

Малое коммерческое производство виски вне традиционных регионов производства.

На примере The Helsinki Distilling Co.



История и вход на рынок.

Ситуация на рынке: государственная монополия на продажу, наличие спроса, статус финского продукта, бюрократия.

Ситуация с сырьем и оборудованием: наличие качественного местного сырья - ржаной солод, ягоды, легкодоступность импортного солода. Доступ к бочкам в рамках ЕС, доступ к немецкому рынку оборудования.

Сроки: десять лет с момент появления бизнес идеи, четыре года с момента первых финансовых вложений. Установка оборудования и первый продукт - 2014 год.



Продуктовые категории и направление реализации

- Джинсы - 5 видов, с различной ботаникой и крепостью.
 - Аквавит.
 - Ягодные настойки и ликеры на основе джинов.
 - Эплджек (яблочный дистиллят на основе браги из дробленых яблок).
 - Ягодный дистиллят из мацерата (из ягод после настойки)
 - Ячменный (сингл молт) виски, различные релизы.
 - Ржаной (рай молт) виски, различные релизы.
 - *Бурбон.*
 - *Водка.*
 - Лонгдринк на основе джина.
- Собственный бар.
 - Рестораны и бары Финляндии..
 - Государственная монопольная сеть магазинов “Алко”.
 - Продажи лонгдринка в торговых сетях Финляндии.
 - Экспорт.
 - Реализация бочек частным владельцам.



Помещения и расположение.

Хельсинки - столица Финляндии и туристический центр.

Здание - шаговая доступность от туристических районов города, старая промзона. В разное время располагались склад, бойня, мыловаренный завод и т.д.

Используемые помещения: две комнаты под производство (бродильная и хранение, собственно производство. Бар. Зал для дегустаций в башне. Хранение бочек.



Брожение, промежуточное хранение, настаивание.

Используемое
оборудование:

Ферментеры из
нержавеющей стали с
терморегулированием.

Насосное оборудование.

Еврокубы.



Производственное оборудование.

Сердце производства - пароводяной куб:

- Медный корпус, рубашка из нержавеющей стали.
- Медный купол с люком.

Используется два однотипных куба на 300 и 1500 литров (установлен через несколько лет после запуска).

Медный шлем.

Джин корзина.

Колпачковая колонна (8 физических тарелок на первом кубе и 5 на втором)

Кожухотрубный дефлегматор с управлением по холоду.

Кожухотрубный холодильник.



Производственное оборудование.

Сердце производства - пароводяной куб:

- Медный корпус, рубашка из нержавеющей стали.
- Медный купол с люком.

Используется два однотипных куба на 300 и 1500 литров (установлен через несколько лет после запуска).

Медный шлем.

Джин корзина.

Колпачковая колонна (8 физических тарелок на первом кубе и 5 на втором)

Кожухотрубный дефлегматор с управлением по холоду.

Кожухотрубный холодильник.



Производственное оборудование.

Сердце производства - пароводяной куб:

- Медный корпус, рубашка из нержавеющей стали.
- Медный купол с люком.

Используется два однотипных куба на 300 и 1500 литров (установлен через несколько лет после запуска).

Медный шлем.

Джин корзина.

Колпачковая колонна (8 физических тарелок на первом кубе и 5 на втором)

Кожухотрубный дефлегматор с управлением по холоду.

Кожухотрубный холодильник.



Аналогичное оборудование на новых производствах:

Benizakura Distillery, Япония.



Edrei Distillery, Израиль



Примеры релизов. Ржаной виски.

Helsinki Whiskey Rye Malt Release VYS #8

70% ржаной солод, 30% ячменный солод.

Малый куб, двойная перегонка.

Выдержка три года в новых 200 л. (не из-под бурбона) бочках из американского дуба.

Довыдержка 6 месяцев в старых бочках из-под рома (более 20 лет работы).

Юбилейный релиз, объем релиза - 680 бутылок.



