



Андрей Букин,

канд. тех. наук, научный редактор
журнала «Индустрия напитков»
(Санкт-Петербург)



Хасанби Ерганокв,

генеральный директор
ООО «Криотек» (Москва)

Nitrogen Technology in the Beverage Industry. Part III

The main question in the mind of the practicing engineer (when it comes to a new component in a beverage) is: how will the change affect the taste or its perception? That's what we would like to discuss in this article. Naturally, the engineer will also have many other questions, in particular: will the introduction of a new component have a broad impact on the sustainability of the drink?

Азотные технологии в индустрии напитков Часть III

Основной вопрос практикующего технолога (когда речь идет о новом компоненте напитка) заключается в следующем: как повлияет новинка на вкус или, как вариант, восприятие вкуса? Именно об этом мы и хотели бы поговорить в этой статье. Естественно, у технолога также будет много других вопросов, в частности такой: не окажет ли внесение нового компонента влияние на стойкость напитка в самом широком смысле?

Основные тренды в пивоварении и индустрии безалкогольных напитков

В предыдущих частях много раз говорилось, что азот – это инертный газ и он, наряду с углекислотой, оказывает позитивное влияние на срок годности напитка. Впрочем, существует вероятность, что азот имеет некоторые преимущества перед углекислотой в части, касающейся условий хранения...

Азот как среда для газации напитков в последнее время набирает все большую попу-

лярность. В первую очередь это касается так называемых пивных лимонадов, приготовленных с использованием натуральных компонентов. При их продвижении пивовары в качестве локомотива применяют наработки и маркетинговый капитал безалкогольной отрасли, точнее производителей напитков, которые изготавливаются из сырья, натурального на 100%. Противоположный пример: уже несколько лет существует термин «крафтовый лимонад», и скоро можно будет говорить о целом сегменте. В большинстве случаев (по крайней мере пока) его выпускают не пивовары, а представи-

Пивоварение и безалкогольная отрасль идут разными курсами и пересекаются лишь время от времени. Хотя порой и перенимают тенденции друг у друга.

тели других отраслей индустрии напитков, но при этом активно используют маркетинговый инструментарий именно крафтовых пивоваров. Причем это касается как оформления продукции, так и способов продвижения.

лярность. Подтверждением служит тот факт, что порой нам буквально приходилось делать правки и добавления в материал статьи уже на стадии верстки, чтобы он стал более актуальным и относительно всеохватывающим. Например, это и «нитропепси», а также выбившееся из состояния старт-апа и все более и более приобретающее известность такое новое направление в напитках, как «нитрокофе». Это что касается глобальных трендов и их проекции в мире безалкогольных напитков. Но, как ни странно, представители пивоваренной промышленности тоже не отставали от этих веяний. Ведь как часто бывает: пивоварение и безалкогольная отрасль идут разными курсами и пересекаются лишь время от времени. Хотя порой и перенимают тенденции друг у друга, обычно с существенным запаздыванием, причем лидерства нет ни у одной из отраслей.

Но в нашем конкретном случае пивовары и производители различного рода безалкогольной продукции идут в одном направлении и с одной скоростью. Всем игрокам рынка известна новинка от компании «Гиннес» – «Гиннес Нитро ИПА», при этом от нее не отстает прогрессивный отечественный производитель «Московская пивоваренная компания» (МПК) с его «Нитро ИПА» от «Волковской пивоварни». В этом ряду стоит упомянуть и еще один продукт МПК – шотландский стаут с азотом «Баллантайн»; хотя, конечно, для знатоков это относительная новинка, но стоит упомянуть, что это первый отечественный продукт в этой категории с азотной капсулой. При этом у любого думающего специалиста уже возникают естественные вопросы. Во-первых, для чего все эти игры с азотом делаются? Во-вторых, почему именно ИПА, а не, к примеру, та же АПА? Полного ответа нам здесь дать не удастся, хотя мы и попытаемся – дело в том, что это еще зона эксперимента и судить о перспективности направления сложно. Этой темы мы обязаны коснуться, но чуть позже. А вначале предлагаем узнать главное: как азот влияет на восприятие основных компонентов пива и других напитков бро-

тели других отраслей индустрии напитков, но при этом активно используют маркетинговый инструментарий именно крафтовых пивоваров. Причем это касается как оформления продукции, так и способов продвижения.

