



# ОПЕРАЦИЯ «ЧИСТАЯ РЮМКА»

ПРОИЗВОДИТЕЛИ СТАРАЮТСЯ ПРИУЧИТЬ РОССИЙСКОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ К МЫСЛИ О ТОМ, ЧТО ВОДКЕ НЕОБХОДИМА ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА. ПРОШЕДШАЯ МОЛОКО, ОБОГАЩЕННЫЕ СЕРЕБРЯНЫМИ УГОЛЬНЫМИ ФИЛЬТРАМИ ИЛИ ЖЕ ЗОЛОТЫМИ НИТИ Сорокаградусная якобы и мягче, и пьется лучше. ВГ попытался разобраться в том, что стоит за многочисленными мифами об очистке. АННА РЯБОВА

**В ТРИ ПРИЕМА** В дореволюционной России очистка водки определяла прежде всего качество продукта. В условиях дефицита адекватных технологий только многоступенчатая очистка позволяла получить из бражки более или менее чистый продукт. В советское время производители перешли на стандартную технологию очистки углем, и при полном отсутствии брендинга тема очистки вообще не поднималась. Реанимировать ее пришлось в новое время: на современном российском водочном рынке, одна половина которого до сих пор находится в тени, а другая легально предлагает потребителю сотни брендов, вопрос технологии очистки снова стал актуальным.

Водку принято очищать в три этапа. Поскольку спирт поступает на заводы уже очищенный и дополнительных процедур не требует, на первом этапе очищается вода, из которой готовится сорокаградусная. Затем — приготовленная водно-спиртовая смесь и на заключительном этапе, который называется финишной фильтрацией, — сама водка. Специалисты утверждают, что основное влияние на качество водки и ее вкусовые характеристики оказывает степень очистки исходного сырья — спирта и воды.

З российской ликероводочной промышленности традиционно используется спирт нескольких категорий — высшей («альфа»), «экстра» и «люкс», которые различаются между собой по степени очистки от вредных примесей — сивушных масел, альдегидов и эфиров. «Считается, что «люкс» значительно лучше, чем «экстра», но разница в чистоте между ними на самом деле весьма невелика, — скептически замечает замначальника управления

информации и внешних связей ФГУП «Росспиртпром» Ксения Сыромятникова. — Если брать химический состав, то по объемной доле этилового спирта «экстра», «люкс» и «альфа» идентичны — 96,3%, по концентрации сивушного масла тоже — не более 5 мг/куб. дм. Объемная доля метилового спирта (самое опасное вещество в водке, чья повышенная концентрация приводит к слепоте. — ВГ) также практически идентична — 0,02%. Все эти спирты различаются только по массовой концентрации сложных эфиров: в «люксе» их вдвое меньше, чем в «экстре» и «альфе».

Однако для конечного результата именно это и имеет определяющее значение. «Если спирты были недостаточно очищены, то при купаже появится резкий запах, а при употреблении — неприятное послевкусие», — объясняет генеральный директор компании «Алкогальные заводы ГРОСС» Виктор Самойлов. Стоит отметить, что стремление очистить спирт до абсолюта тоже ни к чему хорошему не приводит. В результате получается химический реагент практически без запаха, зато обладающий резким жестким вкусом.

Еще большее влияние на конечный вкус водки оказывает качество воды, которой в сорокаградусной в процентном отношении гораздо больше, чем спирта. Чем мягче вода, тем мягче получится приготовленная из нее водка. «Воды, которую не надо было бы умягчать (очищать от известняка и лишних солей. — ВГ), сегодня нет, а жесткая вода дает осадок, — отмечает Ксения Сыромятникова. — Поэтому вся вода, используемая в производстве, искусственно смягченная». Методы очистки и умягчения воды ис-

пользуются самые различные, например химический, где наиболее широкое распространение получило умягчение воды на Na-катионитовой установке. Для очистки воды используется также кварц, песок, тонкие мембранные фильтры, установка обратного осмоса (метод был придуман американцами для очистки воды во время войны во Вьетнаме и заключается в использовании для очистки воды супертонких мембран, способных пропускать молекулы воды, но задерживать более крупные молекулы солей и неорганических соединений). Единственное, против чего категорически возражают российские и украинские специалисты по очистке водки, — это термическая очистка воды, то есть кипячение и дистилляция. Считается, что дистилляция «убивает» все вкусовые качества воды и водка на ее основе получается с очень резким вкусом.

