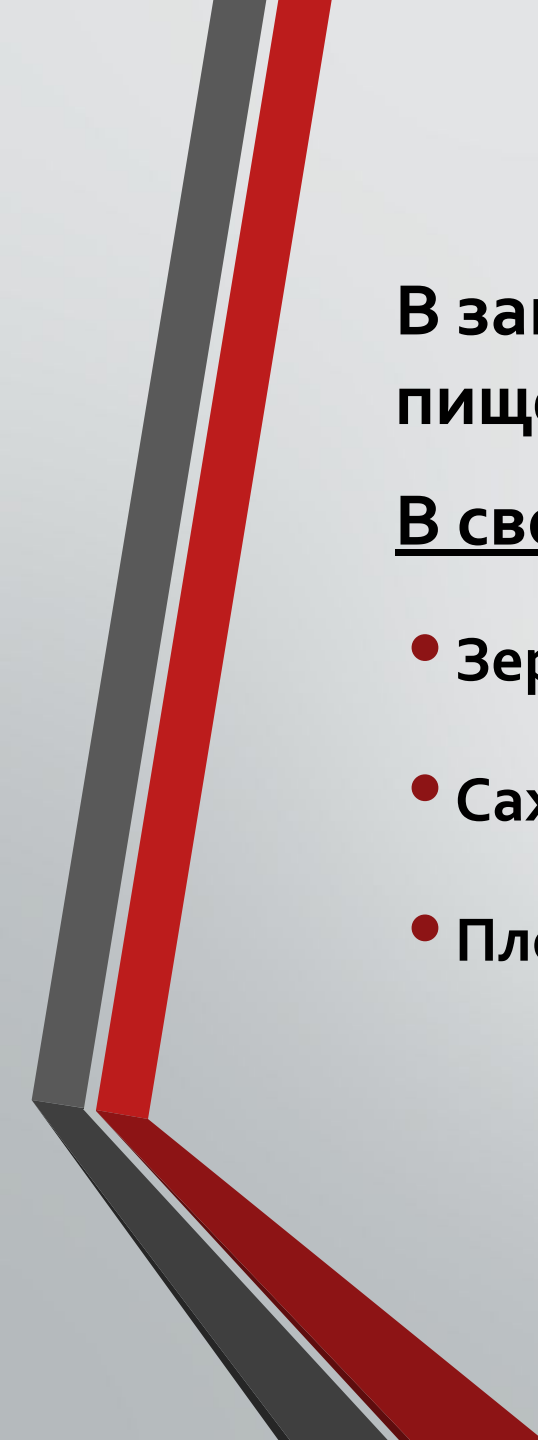


Дистилляция



Ректификация





В зависимости от исходного сырья спирт подразделяется на пищевой и технический.

В свою очередь пищевой спирт может вырабатываться из:

- **Зернового сырья и картофеля;**
- **Сахарной мелассы и других отходов сахарного производства;**
- **Фруктов (виноград, фрукты, ягоды).**



Водка

– крепкий алкогольный напиток, который произведён на основе ректификованного спирта из пищевого сырья и исправленной воды, крепостью 37,5-56%. Водка, представляет собой прозрачный бесцветный водно-спиртовой раствор с характерным водочным вкусом и ароматом, с обязательной фильтрацией через древесный уголь. Для производства водки используются этиловые спирты.

Для производства водки используют 4 вида спиртов:

- Альфа – вырабатывают из пшеницы и ржи или их смеси;
- Люкс - вырабатывают из различных видов зерна и смеси;
- Экстра - вырабатывают из различных видов зерна и смеси зерна и картофеля (не должно превышать 60 %);
- Спирт высшей очистки - вырабатывают: из зерна, картофеля или из смеси зерна и картофеля; из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях.

Вода, которую используют при производстве водки:

- 1) Природная
- 2) Родниковая
- 3) Минеральная
- 4) Талая.





- Сбор зерна;
- Зерно измельчаем в муку;
- Добавляем воду и развариваем под давлением;
- Добавляем дрожжи;
- Перегонка;
- Ректификация;
- Добавляем воду;
- Фильтрация активированным углём;
- Проверка качества;
- Розлив по бутылкам.

Классификация:

- Водка;
- Водка особая – содержит вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус, аромат и питкость.

Способы употребления водки: охлаждённой до 8-10°C, с холодными и горячими закусками, не смешивать с другим алкоголем.



ЛИКЁРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ – алкогольные напитки на основе зернового или виноградного спиртов, с добавлением сахарного сиропа, эфирных масел и растительного сырья.