Но в нашем конкретном случае пивовары и производители различного рода безалкогольной продукции идут в одном направлении и с одной скоростью. Всем игрокам рынка известна новинка от компании «Гиннес» – «Гиннес Нитро ИПА», при этом от нее не отстает прогрессивный отечественный производитель «Московская пивоваренная компания» (МПК) с его «Нитро ИПА» от «Волковской пивоварни». В этом ряду стоит упомянуть и еще один продукт МПК – шотландский стаут с азотом «Баллантайн»; хотя, конечно, для знатоков это относительная новинка, но стоит упомянуть, что это первый отечественный продукт в этой категории с азотной капсулой. При этом у любого думающего специалиста уже возникают естественные вопросы. Во-первых, для чего все эти игры с азотом делаются? Во-вторых, почему именно ИПА, а не, к примеру, та же АПА? Полного ответа нам здесь дать не удастся, хотя мы и попытаемся – дело в том, что это еще зона эксперимента и судить о перспективности направления сложно. Этой темы мы обязаны коснуться, но чуть позже. А вначале предлагаем узнать главное: как азот влияет на восприятие основных компонентов пива и других напитков бро-



практиков прекрасно осведомлены о свойствах азота и его воздействии на восприятие вкуса в целом и руководствуются тем, какое влияние азот оказывает на восприятие напитка в целом. При этом его воздействие на отдельные компоненты вкуса в подавляющем большинстве случаев считается чем-то второстепенным и недостойным рассмотрения, а жаль. Ибо это как раз и лишает технологов возможности прогнозировать вкусы исходя из теоретических предпосылок, основанных на свойстве напитка. В любом случае, за этим направлением – будущее, и подобного рода инструментарий неизбежно придется создавать. Ниже мы лишь обозначим эту проблематику, глубоко не вдаваясь в теорию, а базируясь только на сенсорных ощущениях.

Теория

Основные компоненты вкуса. Пока на этой, начальной стадии будем считать, что для большинства производителей необходимо и достаточно знать следующее: азот просто оказывает воздействие на восприятие вкуса и делает он

Использование азотной смеси «делает вкус сливочным/кремовым», «напиток становится менее резким и более нежным».

жения. То есть речь пойдет об углеводных составляющих и их производных, а также о хмеле.

Напомним, что нами ранее был введен условный термин «красящие вещества» (КВ), под которыми понимаются жженный сахар, уголь, карамели, меланоидины и другие продукты реакции Майяра. Когда в статье упоминаются термины «азот», «азотная смесь» применительно к газовой смеси, предназначенной для насыщения напитков брожения, то, естественно, подразумевается смесь азота и углекислоты, а не чистый азот.

Азотная смесь и сенсорные характеристики Теория и практика

Обычно при рассмотрении какой-либо проблемы начинают с теоретических предпосылок, но в нашем случае придется поступать с точностью до наоборот. Дело в том, что большинство

это следующим образом. Правда, здесь нам придется воспользоваться описаниями практиков, пусть и не очень корректными, зато вполне точно описывающими суть. Ведь сама отрасль напитков с азотом только начинает пробивать себе дорогу. Поэтому вполне естественно, что у нее пока нет нормативной базы, включая правильные дегустационные термины. Итак, использование азотной смеси, как говорят потребители, «смягчает вкус», «делает вкус сливочным/кремовым», «напиток становится менее резким и более нежным». Есть еще бесчисленные варианты описаний влияния азотной смеси, но они, скорее, являются вариациями трех указанных выше попыток описания. Впрочем, придирчивый критик (который в теме) обязательно укажет, что и эти три описания есть различные отражения общего: мягкость и сливочный/кремовый привкус – это практически одно и то же. Также критик может указать, что «смягчение вкуса» и «снижение резкости» – это два тож-

дественных определений. Конечно, здесь можно и поспорить, но в первом приближении это, скорее всего, так и есть.