«Когда неспециалисту объясняют, что вода, используемая для производства водки, суперочищена, — это не значит, что она полезна и хороша для 40-градусного напитка. — объясняет директор по качеству Nemiroff Светлана Гладкая. — Главное в водке — это водка, поэтому она не должна быть очищенной до полного безвкусыя. Принципиальное отличие славянской водки — русской, украинской, — от западных аналогов — использование 'живой', а не дистиллированной воды». Nemiroff, например, использует артезианскую воду из экологичного района на Виничинне, которая проходит лишь технологически необходимые этапы очистки, при этом третья ее часть сохраняет природные соли и минеральные вещества, необходимые для гармоничного соединения со спиртом».

## ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА

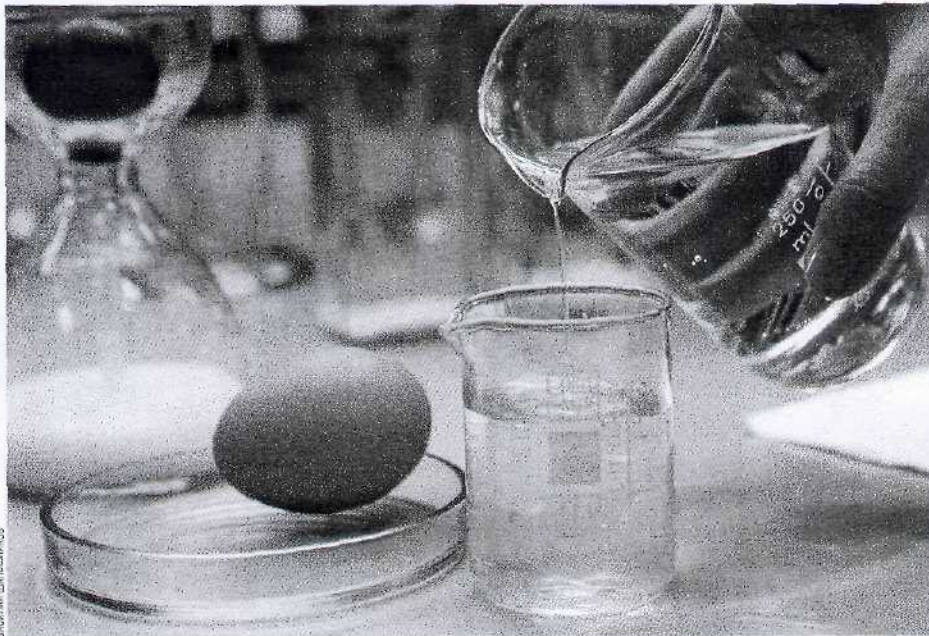
«Такой подход к очистке (стремление не очищать до абсолюта,— ВГ) основных ингредиентов характерен больше для России, где водка потребляется преимущественно в чистом виде и должна иметь свой характерный водочный вкус», — объясняет начальник отдела **специальных проектов холдинга «Русский Алкоголь» Игорь Сергиенко**. Максимально очищенная водка — это продукт без запаха и вкуса, который хорошо подходит для приготовления коктейлей, поэтому, **например**, в США, Германии, Великобритании для производства водки используют спирт, очищенный почти до абсолютного значения, и дистиллированную воду.

**ВОДА, УГОЛЬ И СЕРЕБРЯНЫЕ ФИЛЬТРЫ** На втором этапе производители берутся за очистку водно-спиртовой смеси. Стандартная процедура выглядит следующим образом: смесь проходит через четырехметровую колонну, поступая самотеком снизу вверх со скоростью 30–40 дал в час. Внутри колонны располагаются отсеивающие вредные примеси фильтры. Тяжелые спирты не проходят через фильтры и остаются внизу колонны, слишком легкие сивушные масла, наоборот, оказываются в самом верху колонны, а в производство идет смесь, оставшаяся посередине.

Наиболее распространенный фильтр, рекомендованный еще Менделеевым в его водочном стандарте, — активированный березовый уголь, самый дешевый. Его в основном использовали и в советское время. Более дорогое сырье — уголь из бука, липы, дуба, ольхи — использовался в XVII—XIX веках для производства дорогих водок. Однако для очистки смеси наряду с угольными могут также использоваться песочные и кварцевые фильтры. Результат зависит не от типа, а от качества самих фильтров: чем меньше диаметр отверстий их мембраны, тем лучше они справляются с очисткой. Сейчас в фильтрах используется и более экзотическое сырье, например уголь из скорлупы кокосового ореха. Считается, что он превосходит традиционный березовый по сорбционным характеристикам (способности впитывать вредные вещества), прочности и более низкому содержанию неорганических примесей.

