

«Волинський бровар» — отримує нагороди

Нині пригадую, як в грудні 2014 року в Березному сталася знакова подія, тоді було урочисто відкрито нову пивоварню «Волинський бровар». Відродити виробництво пива у нашому місті взявся відомий підприємець М. В. Іващишин. Ця цікава ідея виникла в нього після відвідання ним європейських країн, де високо цінують місцеві оригінальні види пива. Тоді в цеху почали виготовляти чотири різновиди цього популярного напою.



Технолог Н. В. ДРАГАНЧУК, інженер В. В. ЯРМОЛЮК та мікробіолог В. М. ДЕХТЯР.

Що змінилося на підприємстві за неповних чотири роки від дня його офіційного заснування? Аби задовольнити свою цікавість, нещодавно завітав у «Волинський бровар». Там з приємністю поспілкувався зі спеціалістами, які беруть безпосередню участь у творенні нових видів пінної продукції, уважно слідкують за виробничим процесом, контролюють суворе дотримання технології виготовлення продукту, зокрема, з технологом Н. В. Драганчук та мікробіологом В. М. Дехтяр. З їх слів довідався, що протягом останніх років на підприємстві освоєно тринадцять нових видів пива, які нині корис-

«Кефе вайтен» тощо.

Під час виготовлення деяких видів пива для поліпшення його смакових якостей виробники додають окремі інгредієнти, зокрема, до «Відбору» -гвоздику, «Біндер ель» добре поєднується з імбиром, «Вайзен» з коріандром і цедрою апельсина.

-Виходить, що ви самі створюєте нові оригінальні види пива? — запитую у моїх співрозмовниць.

-Саме так. Ми проводимо експериментальні міні-варки пива у своїй лабораторії, - розповідає В. М. Дехтяр. — Згодом шляхом дегустації добираємо варіант, який найбільше імпонує за смаковими якостями, і лише тоді запуска-

-Таким чином, створюємо наші власні ексклюзивні види пива, - долучається до розмови Н. В. Драганчук. — Кожен наш новий рецепт — унікальний, тому жодна інша пивоварня України не виготовляє такого напою. Його високу якість підтвердила Рівненська обласна дегустаційна комісія ДП «Рівнестандартметрологія», яка рекомендує до виробництва нашу оригінальну за смаковими якостями продукцію. Про це свідчать офіційні свідоцтва.

Така наполеглива творча праця березнівських пивоварів дозволила їм надійно зайняти свою достойну нішу у жорсткому висококонкурентному сьогочасному ринку. Адже виготовлені нами напої охоче реалізують у відомих торговельних мережах, зокрема «Сільпо», супермаркетах багатьох міст України, популярних пабах та розважальних закладах.

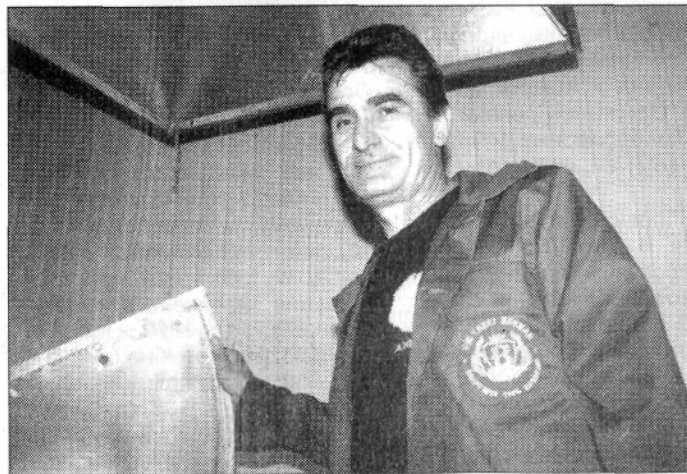
-Наше підприємство постійно бере участь у форумах, вистав-



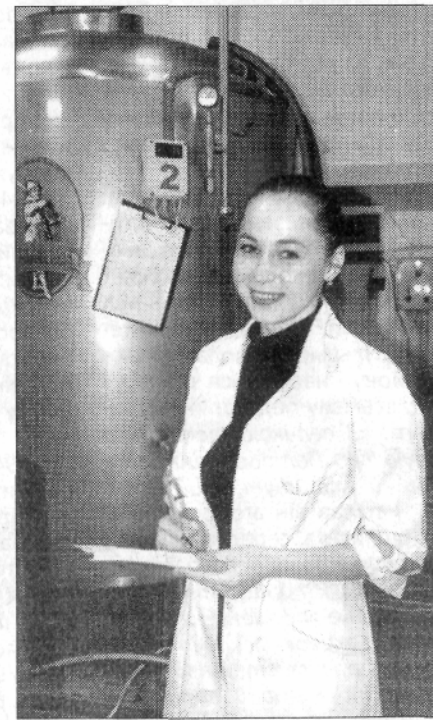
пошук, сучасні підходи до налагодження виробництва та невтомна щоденна праця колективу «Волинського бровара» приносять чудові результати, адже підприємство за останні кілька років вже завоювало не тільки популярність у споживачів, але й чимало престижних нагород. Серед них — золоті медалі за високу якість пива «Кефе Вайзен». «Вайзен» та «Портер», срібну медаль за «Фреш Апа» та бронзову за «Відбір».

У цьому році дружний колектив березнівських пи-

робництва та якості своєї продукції, доведення її до європейських стандартів. З цією метою, зокрема, нещодавно здійснили розширення потужностей, встановивши десять нових об'ємних сучасних ємностей для зброджування пива.



Пивовар М. О. УДОД.



Лаборант М. А. МАЙСТРУК.

тються неабияким попитом не тільки на Рівненщині, але й в багатьох містах України, зокрема, у Києві, Харкові, Дніпрі, Ужгороді, Луцьку охоче смакують любителі цього напою такі його види як «Вайзен», «Волинське», «Богемія», «Портер», «Пшеничне», «Голден ель», «Фреш апа»,

каємо у масове виробництво. А ще вносимо зміни у склад води, солоду, хмелю і дріжджів. До речі, у нас усі інгредієнти – натуральні, без штучних добавок, тобто екологічно чисті. Ми використовуємо як вітчизняні, так і закордонні солод, хміль та дріжджі.

ках і фестивалях, де ми демонструємо нові види пива, - продовжує Н. В. Драганчук. - Ось і у жовтні цього року поїдемо у Харків, де відбудеться VI форум пивоварів та рестораторів, і куди ми повеземо дев'ять зразків нашої продукції.

Слід зазначити, що творчий

воварів за високу професійну майстерність було відзначено спеціальним призом асоціації «Укрпиво».

Характерно, що наші земляки-пивовари не заспокоюються на досягнутому, а наполегливо і результативно шукають шляхи підвищення ефективності ви-

В перспективі «Волинський бровар» планує відправляти свою продукцію для реалізації і за кордон. Віриться, що оригінальні ексклюзивні напої безрезнівчан сподобаються вимогливим зарубіжним споживачам.

Павло РАЧОК.