Углеводы. С большой долей уверенности можно утверждать, что азот влияет на восприятие вкуса этой группы соединений. Читателю надо всего лишь попробовать, чтобы убедиться, что это так и есть. Конечно, различные представители этой группы по-разному соотносятся (гармонизируют) с азотом, но наиболее часто встречающиеся в напитках будут хорошо с ним сочетаться. И здесь предлагаем воспользоваться теорией подобия (в первом приближении это вполне уместно). Так, сливки хорошо сочетаются с теми углеводами, которые являются источником сладости. А вкус крема, который также используется при описании, – это, по сути, сочетание вкуса сливок и сахаров. То есть некоторые потребители при описании вкуса во рту как бы соединяют «сливочный» вкус азота и вкус сахара напитка и оперируют уже этим комплексным, двухкомпонентным вкусом. По теории подобия заключаем: если «сливочный вкус» сочетается с углеводами (в кондитерских изделиях, например), то и во многих напитках он также будет гармонизировать с углеводами напитков.

Можно ли из этого сделать теоретический вывод? Можно, и он окажется очень важным! Любой *светлый* напиток, содержащий различного рода углеводы (лучше разной молекулярной массы – высоко- и низкомолекулярные), будет в той или иной степени сочетаться с азотной смесью. Для чего мы на этом сделали акцент? Чтобы отметить, что большинство продуктов с азотом на данном этапе развития выпускается в формате *темных* напитков. Почему так происходит? Об этом ниже.

Красящие вещества. Если задаться вопросом, есть ли у наиболее успешных продуктов с азотом что-то общее, то ответ лежит на поверхности. Да, все они содержат достаточно много КВ. Причем часто их количественный и качественный составы могут быть близки, вне зависимости от природы напитка. Именно этим, мы утверждаем это с полной уверенностью, и объясняется успех применения азота в, казалось бы, совершенно непохожих друг на друга напитках! И не исключено, даже вероятно, что вскоре появится новая группа напитков с азотом, где есть КВ. Например, ничто не мешает сделать *квас* на азотной смеси. И однозначно этот напиток найдет своего потребителя. Ведь многие хотели бы пить этот полезный продукт, но избыток угольной и органических кислот мешает этому.

Теперь настала пора объяснить, почему производители предпочитают идти именно в этом направлении, а не делать ставку на «светлые»



PATENTED

SOPURA 
NO RISKS. ONLY RESULTS.

Запатентованная конвейерная смазка нового поколения «LUBRANOL SN LA» с заботой об окружающей среде

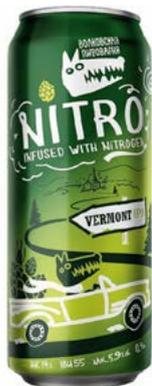
- Продукт с низким содержанием аминов и синергетическими веществами
- Эффективность аналогична классическим синтетическим конвейерным смазкам на основе аминов
- Воздействие на сточные воды в 5 раз ниже, чем при использовании классической синтетической смазки на основе аминов
- Хорошие моющие свойства
- Используется при жесткости воды 0 – 35 °Н
- Рекомендуется для лент из нержавеющей стали и полимерных материалов для транспортировки стеклянной тары, алюминиевых банок и ПЭТ-бутылок
- Низкий расход



Реклама

SOPURA EASTERN EUROPE A.G.
Representative office in Moscow
119119, Russia,
Malaya Kaluzhskaya, 15, building 9
Tel.: + 7 495 955 93 50
Fax: + 7 495 955 94 16
E-mail: moscow@sopura.com

SOPURA S.A.
Rue de Trazegnies 199
B – 5180 Courcelles - Belgium
Tel. +32 71 46 80 10
Fax +32 71 45 25 90
E-mail: sales@sopura.com
www.sopura.com



напитки. Ответ на поставленный вопрос может быть любой: инерция, нехватка теоретических знаний и практического экспериментального опыта, боязнь нового. Но, нам кажется, это, скорее всего, инертность рынка и, соответственно, такие «светлые» вариации напитков скоро появятся.

