

ARISTOV BEER

▽ I L L A Δ R I S T O V ▽



Пивоварня Villa Aristov



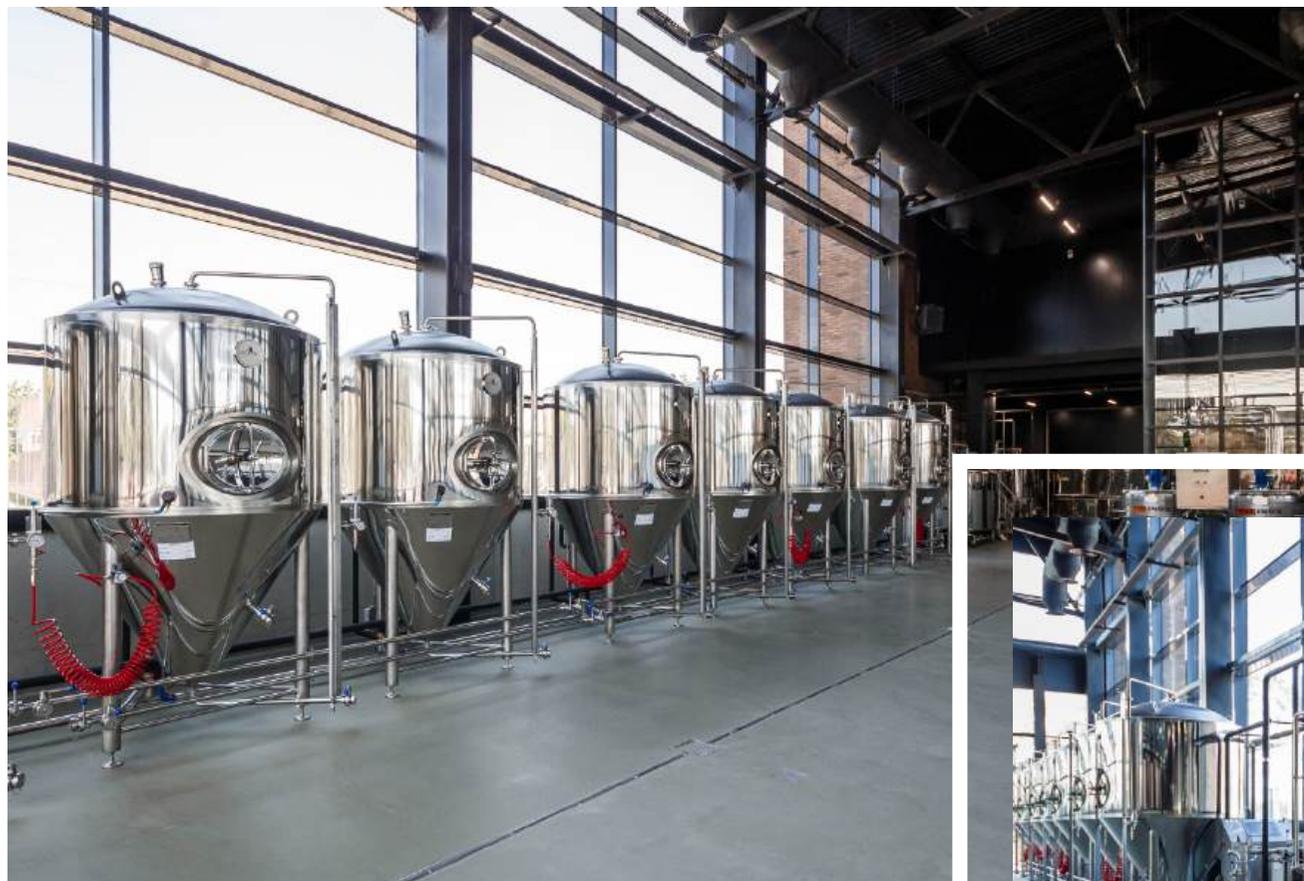
Пивоварня Villa Aristov была основана 15 июля 2021 года в многофункциональном Центре энологического туризма Villa Aristov, как одно из направлений первого объекта комплекса - Торгового Центра GastroMall.

