

ООО "ПДК "Княжий Град"

Стань дегустатором за праздничным столом!

«Княжий Град» предлагает оценить качество «МЪРНОЙ. На молоке»

Дегустация – это сложный процесс, требующий определенных навыков и знаний. Но, для того, чтобы оценить качество водки «МЪРНАЯ. На молоке» за праздничным столом, не нужно быть профессиональным дегустатором. Достаточно знать несколько приемов – и вы сможете не только оценить высокое качество водки, но и поиграть с друзьями в необычную игру.

Немного теории: качество водки оценивается аналитическими и органолептическими методами. Содержание некоторых веществ можно определить аналитически, но вкус и аромат напитка, которые являются определяющими факторами качества, сегодня можно оценить только органолептическими методами, то есть с помощью органов чувств человека: обонятельных, вкусовых, осязательных и зрительных.

Налейте охлажденную водку «МЪРНАЯ. На молоке» в тонкостенный тюльпанообразный бокал из прозрачного стекла на треть объема. Поднимите бокал за ножку, несколько наклоните его и визуальным образом оцените прозрачность и цвет напитка. Охватите ладонью нижнюю часть бокала и, вращательным движением, некоторое время перемешивайте напиток. При перемешивании ароматические вещества легко испаряются, что важно для определения аромата. Вкус определяют, набирая в рот около 5 мл напитка и удерживая его в передней части полости рта. Затем немного отклоняют голову назад, переводят напиток к основанию языка, ополаскивают им всю полость рта, выявляя привкусы. Слегка приоткрыв рот, втягивают воздух и выдыхают его через нос. Из нагретого во рту напитка воздух увлекает ароматические вещества, которые фиксируются обонятельными рецепторами носа. Общая продолжительность задержки напитка во рту - 10-15 секунд. Чтобы лучше сосредоточиться, целесообразно закрыть глаза. Дегустаторы при работе должны быть совершенно здоровыми, не утомленными и иметь хорошее настроение.

С помощью нижеприведенной таблицы (которой пользуются и профессионалы), вы сможете самостоятельно оценить качество водки. Попробуйте – и убедитесь сами, что «МЪРНАЯ. На молоке» набирает высший балл!!!

Показатели качества Органолептическая характеристика Оценка

1. Прозрачность Бесцветная, прозрачная с блеском жидкость 2,0 – отлично, хорошо

Бесцветная, прозрачная, но без блеска, жидкость 1,5 – удовлетворительно

Мутная или закрашенная жидкость Ниже 1,5 - неудовлетворительно

2. Аромат Характерный для данного вида, ярко выраженный 3,6-4,0 – отлично

Характерный для данного вида, хороший 3,0-3,5 – хорошо

Характерный для данного вида, слабовыраженный 2,5-2,9 – удовлетворительно

Нехарактерный для данного вида, имеет посторонний грубый аромат Ниже 2,5 - неудовлетворительно

3. Вкус Характерный для данного вида, чистый, мягкий 3,6-4,0 – отлично

Характерный для данного вида, но несколько резковатый 3,0-3,5 – хорошо

Характерный для данного вида, но резкий, обжигающий 2,5-2,9 – удовлетворительно

Нехарактерный для данного вида, имеет грубый посторонний привкус Ниже 2,5 - неудовлетворительно

ООО «Княжий Град»

ООО ПДК «Княжий Град» было основано в 1998 году на базе винодельческого завода «Молдвинпром», основанного в 1946 году. Компания имеет собственные производственные линии, сырьевую базу, сеть дистрибуции. Штат компании насчитывает более 800 сотрудников. Сеть дистрибуции компании состоит из 16 900 торговых точек по всей Украине. ООО ПДК «Княжий Град» является собственником торговых марок «МЪРНАЯ», «ВИНОДЕЛ».

ТМ «МЪРНАЯ»

Продукция ТМ «МЪРНАЯ» - это алкогольная продукция высокого качества, особенностью которой является использование спирта «Люкс» из отборного зерна, натуральных ингредиентов, артезианской воды из скважины глубиной 265м. и уникальной технологии смешивания спирта и воды на собственном современном производстве. При приготовлении водок и горьких настоек ТМ «МЪРНАЯ» смесь спирта и воды проходит дополнительную очистку через угольные фильтры общей протяженностью более 20 метров, без давления, самотеком. Для приобретения своего особого вкуса спиртово-водная смесь свободно «падает» с высоты 9 м. Продукция ТМ «МЪРНАЯ» разливается в оригинальную бутылку со шкалой «доброе настроения» и имеет девять степеней защиты от подделки.

ТМ «ВИНОДЕЛ»

ТМ «ВИНОДЕЛ», начав рыночную жизнь в 2002 году, сейчас входит в тройку лидеров рынка алкогольной продукции. «ВИНОДЕЛ» производится из виноматериалов сока первого давления, что обеспечивает всей продукции высокое качество. Каждая бутылка «ВИНОДЕЛА» оснащена индивидуальным штопором, что позволяет откупорить ее в любом удобном для потребителя месте. Только благодаря использованию естественной обработке вина теплом и холодом в вине «ВИНОДЕЛ» остается все лучшее от природы.