Вполне вероятно, что есть и еще одна причина. Может так статья, что она и является главной. И сахара, и КВ (в составе которых тоже есть углеводы) хорошо сочетаются с азотом. Но никто ведь не измерял (количественно), насколько велико это сочетание. То есть, вряд ли кто задавался вопросом, какая из этих групп веществ *больше*, а какая *меньше* сочетается с азотом. Если считать приоритетным опыт производителей различных групп напитков (положиться на их опыт), то напрашивается следующий вывод: азот сочетается с углеводами *хорошо*, а с КВ – *отлично*. Но, конечно, о вкусах можно спорить. Просто эффект от сочетания с КВ более выраженный, лежит на поверхности, хотя знатокам и ценителям ближе будет азот в светлых напитках. Если же отталкиваться от среднего потребителя, то для него (примерно) по десятибалльной шкале светлые напитки с азотом будут находиться в диапазоне 6–8 баллов, а темные – 8–10 баллов.

Что касается практики, то, на наш взгляд, азот делает многие эли и стауты интереснее. Но утверждать, что чем темнее пиво, тем лучше с ним сочетается азот, было бы неправильно. Механизм здесь гораздо более сложный. И «Килкенни», и «Гиннес» азот делает интереснее. Но сравнивать между собой их нельзя, это разные стили и вкусы. Кроме того, нет никакого желания добавлять в «Килкенни» источник КВ. Он хорош и сам по себе, и ни у кого не возникает идеи делать из «Килкенни» «Гиннес». С другой стороны, азот дает «Килкенни» привкус сливок и кондитерской карамели. И это хорошо и приятно в той концентрации, которая есть. Но с точки зрения обычных потребителей максимальная сочетаемость у сливок и азо-

та проявляется именно в темных сортах, например у «Гиннеса». У того же стаута азот позволяет скрывать негативное послевкусие. И поэтому да, с этой точки зрения азот более необходим для темных сортов.

Хмель. Скорее всего, азот и на восприятие хмеля оказывает смягчающее воздействие. Самое главное – это учесть неоднородность воздействия, так же как и в случае с углеводами. В идеале с точки зрения теории в каждом сорте пива должны быть использованы такие сорта хмеля, в которых грубая горечь маскируется сильно, а более нужные фракции – в меньшей степени.

Критики могут спросить: не убирает (маскирует) ли азот наряду с грубой горечью и нужные хмелевые фракции? Ответ здесь не будет простым. С одной стороны, конечно, азот несколько оттеняет все хмелевые фракции, но зато дает много другого, то есть с лихвой компенсирует этот фактор. Вообще, никто из ценителей пива с азотом не жалуется на недостаток хмеля. И здесь стоит высказать следующее предположение: азот *неравномерно* воздействует на различные фракции хмеля (и не только хмеля, но и остальных компонентов вкуса). Быть может, производители элей специально подбирают сорта хмеля, которые наилучшим образом будут взаимодействовать с азотом? То же самое, возможно, стоит отнести и к солоду.

Практика

ИПА и не только. Чтобы ответить на поставленный в начале статьи вопрос, почему с азотом решили варить именно ИПА, а не то же АПА, нужно провести эксперимент и сравнить между собой четыре образца. Первые два – это собственно ИПА и АПА с максимально близким хмелевым составом (точнее, качественным, сортовым составом хмеля); вторая пара – это те же ИПА и АПА, но с азотом. В реалии, конечно, такой возможности, во всяком случае на данном этапе, нет. Поэтому пришлось действовать другим путем, крайне простым, брутальным, но при этом оригинальным и действенным, как оказалось.

Предварительный эксперимент. Идея заключалась в следующем: взять образец ИПА, изучить его органолептический профиль и смешать с пивом, в составе которого есть азот. При чем пиво с азотом должно быть совершенно другого стиля, чтобы специфические вещества хмеля, присущие ИПА, не перекрывались с хмелевым профилем пива с азотом. То есть в первом приближении мы как бы получим ИПА в двух вариациях: с азотом и без. И далее надо посмотреть, что покажет сравнительный анализ. Нам могут возразить, что гораздо лучше взять просто образец ИПА без азота и ИПА с азотом, бла-

У азота может быть еще одно направление – улучшение вкусового восприятия для пивных коктейлей,

го последние уже есть в продаже. Но дело в том, что внутри этого стиля наблюдается чрезвычайно *широкий* вкусовой диапазон по хмелю, следовательно, это сравнение не будет совсем корректным. Хотя, конечно, и такой опыт провести следует.