Cask: New American Oak, Rum Cask Finish

Release: VYS #8

Volume: 50cl

Alc vol: 59,3%

Примеры релизов. Ржаной виски.

Helsinki Whiskey 100% Rye Malt Release
#12

100% ржаной солод.

Уцб не указан, двойная перегонка.

Выдержка три года в новых 55 л. бочках французского дуба из разных партий, купаж.

Довыдержка - нет.

Объем релиза - 240 бутылок.



Cask: New French Oak

Release: #12

Volume: 50cl

Alc vol: 47,5%

Bottle no: xxx/240

Notes: Special Pure Rye Release

Примеры релизов. Ржаной виски.

Helsinki Whiskey Rye Malt Release #10

70% ржаной солод, 30% ячменный солод.

Куб не указан,, двойная перегонка.

Выдержка три года в новых 200 л. (не из-под бурбона) бочках из американского дуба.

Довыдержка 4 месяца в малых (50-60 литров) бочках из-под хереса Олоросо

Объем релиза - 380 бутылок.



Cask: American Virgin Oak, Oloroso Finish

Release: #10

Volume: 50cl

Alc vol: 47,5%

Bottle no: xxx/370

Notes: Winter Release 2019

Oloroso Finish

Примеры релизов. Ячменный виски.

Helsinki Whiskey Single Malt Release #11

100% ячменный солод.

Куб не указан,, двойная перегонка.

Купаж из 5 бочек. Использовались новые бочки из американского дуба и новые малые бочки из французского дуба.

Выдержка 4 года.

Довыдержка - нет.

Объем релиза - 240 бутылок.



Cask: Small New French Oak

Release: #11

Volume: 50cl

Alc vol: 56,6%

Bottle no: xxx/240

Notes: 4 years old

Non-filtered

Примеры релизов. Ячменный виски.

Helsinki Whiskey Single Malt Release #16

100% ячменный солод.

Куб не указан, двойная перегонка.

Выдержка - 3,5 года в новой бочке из американского дуба (200 литров),

Довыдержка - 7 месяцев в бочке из-под хереса Педро Хименес.

Объем релиза - 80 бутылок.



Cask: American Virgin oak, Pedro Ximénez finish

Release: #16

Volume: 50cl

Alc vol: 47,5%

Bottle no: xxx/80

Notes: 4 years old

Non-filtered

Особенности производства и технические приемы

Использование универсального комплекса из ПВК, шлема, джин-корзины и тарельчатой колонны с регулируемым рабочим количеством тарелок.

Медь как основной материал оборудования.

Использование дорогого, качественного оборудования, практически самого дорогого на рынке (альтернативы от испанцев и сербов дешевле на треть-половину, от китайцев - в разы)

Широкое использование ржаного солода. И, уже - ржаного солода в сочетании с финишем в насыщенных ромовых бочках (несколько релизов).

Широкое использование бочек малого объема (28-60 литров).

Широкое использование новых (не экс бурбон, а вёрджин) бочек из американского дуба для основной выдержки и малых новых бочек из нового французского дуба

Схема выдержки три года + 4-7 месяцев довыдержка, когда для выдержки используются бочки большого объема, а для довыдержки - малого.

Опора на местные источники сырья, насколько это возможно в рамках технологии.

Бонус. Особенности производства и технические приемы: кроме виски.

Отсутствие оборудования для производства спирта высокой очистки, несмотря на производство джина, водки и т.д. Колонна на малом кубе - 8 физических тарелок, на большом - 5.

Использование сочетания жидкостной и паровой мацерации при производстве джина.

Производство настоек и ликеров только на основе готового джина, без использования необработанного дистиллята.



Дистилляция ягодного сырья (облепихи) после производства настойки - дробление и перегонка, по аналогии с граппой.

Конкуренты - другой виски Финляндии

Kyrö Distillery Company

2014.



Teerenpeli Whisky
Distillery

2002, обновление
2015.

