СЕМЕЙНАЯ ПИВОВАРНЯ. МЫ СМОТРИМ В БУДУЩЕЕ.

В 1880 году мясник Иоганн Ляйкайм предусмотрительно женился на вдове другого мясника Аполлонии Фишер, которая работала в пекарне напротив, и в 1887 году, когда он основал свою пивоварню, семья Ляйкаймов стала хранилищем знаний обо всех трех франконских продуктовых направлениях. На сегодняшний день этот регион — первый в мире по количеству мясников, пекарей и пивоваров на душу населения.

Секрет выживаемости пивоварни на протяжении пяти поколений состоит в способности выдержать особый баланс сердца и ума, иными словами — соблюсти нужные пропорции проверенных временем традиций и новых технологий, без которых невозможно обойтись. Под руководством семьи Ляйкаймов предприятие успешно функционирует уже более 125 лет, неизменно справляясь с вызовами времени.

Основанная в 1887 году Иоганном Ляйкаймом и благополучно развивавшаяся далее под руководством Андреаса и Антона Ляйкаймов, в 1975 году пивоварня перешла к Дитеру Ляйкайму. Он умело превратил ее в процветающее предприятие средней производительности, которое в 1998 году после его кончины перешло к его вдове Кристине Ляйкайм. В 2016 году она завершила смену поколений и передала свою долю в предприятии троим детям: Андреасу (исполнительный директор), Бастиану и Анне.

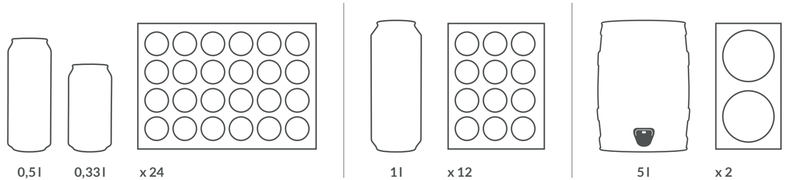
«ЗАБОТА О СОХРАНЕНИИ ТРАДИЦИЙ И ОТКРЫТОСТЬ НОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ — ЭТО ТОЖЕ СВОЕГО РОДА ИСКУССТВО ПИВОВАРЕННОГО РЕМЕСЛА».

Времена меняются. Здесь вы видите Андреаса Лайкайма (второй слева) в 1927 году вместе с работниками пивоварни и дочерью Марией во время пропитки подвальных бочек. В 1954 году под его руководством был построен новый варочный цех, а в середине семидесятых годов его внук Дитер вывел Leikeim в ранг предприятий средней производительности. Не забывая при этом о пивоваренных традициях.

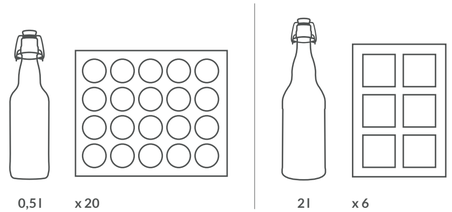
На сегодняшний день Leikeim использует, например, исключительно собственные дрожжевые штаммы верхового и низового брожения, которые сам производит в чистых аппаратах культивирования. Солод вырабатывается из не содержащих ГМО сортов ячменя и пшеницы, а хмель происходит из франконских и баварских растениеводческих районов Шпальт и Халлертау. Правнук основателя компании Андреас Ляйкайм, ответственный за деятельность компании с 2010 года, уверен, что: «Забота о сохранении традиций и открытость новым технологиям — это тоже своего рода искусство пивоваренного ремесла».

BASIC PACKAGING INFORMATION

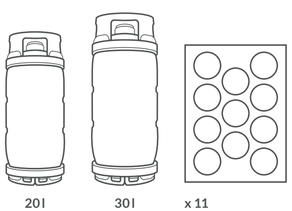
Cans



Bottles



PET Keg



Packshots

Packaging and Transport Information			
SKU type	Units per pack	Pack Weight (kg)	Packs per Europallet (800 x 1200 mm)
Bottle 0,5 l	20	19,5	48
Can 0,33 l	24	8,6	99
Can 0,5 l	24	12,6	81
Can 1 l	12	12,3	54
PET Keg 20 l	1	21,2	22
PET Keg 30 l	1	31,2	22
Can 5 l	2	11,3	90

Packs per Container				
	w/o pallet		with Europallet (800 x 1200 mm)	
SKU type	20 ft	40 ft	20 ft	40 ft
Bottle 0,5 l	1.024	1.300	528	1.296
Can 0,33 l	2.000	3.000	1.089	2.376
Can 0,5 l	1.573	2.000	1.448	1.944
Can 1 l	960	2.000	616	1.344
PET Keg 20 l	-	-	242	528
PET Keg 30 l	-	-	242	528
Can 5 l	1.872	2.200	990	2.160

RUS

Brauhaus Altenkunstadt
Andreas Leikeim GmbH & Co. KG
Gewerbegebiet 4
96264 Altenkunstadt, Germany
www.leikeim.de

1 LEIKEIM PREMIUM-PILS

Тонкий и искристый вкус пива пильзнер. Тройное охмеленное, с легкой цитрусовой ноткой в начале. С яркой и приятной горечью в конце. Для всех ценителей освежающе терпких вкусов.

Экстрактивность начального сусла: 11,4 %
Объемная доля спирта: 4,9 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

2 LEIKEIM KELLERBIER

Золотисто-желтое слабоохмеленное пиво с насыщенным вкусом в начале — идеальная синергия сладости и терпкости. Наше ароматное цельное пиво для всех ценителей свежих и гармоничных вкусов.

Экстрактивность начального сусла: 11,3 %
Объемная доля спирта: 4,9 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

3 LEIKEIM WEISSBIER

Искристый и освежающий вкус, с ноткой цитруса и с легким привкусом банана и гвоздики. Наше белое пиво — сваренное на собственных дрожжах верхового брожения Leikeim — понравится всем, кто любит фруктовые и искристые вкусы.

Экстрактивность начального сусла: 12,3 %
Объемная доля спирта: 5,4 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

4 LEIKEIM LANDBIER

Золотисто-желтое слабоохмеленное пиво с насыщенным вкусом в начале — идеальная синергия сладости и терпкости. Наше ароматное цельное пиво для всех ценителей свежих и гармоничных вкусов.

Экстрактивность начального сусла: 12,5 %
Объемная доля спирта: 5,4 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

5 LEIKEIM HELL

Наш легкий солодовый лагер. Сладковатый вкус в начале и сбалансированный, сдержанно терпкий — в конце. Светлое удовольствие для всех любителей мягкого пива.

Экстрактивность начального сусла: 11,4 %
Объемная доля спирта: 4,9 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

6 LEIKEIM STEINBIER

Сварено по одному из старейших мировых рецептов пивоварения. Сладковатый вкус этого пива достигается благодаря солодовому сахару, карамелизированному на горячих камнях. Натуральная мутность и янтарный цвет, легкий дымчатый привкус с нотками карамели в начале и нежная горечь в конце делают его поистине уникальным.

Экстрактивность начального сусла: 12,8 %
Объемная доля спирта: 5,8 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат

7 LEIKEIM SCHWARZES

Очень темное пиво с огненно-красным мерцанием. Благородный кофейный и жареный аромат в начале с легким оттенком солода. Характерная терпкость в конце. Черное пиво — для тех, кто любит покрепче.

Экстрактивность начального сусла: 11,5 %
Объемная доля спирта: 4,9 %

Органолептические показатели:
хмель/терпкость
полновкусие
аромат