Итак, был взят образец ИПА (без азота) и стаут (с азотом) от одного отечественного производителя. Дело в том, что на каждой производственной площадке у пива есть свои особенности, своего рода вкусовой профиль. Следовательно, что-то общее будет наблюдаться у этих двух совершенно не похожих друг на друга стилевых образцов. Именно это нам и нужно (исходя из сказанного выше). В образце ИПА был ярко выраженный привкус хвои, смолы. Причем наблюдался привкус не свежей весенней смолы и хвои, а более старой, осенней. Известно, что чем старше дерево, тем в большей степени в нем преобладают высокополимерные смолы, которые характеризуются более тяжелым привкусом. То есть в продукте достаточно много нехмелевой горечи. Это вполне естественно для этого стиля, хотя и не всем потребителям по душе. Можно сказать, что некоторых это слегка отталкивает и привлекает на сторону АПА, где нет таких составляющих в большом количестве.

Было бы замечательно, подумалось нам, если бы азот смог как-то нивелировать эти специфические привкусы в данном конкретном образце. От слов было решено перейти к делу: в пиво ИПА добавили (в соотношении 1 : 1) стаут с азотом. Результаты дегустации превзошли все наши самые смелые ожидания – не понравившиеся нам привкусы азот сумел «оттенить», и пиво стало гораздо более приятным на вкус. Конечно же, в стауте была своя грубая зерновая горечь, которая «добавилась» к грубой горечи ИПА. Но поскольку грубая нехмелевая и грубая зерновая горечи хорошо отличаются друг от друга, то при дегустации их легко можно исключить. Кроме того, зерновая горечь от стаута в исследуемом образце проявлялась намного *позже*, практиче-

ски в послевкусии. Последний фактор еще более облегчил работу, ибо нехмелевая горечь ИПА проступила *сразу*, хотя и в уменьшенном объеме (благодаря азоту).

Обсуждение результатов. После дегустации вопрос «почему ИПА, а не АПА?» отпал сам собой. В последнем нет нехмелевой горечи на серьезном уровне, зато азот мог бы таргетировать ароматные хмелевые фракции, которые там содержатся (точнее, ощущаются) на гораздо более высоком уровне, чем в ИПА. То есть, исходя из этих предпосылок, вполне логично вытекает, что есть вероятность просто-напросто испортить вкус АПА, точнее снизить восприятие ароматных фракций хмеля. Но это, повторимся, в теории. Что будет на практике в случае с АПА на азоте данных пока нет. Быть может, азот себя проявит с какой-то другой стороны и нас будет ожидать приятный сюрприз...

Также следует обратить внимание на то, что наш эксперимент был неидеален. В том смысле, что привнесенный азот из другого образца был в гораздо более низкой концентрации, чем это обычно имеет место. Поэтому азот удалялся из пива гораздо быстрее и, соответственно, по мере удаления азота неприятные тона начинали проступать все сильнее. Конечно же, если ИПА было насыщено в заводских условиях, то этого не наблюдалось бы.

Кстати, смешение ИПА и стаута дало интересный вкусовой эффект. Конечно же, речь идет о сугубо конкретном случае, когда были взяты именно эти два образца и, что немаловажно, с использованием азотной смеси. Так вот, вкус у этой смеси был очень интересным, гораздо более приятным, чем у каждого образца по отдельности. Вот такой синергетический эффект. Так что у азота может быть еще одно направление – улучшение вкусового восприятия для пивных коктейлей, к примеру, и вообще для различных смесей пива с пивом (с одной стороны) и пива с непивом (с другой стороны).

Обычная дегустация. Естественно, когда речь идет об ИПА с азотом, то нельзя не по-



щения. Во-первых, зерновой и хмелевой вкусы здесь находятся в очень хорошей гармонии. И использование азота, на наш взгляд, только добавило этой гармонии. В случае с этим сортом пива «сливочно-карамельный» вкус еще более подчеркнул хмелевую гамму. Да, она не сильная, но зато очень качественная. Ну а сам «сливочно-карамельный» привкус изначально очень хорошо сочетается с продуктами углеродной природы. В итоге авторы рецепта получили тонкий, очень гармоничный вкус. Возможно, они к этому и стремились? Но тогда все равно остается вопрос о названии, ведь потребитель привык ассоциировать ИПА с чем-то другим.