- 1)** Настойка
- 2)** Наливка
- 3)** Бальзам



Настойка

–производится путём настаивания спирта на различных плодах, косточках, пряностях, душистых травах.

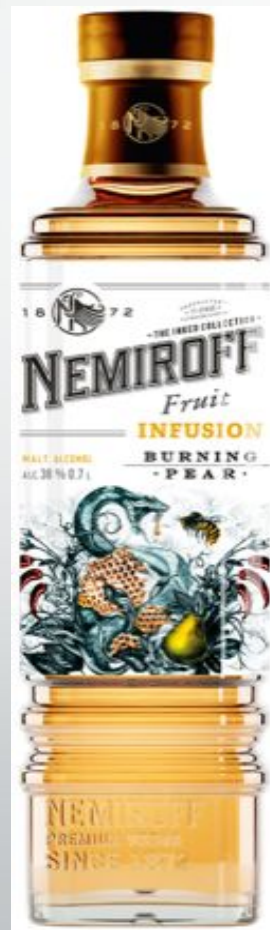
Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7-10 дней за счет повышения температуры до 50—60° С.

Настойки бывают

Горькие
25%-60% спирта



Полусладкие
25%-40% спирта и
40-100 г/л сахара



Сладкие
16%-25% спирта
и 80-300 г/л
сахара



Наливка –алкогольный напиток с крепостью 17% и содержанием спиртованных соков и сахара. На данный момент в сети не представлена.

Бальзам – алкогольный напиток крепостью 20-45% коричневого оттенка, произведён добавлением спиртового настоя натуральных природных ингредиентов. В состав могут входить лечебные травы.





Солодовый виски (malt whisky) – производят только из ячменя:

- **Односолодовый (single malt)** – виски приготовленный на одной винокурне. **Macallan, Singleton, Connemara.**
- **Чистосолодовый (pure/blended malt)** – солодовый виски, произведённый методом смешения односолодовых спиртов с разных винокурен. **Monkey Shoulder**



Виски – крепкий алкогольный напиток, получаемый из разных видов зерна путём соложения, брожения, дистилляции (2-ой/3-ой) и выдержки в дубовых бочках.

Виски – слово мужского рода, не склоняется.

Схема производства:

- Сбор и очистка зерна;
- Соложение (размачивание и проращивание зерна для получения сахара);
- Сушка;
- Дробление;
- Добавляем воду и дрожжи;
- Дистилляция (традиционно: Шотл.2/ Ирл.3);
- Выдержка в дубовых бочках не менее 2-х лет;
- Смешивание;

Розлив по бутылкам.

Зерновой (grain whisky) – виски, который делают из любого вида зерна, кроме ячменя, методом однократной дистилляции в колоннах непрерывного цикла, не выдерживается в бочках.



Купажированный (blended whisky) – смесь солодового и зернового виски. Чем больше процент солодового виски, тем выше цена.

Black label, Bells, Glen Forest.





Регионы производства шотландского виски:

- Lowland (Лоуленд) – виски получается сухой, лёгкий, с цветочно-травянистыми тонами. Auchentoshan.
- Highland (Хайленд) – сложный вкус с присутствием пряных, солодовых ароматов и с лёгким дымным оттенком.
- Speysaid (Спейсайд) – более мягкий виски, с характерными фруктовыми (груша, яблоко) и цветочными ароматами, послевкусие мягкое и сладковатое. Singleton, Macallan, Glenfiddich.
- Островной виски – сложный насыщенный, резкий, с явным йодистым и торфяным ароматом. Talisker

Отличия ирландского виски от шотландского:

- Традиционно сушка ячменя в Ирландии происходит над коксом или над древесным (чаще кленовым) углём, в Шотландии для сушки используют торф.
- Перегонка виски в Ирландии, как правило, тройная (искл. Connemara), в Шотландии, как правило, двойная (искл. Auchentoshan).
- Вкус и аромат ирландского виски обладает более лёгким букетом, с преобладанием цветочных, сладких и фруктовых нот. Вкус шотландского виски зависит от региона производства.



Американский виски

Прямой/straight – виски, который производят из минимум 50% определённой зерновой культуры:

- Bourbon Whiskey (Бурбон) – самый известный тип, содержит не менее 51% кукурузы. Должен быть выдержан не менее двух лет в новых бочках. Wild Turkey, Maker's .
- Tennessee (Теннесси) – название по географическому происхождению из штата Теннесси, отличается от бурбонов фильтрованным процессом – медленная фильтрация через уголь из сахарного клёна. Jack Daniel's
- Corn Whiskey (Кукурузный виски) – не менее 80% кукурузы, выдержка необязательна. Очень дешёвые напитки. Продаются в основном на внутреннем рынке.