Российским ноу-хау можно назвать очистку водно-спиртовой смеси молоком и яичными белками. В царской России для очистки водки применялось так называемое оклеивание, в ходе которого в резервуар с водкой помещали клей карлук, получаемый из костей и хрящей осетровых рыб, но теперь секрет этой технологии потерян, в отличие от очистки молоком или яичными белками. Такую технологию используют, например, в компании "Парламент Групп". Молоко или подготовленные специальным способом яичные белки добавляются уже в готовый водно-спиртовой купаж перед традиционной многоступенчатой фильтрацией. Полученная смесь выстаивается несколько дней (около недели), за это время молекулы молочного белка притягивают к себе вредные примеси, содержащиеся в купаже, собираясь в осадок в виде хлопьев. Для того чтобы коагуляция прошла успешно, вода для водочного купажа должна быть строго определенной жесткости. Осадок отфильтровывается, унося с собой нежелательные для высококачественного алкогольного напитка примеси. В «Парламенте» отмечают, что такая технология существенно удорожает производство, поэтому используется только для производства водок высшего класса.

Еще один премиальный способ очистки — очистка водно-спиртовой смеси серебром на заключительном эта-



МОЛОКО И ЯИЧНЫЙ БЕЛОК ПРИТЯГИВАЮТ К СЕБЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ВОДНО-СПИРТОВОЙ СМЕСИ ВРЕДНЫЕ ПРИМЕСИ, УТВЕРЖДАЮТ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

при так называемой финишной фильтрации. В этом случае используются те же угольные фильтры, но обогащенные ионами серебра. Суть технологии, как объясняют в компании «Синергия», состоит в следующем; на водку во время ее прохождения через так называемые фильтроэлементы с кокосовым углем, импрегнированным серебром, воздействуют обладающие смягчающими свойствами ионы серебра. Считается, что при движении сорокаградусной через серебряные мембраны улучшаются не только ее вкусовые свойства, но и внешние: водка становится прозрачнее, появляется кристалльный блеск.

Компании «Ладога» серебро показалось недостаточно благородным металлом — для производства своей водки премиум-класса «Царская Золотая» она использует очистку золотом, прогоняя сорокаградусную через мембраны с золотыми нитями. Однако дальше всех пошли производители шотландской Diva Vodka: их водка при очистке фильтруется крошкой из бриллиантов и других драгоценных камней. Опрошенные ВГ российские эксперты не смогли объяснить, какие выдающиеся качества водка должна получить при подобной обработке,

Производители утверждают, что поскольку изощренные дополнительные способы очистки заметно удорожают производство, их используют лишь для выпуска премиальных водок. «Разница по качеству между водками бюджетной и среднеценовой категории невелика, — объясняет Игорь Сергиеико, — Как правило, они производятся по стандартной технологии приготовления водок и основное отличие заключается в стоимости комплектующих — этикеток, бутылок, колпачков». Другое дело — марки класса «премиум». Конкуренция с высококачественными выдержанными напитками — виски, коньяком — обходится водочникам недешево. «Производство первоклассной водки требует от производителя дополнительных затрат по сравнению с выпуском обычных водок», — продолжает господин Сергиеико. Приходится использовать больше фильтров, более дорогое сырье для очистки — то же молоко и серебро, содержит большой парк специальных емкостей для выдерживания

водки, применяет ручной труд. Например, белки, используемые для очистки «Парламент Интернешнл», отделяются от желтков вручную, а сами яйца для очистки — диетические.

В неофициальных комментариях водочники, однако, не скрывают, что очистка любой сложности обходится им не так уж дорого, «Вслух об этом предпочитают не говорить, но Б действительности на дополнительную очистку тратится не больше нескольких процентов от себестоимости производства, — утверждает сотрудник крупной алкогольной компании — При этом все «очищенные» бренды автоматически попадают в сегмент премиального алкоголя». «О том, что проведена особая процедура очистки, обычно заявляют бренды, которые «живут» в сегментах от «субпремиум» и выше», — соглашается замруководителя аналитической службы компании «Бизнес-Аналитика» Снежана Равлюк. В классификации «Бизнес-Аналитики» стоимость пол-литровой бутылки в сегменте «субпремиум» — 115-220 рублей.

