



Подарок ко Дню пивовара: новая версия знаменитой «Балтики 8»

Обновленная версия знаменитой «восьмерки» может считаться эталонным пшеничным сортом: пивовары перезапустили «Балтику 8» по всем канонам стиля хефевайцен. В основе его рецептуры – солод из отборной пшеницы, а также ячменный солод собственного производства. На солодовни «Балтики» проверенный ячмень зерно поступает от партнерских хозяйств из плодородных черноземных регионов страны.

Дмитрий Афонин, старший директор по инновациям и исследованиям:
«Считаю, что нам удалось создать самый сбалансированный хефевайцен – освежающее пиво, в котором гармонично сочетается пшеничный аромат с пряными и фруктовыми нотами, благодаря соотношению фенольных и эфирных компонентов. Хмелевая горечь здесь выражена совсем легко, во вкусе присутствует приятная кислинка».

У пшеничного пива существует особенный ритуал потребления: напиток подают в высоком бокале, охладив предварительно до 4-8 градусов. Наливать пиво в бокал следует на 2/3, затем круговыми движениями взболтать в бутылке и долить естественный нефильтрованный осадок. Именно так лучше всего раскрываются освежающий вкус и необыкновенная многогранность ароматов, где можно уловить характерные для пшеничного сорта ноты. Такую палитру создают эфиры, образующиеся при брожении пшеничного сусла.

Попробовать новинку «Балтику 8» любители пшеничного смогут уже в июне в большинстве крупных торговых сетей, канале традиционной торговли, ресторанах и барах.

ООО «Пивоваренная компания «Балтика» — один из крупнейших производителей товаров повседневного спроса в России. Портфель компании включает 40 пивных национальных и региональных брендов («Балтика», «Невское», «Арсенальное», «Ярпиво», «Дон» и другие) и энергетический напиток *Flash Up*. Компания управляет 8 заводами, 2 солодовнями и реализует собственную агропрограмму. «Балтика» — ведущий экспортер российского пива. Благодаря качеству мирового уровня бренды компании удостоены более 700 российских и международных наград на профессиональных и потребительских конкурсах.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Татьяне Козюра:

+7 (961)184-10-35, [kozyura tn@baltika.com](mailto:kozyura_tn@baltika.com)