Кстати, надо отдельной строкой еще раз упомянуть, что, несмотря на низкое содержание КВ в обоих сортах ИПА, азот очень хорошо соче-

Раз азот хорошо скрывает дефекты, то можно использовать более дешевое сырье – массовый потребитель не заметит особой разницы!

пробовать такую относительную новинку, как «Гиннес Нитро-ИПА». Если обратиться к критике этого сорта, то можно выявить, что многие авторы указывают на невысокий уровень охмеления. Имеется в виду по отношению к привычным образцам данного стиля. Это вполне возможно, о причинах этого говорилось много. На наш взгляд, речь скорее идет о другом – авторы рецепта изначально, до введения азота подобрали так сорта хмеля, что они ощущались особенно тонко, мягко и гармонично. А введение азота еще более «смягчило» вкусовой профиль пива. В этом случае отечественный вариант можно отнести к более выигранным, ибо там позитивное воздействие азота, на первый взгляд, выглядит более очевидным. Хотя, как отмечают критики, в российском варианте не совсем удался «каскадный» эффект, присущий азоту (в отличие от всех образцов «Гиннеса»), но это дело техники и опыта производства. Более чем уверены, что наши специалисты решат эту проблему.

Но такая оценка, повторимся, справедлива лишь на первый взгляд; и нам тоже показалось так. Однако при более тщательной дегустации «Гиннеса Нитро-ИПА» выявились другие ощу-

тался с ними. Нами было исследовано достаточно много элей с невысокой цветностью и везде азот хорошо показал себя. В том смысле, что он сглаживал некоторые шероховатости во вкусе, присущие КВ, и придавал больше гармонии. И особенно это хорошо проявлялось в таких известных сортах, как «Килкенни» и «Лондон Прайд». Конечно, они и без азота хороши, но на одной углекислоте вкус не такой гармоничный. Следовательно, производители напитков могут смело экспериментировать с азотом и в напитках с невысоким содержанием КВ, а не только в случае с кофе, стаутами и колой!

Азот – великий «уравнитель»? Чтобы узнать, как напиток с азотом воспринимается без онога, есть достаточно простой способ, правда, не самый точный, но как модель им можно воспользоваться. Суть сводится к тому, что сначала напиток с азотом следует слегка отпить (чтобы запомнить вкус), а потом подождать, когда азот по большей части улетучится. И тогда, казалось бы, можно узнать вкус напитка без азота. Но! Вместе с азотом улетучивается и углекислота, пусть и не так быстро. Поэтому это все же модель, приближение, а не истина в последней инстанции. Впрочем, на дне стакана (в пря-

мом, а не переносном смысле) можно обнаружить очень много интересных вещей...

Азот и стауты. Так, например, совершенно случайно во время сравнительной дегустации двух стаутов на азоте от разных производителей было решено, в частности, подождать, когда азот почти выветрится и сравнить эти стауты без азота. Главное, о чем надо сказать, – существенная разница во вкусе у этих двух образцов была изначально. Но говорить о том, какой лучше, а какой из них хуже, было достаточно трудно, скорее это дело вкуса. Зато в конце стало ясно, что у стаута № 1 рецептура проработана на гораздо более высоком уровне, чем у его собрата по стилю № 2. У последнего вкусовые дефекты и дисгармония во вкусе читались вполне отчетливо. Выходит, что азот уравнивает шансы у плохой и хорошей рецептуры? В каком-то смысле, да. Но гораздо более интересным и практическим следствием является, на наш взгляд, следующее. *Раз азот хорошо скрывает дефекты, то можно использовать более дешевое сырье – массовый потребитель не заметит особой разницы!* В том случае, если используется углекислота, такой ход не останется незамеченным со стороны потребителя.

Раз речь зашла о стауте, то нельзя не сказать еще об одном «уравнителе» вкуса для этой ка-

тегории. Это солод, который дает шоколадные оттенки во вкусе. То есть привкус шоколада как бы убирает дефекты в стауте, тем самым поднимает его уровень. Итак, азот и «шоколад» каждый по отдельности как бы снижают уровень дефектов в пиве. Однако вместе они (в пиве – в шоколадном стауте на азоте) также дают синергетический эффект. В принципе, этим отчасти объясняется популярность среди определенных групп потребителей шоколадного стаута на азоте – его достаточно трудно произвести на низком уровне.

