

LAB №40

Водка ЛАБ №40

Страна: Россия

Регион: г. Санкт-Петербург

Производитель: Niva Distillery

Категория: классическая водка

Крепость: 40% об.

Состав: спирт категории «Люкс» и очищенная вода

Особенность: тройная фильтрация – угольная, кварцевая (кварцевый песок) и платиновая с финишем через льняной фильтр; не содержит умягчающих добавок

Цвет: прозрачный

Аромат: классический, водочный, с тонкими ванильными и зерновыми тонами

Вкус: питкий, сладковатый, не обжигающий, без выраженных оттенков и согревающим, приятным послевкусием

Температура подачи: 6-8 °С

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в составе премиальных коктейлей, а также сочетается с домашними соленьями, малосольными огурчиками, солёными грибами со сметаной, дополнит наваристую уху из трех сортов рыбы

Яркий, харизматичный, брутальный, дерзкий водочный вкус в купаже 40% и 50%. LAB№40 и LAB№50 состоит только из качественного спирта и воды, не содержит сахара и корректирующих органолептику добавок. В создании LAB принимали участие 2 научных лаборатории, первая из которых – авторы межгосударственных стандартов производства ГОСТ водки.

Минималистичный дизайн LAB создан транслировать чистоту состава и отсылку к непосредственной работе научных лабораторий в процессе создания рецептуры. Змея — символ мудрости, целительной силы. Отсылка к чистоте медицинского спирта, лаборатории, аптеке. Змея, обвивающая излюбленный высокопрофессиональными миксологами бокал шале — отсылка к вдохновению искусством и креативностью барной индустрии. Сатинация стекла — символ чистого листа как основы для креативной идеи, на который можно нанести авторский рецепт настойки на основе LAB, а также название содержимого при повторном использовании бутылки в баре в идеологии ZERO WASTE SUSTAINABILITY PROGRAM.

NIVA DISTILLERY

Вместе с приходом новых людей к руководству компанией в начале 2000-х, была принята концепция развития специализированного производства, сфокусированного на выпуске нишевой алкогольной продукции.

Сегодня «НИВА» — это крепкое и хорошо отлаженное предприятие со своими производственными площадями, самым современным оборудованием и огромным потенциалом. Однако самое главное наше достояние — люди, работающие в компании и заставляющие весь этот огромный и сложный организм нормально функционировать в заданном режиме. Нам удалось собрать лучших специалистов в своих областях, благодаря которым было разработано и внедрено в производство более 50 новых рецептов.

