



Нефильтрованный осветленный пивной напиток, при изготовлении которого используются ячмень и пшеница, выращенные российскими фермерами.

Регионы производства ячменя

- ✓ Курская обл.
- ✓ Липецкая обл.
- ✓ Тамбовская обл.
- ✓ Пензенская обл.
- ✓ Ульяновская обл.
- ✓ Тюменская обл.
- ✓ Омская обл.
- ✓ Новосибирская обл.
- ✓ Республика Мордовия

Собранный фермерскими хозяйствами урожай доставляют на солодовни в Саранске и Омске, где происходит **процесс соложения**.



- 1 Ячменное зерно очищают
- 2 Сразу после этого сортируют по размеру
- 3 Затем замачивают в течение 2-3 суток
- 4 Далее зерно помещают в теплую среду и нагревают при температуре от +14 до +17 С в течение 4-5 суток для дальнейшего прорастания

Таким образом ячмень превращается в зеленый (молодой) солод, который далее сушится с помощью обдува горячим воздухом – именно на этой стадии солод приобретает свой аромат и цвет.

Следующие этапы соложения:

- 5 Солод охлаждают
- 6 Очищают от ростков
- 7 Затем солод отправляют на хранение и последующую транспортировку на пивоварни

Пивной напиток Hans Weiss производят на трех заводах AB InBev Efes:



Иваново



Волжский



Омск

На разных этапах варки в напиток добавляются пшеница, семена кориандра и хмель, чтобы придать Hans Weiss его оригинальный вкус.



При производстве пивного напитка Hans Weiss мы проводим 236 физико-химических, микробиологических и сенсорных анализов на каждом этапе пивоваренного процесса. При этом только 1/3 из данных контрольных параметров являются обязательными по Государственным Стандартам Российской Федерации (ГОСТ). Мы расширяем список проверяемых характеристик для того, чтобы быть уверенными в высоком качестве нашей продукции.

Соответствие ожиданиям потребителя – главный приоритет в работе AB InBev Efes.