Смешанный/blended – вид купажированного виски, где используют минимум 20% прямого виски + нейтральные зерновые спирты.

Висковый напиток – алкогольный напиток, в котором содержится менее 10% солодовых спиртов.

Употребление виски:

- В чистом виде;
- Вместе с соком (яблочным или вишнёвым);
- Вместе с лимонадом/дюшес.
- ССС





Джин – крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки зернового спирта с настоем можжевельновых ягод. Его название происходит от французского слова *genievre*, означающего "можжевельник".

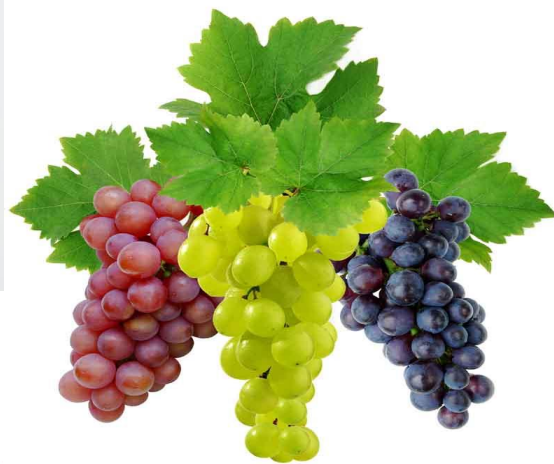
Виды джина:

- **Джин** – производят путем настаивания.
- **Дистиллированный джин** – добавляются веточки и ягоды можжевельника и др. ботаникалы +перегонка, после которой производителю разрешено добавлять доп. ингредиенты.
- **Сухой джин** - в зерновой спирт, бесцветный, добавляют ароматические компоненты и дистиллированная вода, проходит однократную дистилляцию. Hogarth London dry Gin, Бифитер.

Употребление: Джин + тоник; Джин + спрайт.



Бренди – крепкий алкогольный напиток, приготовленный путём перегонки(дистилляции) сброженных плодово-ягодных соков.






Коньяк (Cognac) – бренди, произведённый во Франции в регионе Коньяк, путём 2-ой дистилляции белого сухого вина (Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар) и выдержанного в дубовых бочках минимум 2 года.

1 мая 1909 года специальным декретом за Коньяком был закреплён статус наименования, контролируемого по происхождению (АОС). Было установлено, что коньяком может называться только бренди, произведённый строго в границах винодельческого региона Коньяк из определённых сортов винограда и по определённой технологии.







Жесткие стандарты системы контроля возраста коньячных спиртов устанавливает **Национальное Межпрофессиональное Бюро Коньяка**.

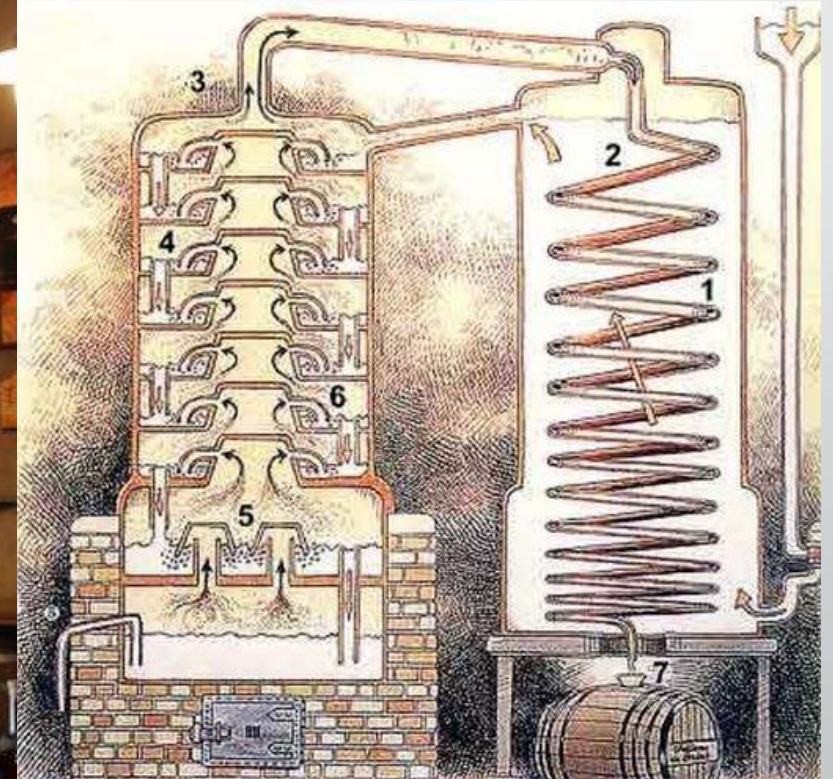
Классификация коньяка:

- **V.S.** - минимум 2 года;
- **V.S.Superior** - минимум 3 года;
- **V.S.O.P.** - минимум 4 года;
- **V.V.S.O.P.** – минимум 5 лет;
- **Napoleon, Extra** - минимум 6 лет;
- **X.O.** - минимум 10 лет.