Пивоварня представляет собой производство полного цикла: от дробления солода до выхода готовой продукции. Технологический процесс контролируется специалистами на всех этапах, при производстве пива используются только высококачественные хмели и солод. Потенциал оборудования позволяет производить любые сорта по стойкости, крепости, плотности.

Кроме покупки пива, каждый желающий может попробовать различные сорта прямо из емкостей в месте его создания – ТЦ GastroMall.



Пивоварня Villa Aristov



Пивоварня Villa Aristov



Модернизация пивоварни



В 2023 году пивоварня Villa Aristov провела модернизацию, увеличив мощность благодаря внедрению в производство полуавтоматической линии розлива, что позволило повысить эффективность работы, сохраняя высокий стандарт качества продукции.

Мощности пивоварни были
увеличены более чем на

180 000
литров пива в год

ФУНКЦИОНАЛ ЛИНИИ:



1. Ополаскивание



2. Розлив (6 бутылок одновременно)



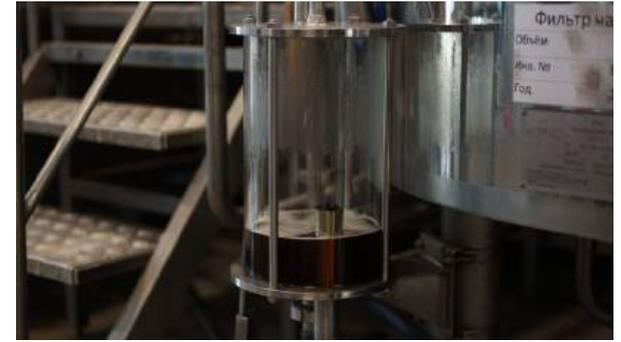
3. Укупорка
на пневматическом
устройстве



4. Омывание



5. Сушка



Ассортимент пивоварни Villa Aristov



На сегодняшний день, пивоварня производит множество международных сортов пива, каждый из которых уникален во вкусе и аромате благодаря оригинальным рецептурам и качественному сырью. Ассортимент включает 15 позиций, в том числе и выдержанные сорта.



«Мы хотим показать, что пиво, как и вино, может быть многогранным. Будем экспериментировать с сортами и ингредиентами и предлагать посетителям Центра энологического туризма только самые достойные и качественные образцы этого напитка» – Александр Недвижай, главный технолог-пивовар.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Категория: крафтовое пиво

Целевая аудитория: для ценителей пива, новаторов и классиков, путешественников по вкусам и сортам

Формат продажи: холодная полка, в розлив

Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное неосветленное Villa Aristov. Безалкогольное

Сорт: Pilsner

Хмель: Perle, Willamette

Солоды: Pilsner, Vienna, Cara Gold, Crystal

Алкоголь: не более 0,5 %

Энергетическая ценность: 62 ккал (259 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Пивное тело: сбалансированное, лёгкое.

Цвет: светло-золотистый.

Аромат: пряный с умеренным солодовым тоном, цветочными нотами и легким хвойным оттенком.

Вкус: солодовый с устойчивым хмелевым вкусом и вкраплениями пряных нот. Умеренная горечь и сладость на финише.

Температура подачи: 2–5 °C.



Пиво светлое фильтрованное непастеризованное Villa Aristov

Сорт: Light Lager №1

Хмели: Perle, Tradition, Mandarina Bavaria

Солоды: Пилзнер, Венский

Алкоголь: 4,5 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Международный светлый лагер»

Пивное тело: сбалансированное и легкое.

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: дрожжевой тонн отсутствует, благодаря чему проявляется слабый хмелевой аромат с цветочными нотами.

Вкус: с преобладанием лёгкого солодового тона, с сухим, хорошо сброженным финишем и ярким хмелем.

Температура подачи: 0–4 °С



Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное неосветлённое Villa Aristov

Сорт: Light Lager №2

Хмели: Perle, Tradition, Mandarina Bavaria

Солоды: Пилзнер, Венский

Алкоголь: 4,5 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Международный светлый лагер»

Пивное тело: сбалансированное и легкое.