**СУБЪЕКТИВНАЯ ЧИСТОТА** Однозначно оценить влияние многочисленных методик очистки на конечный результат эксперты сегодня не берутся. С одной стороны, качество очистки можно проверить с помощью газового хроматографа, анализирующего содержание веществ на молекулярном уровне. Расшифровка этих данных позволяет специалистам фиксировать концентрацию альдегидов, сивушных масел, сложных эфиров, содержание которых в сорокаградусной определяется ГОСТ Р 51355-99 («Водки и водки особые»). Однако показания приборов вряд ли скажут, какова водка на вкус. Здесь на помощь потребителю должны прийти дегустаторы и другие специалисты. Именно они с помощью органов чувств человека, как сказано в определении органолептического анализа, должны определить внешний вид, прозрачность, цвет, вкус и аромат водки. «У каждой водки, особенно если говорить о премиальном сегменте, есть свой вкус, стиль, на который в том числе влияет и степень очистки», — признает главный редактор журнала Magnum

Игорь Сердюк. Однако, по словам эксперта, определить на вкус, чем была очищена водка — молоком, серебром или простым угольным фильтром, даже профессиональные дегустаторы вряд ли способны, не говоря уже о простых потребителях.

Рядовой потребитель, как выясняется, по итогам многочисленных «слепых» дегустаций, не чувствует на вкус разницы между водками, приготовленными из разных спиртов или с использованием того или иного способа очистки. Тем не менее победа в дегустации служит хорошим подспорьем при продвижении бренда. Авторы исследования алкогольного рынка, опубликованного недавно в журнале Impact (самый влиятельный источник информации об алкогольном рынке), утверждают, что именно «слепая» дегустация, проведенная на страницах журнала New York Times в 2005 году и признавшая водку Smirnoff лучшей по вкусовым характеристикам, во многом объясняет небывалый рост продаж этой марки в 2005-2006 годах: было продано 21,4 млн и 23 млн девятилитровых кейсов соответственно.

Ставшие сегодня популярными экзотические способы очистки начальник управления информации Союза участников алкогольного рынка Вадим Дробиз называет не более чем маркетинговым приемом. «В СССР использовалась стандартная очистка угольным фильтром, а нынешние ноу-хау появились вместе с развитием российского брендинга, в середине 1990-х годов», — отмечает господин Дробиз. «На Западе потребители не опасаются покупать водку, так как ее качество — константа. В России страхи купить паленую бутылку есть до сих пор, поэтому важно убедительно донести до потребителя посыл о том, что продукция качественная и безопасная», — отмечает управляющий директор московского офиса Interbrand Zintzmeier & Lux, оценивающей стоимость брендов, Макс Парфеников. Пословам господина Дробиза, упор на различные приемы очистки при продвижении водки способен сделать продукт заметным на полке: «Если первые российские премиальные водки, появившиеся на заре 90-х, — «Чайковский», «Юрий Долгорукий» — отличались прежде всего ценой, то впоследствии производители придумали новый маркетинговый прием, в условиях растущего нелегального рынка и контрафактной продукции оказавшийся очень удачным».

Большинство покупателей не отличат водку, очищенную при помощи специальных технологий, от обычной сорокаградусной, признают участники рынка. «Качество определяет ГОСТ, которому соответствует и очищенная, и самая ординарная водка. Различить же на вкус водку, очищенную шесть или семь раз, все равно нельзя, — говорит топ-менеджер алкогольной компании. — Технологий очистки множество, но главное не переусердствовать. К тому же многочисленные степени очистки могут свидетельствовать и об использовании сырья низкого качества, например спирта.» «Качество водки зависит от способа очистки, а не оттого, сколько раз ее прогнали сквозь те или иные фильтры», — соглашаются в Nemiroff.

В итоге рядовой потребитель может оценить качество очистки сорокаградусной, разве что положиться на житейскую мудрость «Показатель качества — это то, что очищенную водку можно употреблять с удовольствием и не морщась, даже неохлажденную и ни с чем не смешанную, — наставляет граждан Игорь Сергиеико из «Русского алкоголя», — Ну и, конечно же, на утро никаких негативных последствий от ее употребления быть не должно».