Классификация бренди (коньяков) РФ и СНГ:

- **Ординарные: 3-5 звёзд (1 звезда – 1 год выдержки);**
- **Марочные:**
 - КВ - не менее 6 лет
 - КВВК - не менее 8 лет
 - КС - не менее 10 лет
 - ОС - не менее 20 лет.
- **Коллекционный – марочный + 3 года в дубовой бочке.**

Арманьяк – бренди, произведённый во Франции в провинции Гасконь (регион Арманьяк), путём однократной длительной дистилляции белого сухого вина (Бако Блан, Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар и др.) с последующей выдержкой в дубовой бочке.



Классификация арманьяка:

- V.S., ***, Fine – минимум 1 год;
- V.S.O.P. – минимум 4 года;
- Napoleon – минимум 6 лет;
- Hors d Age, X.O. – минимум 10 лет.



Отличие коньяка от арманьяка:

- Сорты винограда;
- Дистилляция (коньяк двойная – арманьяк однократная длительная);
- Вкус (коньяк чаще купаж/ арманьяк чаще миллезим);
- Время появления (арманьяк появился раньше коньяка);
- Арманьяк более редкий.

Способы употребления: на дижестив, хорошо сочетается с шоколадом, добавлять в кофе.

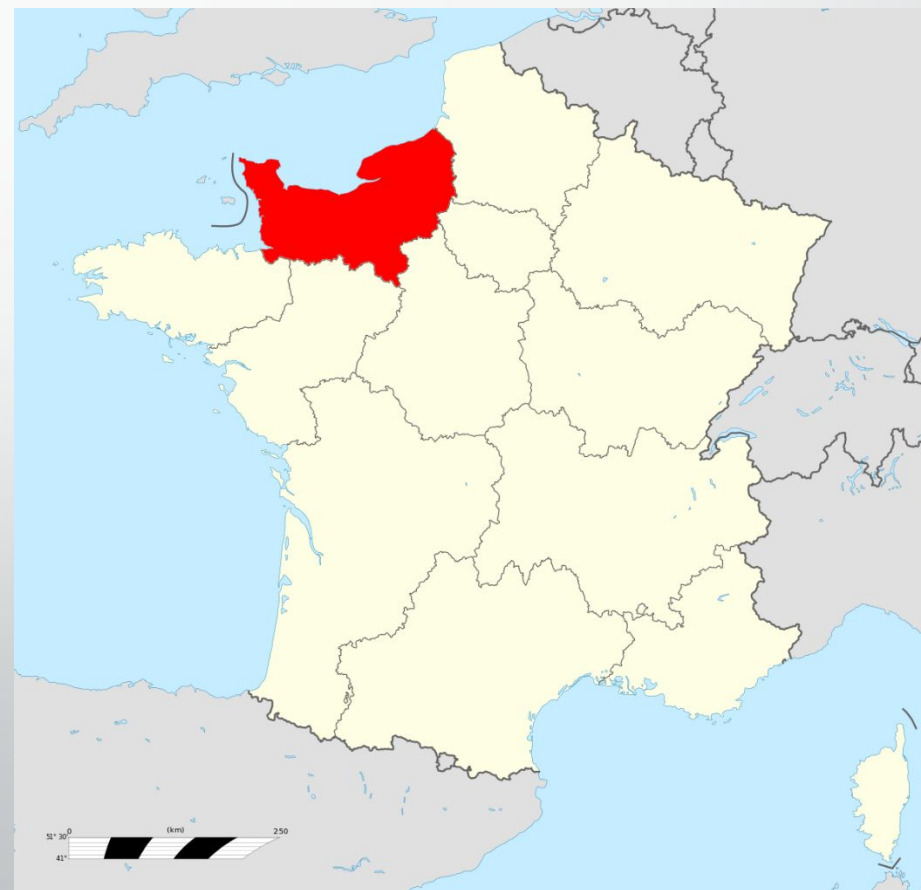
Кальвадос – крепкий алкогольный напиток, произведённый во Франции в регионе Нормандия путём перегонки яблочного сидра. Для производства используется около 150 сортов яблок.