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: лёгкий дрожжевой характер со слабыми солодовыми и хмелевыми вкраплениями.

Вкус: хмелевой с дрожжевым привкусом.

Температура подачи: 0–4 °С.



Пивной напиток непастеризованный нефiltroванный неосветленный «Итальянский виноградный красный эль Villa Aristov»

Сорт: Italian Grape Red Ale

Хмели: Perle, Mandarina, Bavaria, Idaho, Willamette

Солоды: Pilsner, Vienna, Cara Ruby, Black

Алкоголь: 6,5 %

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 54 ккал

Объём: 0,5 л.

Стиль: Итальянский виноградный красный эль
(с добавлением Каберне-Совиньон)

Пивное тело: плотное, насыщенное

Цвет: глубокий тёмно-рубиновый

Аромат: ягодный с нотами виноградного сада,
клубники и черной смородины

Вкус: ягодный с умеренной «винной»
терпкостью и легкой кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 2–5°C



Пиво светлое пшеничное нефilterованное непастеризованное неосветлённое Villa Aristov

Сорт: Weissbier

Хмели: Perle, Tradition, Saaz

Солоды: Пилзнер, Пшеничный

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 13 %

Энергетическая ценность: 50 ккал (209 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Немецкий пшеничный Weissbier».

Пивное тело: плотное без долгого послевкуся.

Цвет: соломенный, непрозрачный.

Аромат: выраженные бананово-гвоздичные тона со слабо хмелевым характером и лёгкими пшеничными нотами.

Вкус: умеренный бананово-гвоздичный с уловимыми тонами жевательной резинки. Хмелевая горечь очень слабая, что акцентирует сладость и округлость вкуса с сравнительно сухим финишем и небольшой кислотностью.

Температура подачи: 4–8 °С.



Пивной напиток светлый непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Итальянский Виноградный Эль Villa Aristov»

Сорт: Итальянский виноградный эль

Хмели: Perle, Chinook, Idaho

Солоды: Pilsner, Munich light

Алкоголь: 5%

Экстрактивность начального сусла: 12 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л.

Пивное тело: сбалансированное и лёгкое.

Цвет: золотистый

Аромат: на первом плане цветочные ноты с легкими хмелевыми тонами

Вкус: винные ноты с солодовым послевкусием и слабой горечью

Температура подачи: 4–5 °С.



Пивной напиток тёмный нефilterованный непастеризованный неосветленный «Молочный стаут Villa Aristov»

Сорт: Milk Stout

Хмель: Chinook

Солоды: Extra Pale, Munich, Roast Barley, Chocolate

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 13 %

Энергетическая ценность: 55 ккал (230 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: Sweet Stout.

Пивное тело: плотное насыщенное.

Цвет: тёмно-коричневый.

Аромат: тона жареного зерна с шоколадно-кофейными вкраплениями. Слабый хмелевой аромат с цветочными нотами.

Во вкусе преимущественно ощущается оттенок жареного зерна с шоколадно-кофейными тонами. Благодаря добавлению лактозы проявляется сливочная сладость.

Температура подачи: 7–10 °С.



Пивной напиток светлый нефiltroванный непастеризованный неосветленный «Венский Лагер. Villa Aristov»

Сорт: Vienna lager

Хмель: Perle, Saaz, Willamette

Солоды: Венский, Пилзнер, Мюнхенский, Семя конопляное кондитерское обжаренное

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 12 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: Венский лагер

Пивное тело: среднее с деликатной кремовостью. Умеренная карбонизация. Округлость.

Цвет: янтарный.

Аромат: умеренный солодовый с лёгкими цветочными вкраплениями.

Во вкусе солодовый с тостовым характером, обрамленный умеренной хмелевой горечью и легким ореховым послевкусием, обусловленным кондитерскими конопляными семенами.

Температура подачи: 0–4 °С.



