

Технология производства выдержанных белорусских кальвадосов

Разработчик (e-mail, телефон)

Тананайко Т.М., канд. техн. наук, доцент; Урсул О. Н., канд. техн. наук,
vino@belproduct.com, +375 17 285 34 79, +375 17 294 11 81

Сроки выполнения

3 кв. 2012 – 4 кв. 2014 гг.

Краткая характеристика

Разработана технология производства белорусских выдержанных кальвадосов, изготовленных из кальвадосных дистиллятов не менее 3 лет выдержки на основе отечественного яблочного сырья в присутствии дубовой клепки; щепы древесины дуба; щепы древесины дуба с добавлением настоя щепы древесины дуба (комбинированный способ). Объемная доля этилового дистиллята составляет – 38-40 %.

Производство выдержанных кальвадосных дистиллятов и кальвадосов позволит сократить импортозависимость отрасли и насытить рынок выдержанной алкогольной продукцией, высокие потребительские характеристики которой будут обусловлены высоким технологическим потенциалом белорусских сортов яблок, внедрением современных технологических приемов и прослеживаемостью производства. Лимитная цена 1 дм³ продукции – 30 бел. руб. (300 тыс. бел. руб. до деноминации). Характерные особенности выдержанных кальвадосных дистиллятов и кальвадосов: использование местного плодово-ягодного сырья; возможность использования отечественной древесины дуба; дифференцированные параметры выдержки кальвадосных дистиллятов в зависимости от качества исходных молодых кальвадосных дистиллятов и источника экстрактивных компонентов древесины дуба.

Научно-технический уровень (соответствует мировому, республиканскому)
Мировой.

Наличие патента
–

Степень готовности к освоению

Технология внедрена на УП «Иловское».

Экономические показатели (затраты на 1 руб. вложенных средств, срок окупаемости)

Поступления в бюджет в виде налогов – 103,6 бел. руб. (1 036 млн. бел. руб. до деноминации), срок окупаемости – 2,83 года.

Экспортный потенциал

Страны СНГ.

Импортозамещение

Ежегодно около 450 тыс. долл. США.

На фото: белорусский кальвадос «Le calvados mystere VS»