Считается что идеальная смесь для сидра:

40% сладких яблок

40% горьких

20% кислых



Производство Кальвадоса:



- Сбор яблок;
- Отжим сока;
- Сбраживание;
- Дистилляция;
- Выдержка в дубовых бочках;
- Купажирование;
- Разбавление дистиллированной водой до 40% об.;
- Розлив по бутылкам.

Классификация:

- 3*, trois etoile, trois pommas – до 3 лет;
- Vieux, Fine, Reserve – не менее 3 лет;
- V.O., Vieille Reserve – не менее 4 лет;
- V.S.O.P. – не менее 5 лет;
- Extra, Napoleon, Age Inconnu, Hors d'Age – не менее 6 лет.



Метакса – оригинальный напиток на основе виноградных спиртов с добавлением вина и настоя различных трав, лепестков роз.

Основатель Дома **МЕТАХА** поставил перед собой амбициозную задачу по созданию уникального напитка с высокой крепостью и мягким ароматным вкусом. Бренди Metaxa — очень вкусный, мягкий, но приятно бодрящий алкогольный напиток. Его производство началось в 1888 году и буквально через несколько лет продукция стала экспортироваться в разные страны мира.



отжимок (1997г.- дистилят из итальянского сырья на итальянской территории).

Производство:

- Обдаём паром жмых;
- Полученную жидкость сбрасываем;
- Перегонка;
- Выдержка;
- Розлив.

Классификация:

- *Giovane, Bianco* (Джиоване, Бьянко) - молодая, не выдержанная;
- *Affinate de legmo* (Афината де легмо) - до 6 месяцев;
- *Vecchia, invecchia* - до 12 месяцев;

Stravecchia - до 18 месяцев



Ликёр - сладкие КАН, вырабатываемый на основе спирта 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.



Классификация (по ГОСТу РФ):

- Крепкие (35%-45%, 250-500 г/л сахара): Самбука
- Десертные (25%-30%, от 100 г/л сахара): Амаретто.
- Эмульсионные (от 15%, от 150 г/л сахара): Бэйлис.
- Крем-ликёры (от 15%, 250-600 г/л сахара): Ксу Ксу.

Абсент – крепкий алкогольный напиток, приготовленный из спирта и экстракта полыни горькой. Кроме полыни в состав абсента входят также и некоторые другие травы: анис, аир, фенхель, мята и другие. Крепость как правило 70%.



Виды Абсента:

- Зелёный (70% крепости) – классический, натуральный цвет абсента. Xenta Absent.
- Жёлтый – яркий пример произведённый в Чехии «Король духов».
- Красный – абсент с экстрактом граната, который придаёт ему пикантный светлорубиновый оттенок и оригинальное послевкусие. Absinthe Red Tunel.
- Чёрный – абсент приготовлен на корнях, а не на листьях. Absinthe Black Tunel.



Ром – крепкий алкогольный напиток, изготовленный путём дистилляции на основе сброженной патоки (жидкой субстанции, остающейся после производства сахара) или собственного сока сахарного тростника. Тобассо, Captain Morgan, Havana Club.



Классификация:

- Carta blanca (белый) - выдержка до 3 лет в емкостях из стали. По вкусу и запаху похож на водку. Применяется в приготовлении коктейлей.
- Gold, Dark rum- выдержка в дубовых бочках, сильно обожжённых изнутри около 2 лет. Особый, мягкий, приятный на вкус.
- Anejo (анехо) - выдержка в дубовых бочках не менее 5 лет.

Текила – КАН, получаемый путём дистилляции сброженного сока, добываемого из сердцевины голубой агавы. Jose Cuervo, Sauza, Lokita, Olmeca.



Текила бывает двух типов:

- премиум из 100%-ной агавы - 100% Agave
- стандартная (раньше ее называли Mixto, т.е. смешанная, сейчас ее просто называют tequila) из смешанных сахаров, доля сахаров агавы в которых не менее 51%.

Для производства стандартной текилы к соку агавы добавляют местный кристаллизованный и нерафинированный сахар из сахарного тростника или кукурузный сироп. Текила, изготовленная только из сока агавы, имеет на этикетке пометку 100% agave. Такая текила может разливаться только в Мексике.

Классификация текилы по срокам выдержки:

- **Blanco/Silver** – бесцветная текила, которую не подвергают выдержке;
- **Gold/Joven** – смесь выдержанной и невыдержанной текилы, подкрашенной карамельным колером;
- **Reposado** – текила, которая выдержана от 2 месяцев до 1 года в дубовых бочках, приобретая там золотистый оттенок;
- **Anejo** – стареет от 1 года до 3 лет в дубовых бочках, дающих ей красивый янтарный цвет.