Пивной напиток светлый непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Тыквенный Эль Villa Aristov»

Сорт: Тыквенный Эль

Хмель: Perle, Saaz, Willamette

Солоды: Extra pale, Munich light, Cristal 150, chocolate

Алкоголь: 4,5%

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: легкое

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: тёплый, солодовый с пряными,
по-настоящему осенними нотами

Вкус: насыщенный, хлебный

Температура подачи: 0–4 °С



Пиво светлое непастеризованное нефильтрованное неосветленное «Американский Пэйл Эль Villa Aristov»

Сорт: Американский пэйл эль

Хмель: Idaho, Citra, Cascade

Солоды: Extra pale, Cara ruby, Cristal 150, Cristal 400

Алкоголь: 6%

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: среднее с умеренным послевкусием

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: яркие солодовые тона с нотами цитруса
и тропических фруктов

Вкус: умеренно хмелевой с высокой горечью
и легкими хлебными нотами

Температура подачи: 0–4 °C



Пивной напиток темный непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Раухбир Villa Aristov»

Сорт: Раухбир

Хмель: Perle, Saaz

Солоды: Pilsner, Munich light, Vienna, Chocolate

Алкоголь: 6 %

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 54 ккал

Объем: 0,5 л

Пивное тело: умеренное с долгим послевкусием

Цвет: темно-коричневый

Аромат: дымный, с солодовыми нотами
и вкраплениями мясных копченостей

Вкус: тостовая солодовость, с легкой горечью и умеренной остротой, достаточно долгой в послевкусии. «Дымность» напоминает копченое мясо, которое идеально сочетается с этим видом пива

Температура подачи: 7–8 °С



Пивной напиток непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Итальянский Виноградный Эль Блаш Villa Aristov»

Сорт: Итальянский Виноградный Эль Блаш

Хмель: Perle, Willamette, Chinook

Солоды: Pilsner, Cara Ruby, Cara Gold

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 13 %

Энергетическая ценность: 46 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: лёгкое и сбалансированное

Цвет: соломенный с легким персиковым оттенком

Аромат: ягодно-фруктовый с яркими нотами винограда

Вкус: фруктовые тона с винным послевкусием

Температура подачи: 2–5 °C



Пивной напиток непастеризованный фильтрованный «Вишневый Эль Villa Aristov»

Сорт: Вишневый Эль

Хмель: Perle, Mandarina Bavaria

Солоды: Pilsner, Cara Ruby, Crystal 400

Алкоголь: 4 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: умеренное, преимущественно, фруктово-ягодное

Цвет: насыщенно-бордовый

Аромат: солодовый с легкими вишневыми оттенками

Вкус: солодово-тостовые тона с мягким вишнёвым послевкусием

Температура подачи: 2–5 °С



Пивной напиток непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Blanche Villa

