

Пиво Окомэ, светлое

Страна: Россия

Производитель: Heineken

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,3% об.

Особенность: при производстве используются рисовые зерна.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: деликатный, солодовый с легкими хмелевыми нюансами

Вкус: освежающий, сбалансированный, раскрывается сладковатыми солодовыми нотами, с тонкими фруктовыми нюансами и легкой хмелевой горчинкой в послевкусии.

Температура подачи: 4-7 °C

Гастрономия: подается к блюдам из мяса, рыбы и овощей, а также к картофелю фри, к гамбургерам, и пицце, и другим закускам.

Стиль: Международный светлый лагер

Органолептика: аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

Технология: как правило, более плотный, чем американский лагер, горечь выражена сильнее.

Однако менее охмеленный, чем пилзнер, поэтому уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. В составе могут быть альтернативные виды зерна.

*Окоме – в переводе с японского - «рис».



HEINEKEN

ООО «ОПХ» работает на российском рынке с февраля 2002 г. На сегодняшний день компании принадлежит семь пивоварен: в Санкт-Петербурге, Нижнем Новгороде, Новосибирске, Стерлитамаке, Екатеринбурге, Иркутске и Хабаровске.

ООО «ОПХ» производит и реализует пиво и безалкогольные напитки более 20 брендов, среди которых DR.DIESEL, «Охота», «Бочкарев», «Мистер Лис», «Шихан» и другие.