

Noblet Media CIS

## **«Львовское Живое» - исконный вкус живого пива!**

«Львовское Живое» - светлое непастеризованное пиво крепостью 4,8%. Приятный солодовый привкус придает неповторимую насыщенность вкуса живого пива, а яркий хмельной аромат дарит ощущение свежести в каждом глотке. Особенностью сорта является отсутствие процесса пастеризации (термической обработки) и, соответственно, короткий срок хранения продукта - 30 дней при стандартной температуре. Новый сорт стал результатом длительной работы технологов и пивоваров компании - «живое» пиво имеет сравнительно долгий срок хранения, которого удалось достичь благодаря сочетанию вековых традиций львовских пивоваров и использованию современных технологий производства.

Главной особенностью технологии «Львовское Живое» является прохождение современного высокотехнологичного процесса фильтрации, который позволяет сохранить исконный вкус и аромат пива и одновременно достичь срока хранения 30 дней без пастеризации. Для фильтрации «Львовское Живое» используется специальный фильтр тонкой очистки производства компании KHS (Германия).

30-ти дневный срок хранения «Живого» также стал возможен благодаря использованию натуральных качественных ингредиентов для приготовления пива, автоматизированному процессу производства и специальным системам мойки оборудования, обеспечивающих идеальные микробиологические показатели. Соблюдение высоких норм санитарии и работа высококвалифицированных специалистов, прошедших обучение в мировых школах пивоварения, позволяют компании гарантировать 30-ти дневный срок хранения живого пива.

Работа над рецептурой нового сорта длилась более 10 месяцев. Первые тестирования вкусов состоялись еще в октябре прошлого года. За этот период было проведено более 20 профессиональных дегустаций, также были подробно изучены предпочтения потребителей. Благодаря кропотливой работе пивоваров в новом сорте «Львовское Живое» удалось воссоздать первоначальный вкус «живого» хмельного напитка со своим особым и неповторимым ароматом.

Параллельно технологи работали над увеличением срока хранения «живого» пива. Ведь лабораторные исследования свидетельствовали, что без специальной подготовки такое пиво при обычной температуре может храниться не более нескольких недель. Однако инвестиции в модернизацию технического оборудования, системы фильтрации, а также в обучение персонала позволили увеличить срок хранения «Львовского Живого» до 30 дней.

Сегодня сегмент живого пива на рынке активно развивается. Решение о запуске «Львовское Живое» - это ответ на запрос потребителей, которые предпочитают хмельной напиток с первоначальным вкусом. Уникальная технология производства без пастеризации, срок годности, неповторимый и не похожий на другие сорта вкус и аромат - все это отличает новый сорт «Львовского» от аналогичных предложений на рынке.

«Львовское Живое» производится на «Львовской пивоварне», где установлен специальный фильтр тонкой очистки. Новый сорт появился в продаже с июля в стеклянной бутылке 0,5 литра. Цена бутылки в магазинах составляет 4,30-4,60 грн.

Благодаря специально созданной системе логистики компании, которая предусматривает прямую доставку без складирования, «Львовское Живое» смогут попробовать жители восьми областей Западного региона.

«Львовское Живое»:

- Содержание алкоголя - не менее 4,8% ОБ.
- Экстрактивность начального сусла - 11,8%
- Энергетическая ценность - 45 ккал/100 г пива
- Пищевая ценность - углеводов не более 4,6 г / 100 г пива
- Продукт производится без ГМО, не содержит консервантов и красителей
- Срок годности - 30 суток

Татьяна Яковлева, директор по качеству компании «Славутич», Carlsberg Group: «Львовское Живое» сварено по совершенно новой технологии. Его рецепт разрабатывался долго и очень тщательно. В течение 10 месяцев мы проводили исследования и тестирования нового пива. В результате нам удалось создать пиво, которое сохраняет исконный вкус и имеет срок годности 30 суток. Надеюсь, «Львовское Живое» придется по вкусу всем тем, кто предпочитает непастеризованное пиво высочайшего качества».