Сорт: Бланш

Хмель: Perle, Saaz, Chinook, Willamette

Солоды: Pilsner, Wheat

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

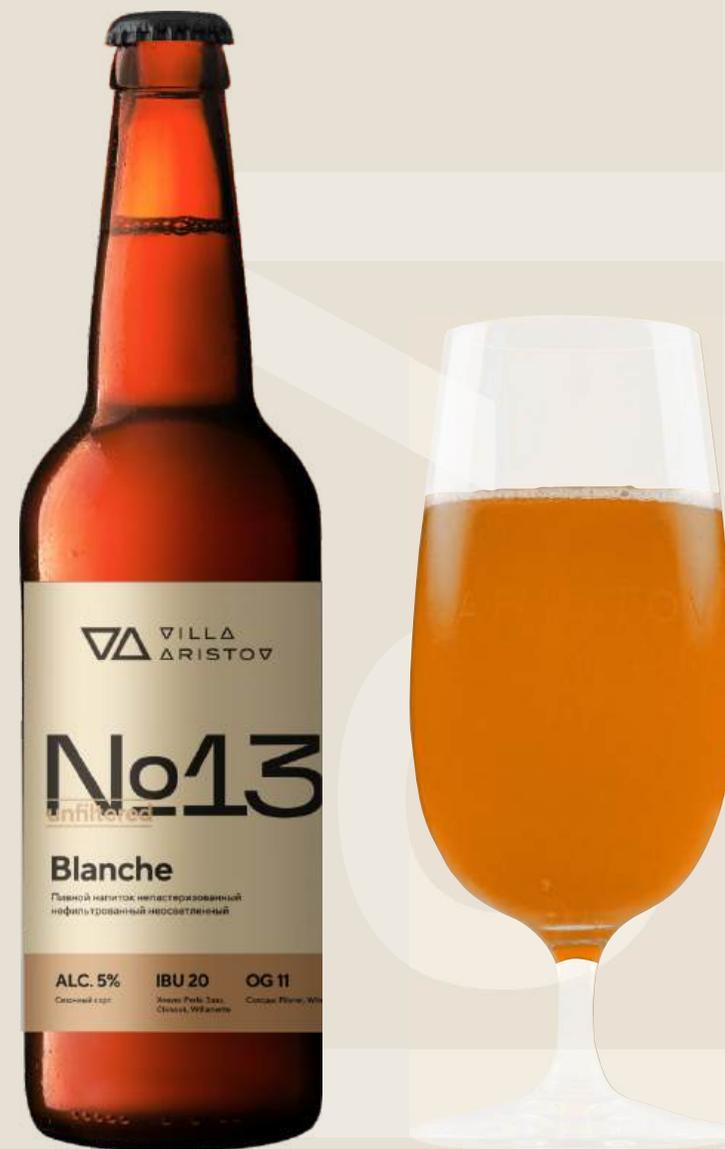
Пивное тело: лёгкое с умеренным послевкусием

Цвет: соломенный

Аромат: солодовый с пряными нотами кориандра

Вкус: солодовый фон с освежающим нюансом
и слабым цитрусовым послевкусием

Температура подачи: 0–4 °C



Пиво тёмное непастеризованное нефильтрованное неосветленное «Российский имперский стаут Villa Aristov»

Российский Имперский Стаут - тёмное пиво с высокой крепостью и начальной экстрактивностью. Уникальность яркого вкуса и аромата заключаются в технологии его изготовления. По окончании первичного брожения стаут перекачивают в дубовые бочки, ранее использованные для кагора, и выдерживают напиток на протяжении не менее 6 месяцев.

Хмели: Chinook, Cascade, Willamette

Солоды: Extra pale, Vienna, Roast Barley

Алкоголь: 10 %

Экстрактивность начального сусла: 22 %

Энергетическая ценность: 84 ккал (351 кДж)

Объём: 0,75 л

Пивное тело: полное, вязкое

Цвет: смоляной чёрный

Аромат: богатый и сложный, с нотами дубовой бочки, темного шоколада, кофе

Вкус: глубокий, интенсивный с умеренной горечью, нотами портвейна, крепкого кофе и ароматной черной смородины с легкой кислинкой

Температура подачи: 7–10 °С



Пиво «Барливайн Эль Villa Aristov»

Barleywine (барливайн) – стиль пива, происходящий из Англии. Образец солодового богатства и сложных, интенсивных ароматов. Американская интерпретация имеет более хмелевой характер. Особенность технологии производства заключена в высокоплотном пивоварении с выдержкой в дубовой бочке.

Хмели: Tradition, Chinook, Citra, Willamette

Солоды: Pilsner, Vienna, Cara Gold, Crystal 150

Алкоголь: 10 %

Экстрактивность начального сусла: 22 %

Объём: 0,75 л

Стиль: Американский Барливайн

Пивное тело: плотное, насыщенное, с бархатной текстурой

Цвет: тёмно-карамельный

Аромат: богатый и сложный, насыщенный тонами спелых тропических фруктов с карамельным послевкусием, благодаря выдержке в дубе

Вкус: глубокая солодовая сладость с умеренной хмелевой горечью и сбалансированным присутствием алкоголя

Температура подачи: 7–10 °С



Продвижение

- Digital-продвижение.
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- Использование брендированных POS-материалов.
- Event-маркетинг.
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений.
- Мотивационные программы на товаропроизводящие звенья.
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.

