

Пресс-релиз

07.04.2021

«Пшеничное» и «Темное»: уникальные новинки от «Балтики»

Весной этого года на полках магазинов по всей России появились два новых сорта: «Балтика Пшеничное» и «Балтика Темное». Компания дополняет портфель яркими новинками, чтобы удовлетворить растущий интерес к специальным сортам пива.

- **[«Балтика Пшеничное»](#)** — нефильтованное пиво с мягким вкусом пшеницы, дополненным гвоздичными и фруктовыми нотками и слабой хмелевой горечью. Содержание алкоголя в сорте составляет 5% об., плотность — 12%, уровень горечи — 12 единиц.
- **[«Балтика Темное»](#)** — темное пиво в стиле браун эль с насыщенным полным вкусом с заметной хмелевой горечью и хлебно-карамельным послевкусием. Содержание алкоголя в сорте составляет 4,5% об., плотность — 11%, уровень горечи — 22 единицы.

*«Несмотря на явное различие между новинками, у них есть два важных общих аспекта, — рассказывает **Дмитрий Афонин, директор по инновациям и исследованиям региона Центральная и Восточная Европа пивоваренной компании «Балтика»**. — Во-первых, особенно высокие требования к качеству сырья, которое мы используем. Прежде всего — к качеству зерна и изготовленного из него солода. Во-вторых, у обоих сортов очень интересная и богатая история».*

Пшеничное, например, — самое древнее пиво на земле. Его начали производить еще в Египте, в период активного строительства пирамид и храмовых комплексов. Именно поэтому сорт называют еще «храмовым» или «монастырским».

Для производства «Балтики Пшеничного» компания использует аутентичный штамм дрожжей, который дает сорту уникальные характеристики — фруктовые нотки, оттененные дымными тонами. Поскольку пшеничные сорта пива нельзя сильно охмелять, «Балтика» задействовала особый хмель, подчеркивающий пряность, характерный аромат кориандра, гвоздики и цедры апельсина.

Если говорить о браун эле, то он был популярен еще в XVIII веке, но около 1800 года этот стиль почти исчез, так как пивовары на время прекратили использование темного солода в качестве основы для производства. Стиль браун эль был возрожден лишь в конце XIX века, когда лондонские пивовары снова начали варить пиво с таким названием.

*«Особенную ароматику "Темному" придает уникальный сорт хмеля, который нам удалось гармонично вплести в карамельные тона новинки», — говорит **Дмитрий Афонин**.*

Ольга Пуляева, директор по управлению брендом «Балтика», отмечает, что категория крафтов и специальных сортов сейчас активно растет, и всё больше любителей пива хотят попробовать что-то особенное. *«На рынке представлено достаточно много сортов, но в них порой бывает сложно разобраться, если ты не биргик, — говорит **Ольга Пуляева**. — Наши новые сорта — это вкусное, доступное и понятное предложение в категории. Благодаря удобному описанию на упаковке потребители смогут легко сделать выбор прямо в магазине, а отличный вкус новинок порадует как любителей специальных сортов, так и ценителей лагера».*

«Балтика Пшеничное» и «Балтика Темное» сварены исключительно из российского солода. Необходимые объемы отечественного ингредиента для новых сортов на 100% обеспечивает российская агропрограмма Carlsberg.

В рамках агропрограммы Carlsberg выращивает ячмень и пшеницу в 13 регионах России. В реализации программы задействованы элеваторы и солодовни, исследовательские центры и логистические мощности, современное оборудование и высококлассные профессионалы, что позволяет «Балтике» контролировать весь производственный цикл и гарантировать высокое качество продукции.

Приобрести «Балтику Пшеничное» и «Балтику Темное» уже можно во многих регионах страны. Вскоре сорта появятся в магазинах по всей России.

ООО «Пивоваренная компания "Балтика"» — один из крупнейших производителей товаров повседневного спроса в России. Компания управляет 8 заводами в России. «Балтика» — важная часть Carlsberg Group и ее бизнеса в регионе Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. ООО «Пивоваренная компания "Балтика"» — ведущий экспортер российского пива. «Балтика» поставляет продукцию в более чем 75 стран мира. Благодаря качеству мирового уровня бренды компании удостоены более 670 российских и международных наград на профессиональных и потребительских конкурсах.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Алексею Коломенцеву:

+7 963 303 34 53

kolomentsev_av@baltika.com

www.baltika.ru, pr@baltika.ru