Впрочем, если у потребителя есть желание глубоко погрузиться во все тонкости вкуса и аромата, то азот здесь не помощник. Но таких людей среди потребителей явное меньшинство...

Азот и ориентация на потребителей

«Индустрия напитков» – это специализированное издание, и мнение обычных, непрофессиональных потребителей пива на его страницах очень мало находит отражение. Но здесь, применительно к двум нижеописанным ситуациям, можно и нужно сделать исключение. Первая случилась, когда один из авторов этих строк начал работать на новой пивоварне. Это был период формирования линейки, и когда по-

Выставочная компания «СОУД»

приглашает вас принять участие или посетить:

19–22 мая, 2020

XXIX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ

ПИВО

Фестиваль «Море пива в Сочи»

19–21 августа, 2020

XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

НАПИТКИ

УЧАСТВУЙТЕ

ПОСЕЩАЙТЕ

ПЛАНИРУЙТЕ

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

СОУД

+7 (862) 262-26-93
soud.ru





следний основной сорт (темный лагер в чешском стиле) был представлен на суд, то управляющий сетью баров спросил, в шутку, как тогда казалось, примерно следующее: «Вкус отличный, а когда ж мы, отечественное пивоварение, достигнем уровня «Гиннеса?» Сама постановка вопроса показалась его собеседнику глупой, он как-то ответил и забыл про это. Но сейчас, по прошествии многих лет понял, что вопрошающий-то имел в виду вкус азотной смеси «Гиннеса». Он попросту любил пиво на азоте, как и определенная часть потребителей нашей страны, но сам не мог этого объяснить.

Свидетелем второй истории был другой соавтор настоящей статьи. Как-то ему пришлось наблюдать дискуссию двух пивных туристов, много путешествовавших по Европе. Они проговаривали много разного пива, но историю стилей пива знали мало, как и в предыдущем случае. В беседе они вспоминали поездку в Англию, делая своими наблюдениями:

— Помнишь, как в английский город немецкие пивовары привезли на фестиваль много своего пива?

— Прекрасно помню, там такая очередь из местных выстроилась за этим немецким лагером, причем абсолютно не понятно зачем!

— Действительно, у них в Англии такое вкусное и гармоничное пиво, зачем они вообще пьют эту «Германию»?

— Абсолютно с тобой согласен, лучше британского пива нет, его можно *сколько угодно* выпить, в отличие от немецкого!

Над этим диалогом можно было бы посмеяться, ведь авторы не учли, что под «английским» они понимали пиво верхового брожения (а не низового), вдобавок оно наливалось с помощью азотной смеси, а не углекислоты. То есть это несопоставимые вещи, причем сразу по двум параметрам.

Общее у этих историй то, что упомянутые потребители являлись поклонниками пива с азотом, но при этом сами не знали того! Сейчас, по прошествии более 10 лет, ситуация с грамотностью намного лучше, но все равно основная масса потребителей не выделяет пива с азотом среди прочего.

Но есть в этих двух случаях кое-что интересное и для профессиональных игроков рынка. *Кроме смягчения вкуса, азот также увеличивает (для многих) такой важный с точки зрения экономики показатель, как «питкость»!* Так что хотя бы в этом один из потребителей был прав (см. выше последнюю фразу в диалоге), и большинство любителей разливного пива с азотом в англо-саксонских странах согласятся с этим.

Заключение

Основная выгода от применения азотной смеси или азота заключается в том, что грубые, не всегда желанные компоненты горечи – зерновая горечь в стауте, нехмелевая горечь в некоторых сортах ИПА и другие – могут быть скрыты. Кроме того, азот для многих стилей пива обладает способностью еще больше гармонизировать вкус напитка, удачно сочетаясь как с солодовыми, так и с хмелевыми компонентами. Поэтому азот ожидает большое будущее у различных групп потребителей пива, а особенно у тех, кто пьет его мало. Некоторые, попробовав раз обычное пиво больше его не пьют из-за характерного вкуса. А применение азота может склонить их в сторону потребления пенного напитка.

Использование азота в напитках открывает огромные перспективы как с технической точки зрения, так и с позиций создания новых напитков. И активизация применения азота в различных областях индустрии напитков лишнее тому подтверждение.
