

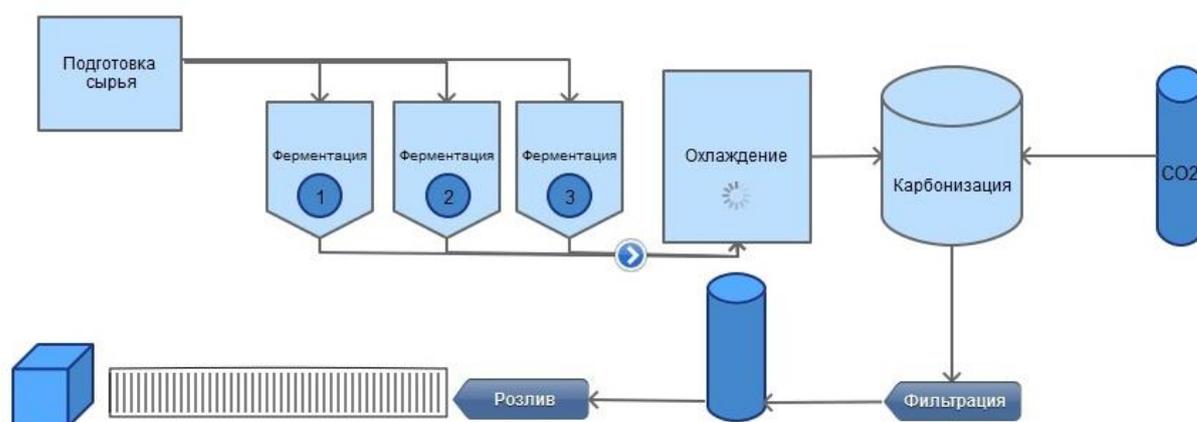


**Vice Extra Hot**  
 Натуральное имбирное пиво с  
 повышенным содержанием имбиря.  
 Полный жгучий вкус.



## Технология и производство

**Vice** изготавливается исключительно из натуральных компонентов с добавлением трав и ферментированного корня имбиря. Технология производства схожа с технологией производства пива, но при брожении не образуется этиловый спирт. Технология фильтрации позволили нам увеличить срок годности напитка до 90 дней. Технология производства позволяет регулярно выпускать ограниченные варки.



## Наша история

История **Vice** началась в 2012 году в ресторане “Променад”. Именно для этого заведения мы, разработали ещё грубую тогда технологию производства и рецептуру напитка. Дальше был имбирный эль “Shamrock”, производство и продажи которого стартовали весной 2015 года. Команда состояла из четырёх человек, но, в связи с непреодолимыми разногласиями по поводу усовершенствования технологии производства и органолептики напитков, команда распалась.

Во многом, **Vice** вырос из опыта Shamrock, однако:

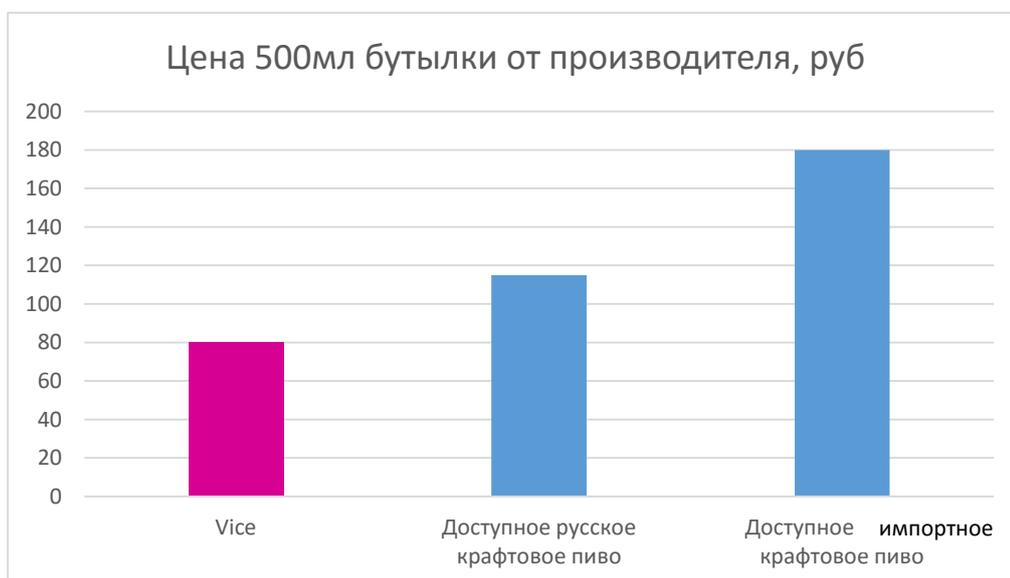
- на основании полугода продаж имбирного эля был произведён анализ целевой аудитории потребителей продукта и были, в сотрудничестве с ведущими маркетологами и арт директорами города, полностью переработаны дизайн и позиционирование продукта в целях более эффективного таргетинга
- был произведён анализ факторов, сдерживающих спрос и, как следствие, была разработана обновлённая технология производства, позволяющая производить продукт, с увеличенным в много раз сроком годности, существенно улучшающая и стабилизирующая при этом все органолептические характеристики напитка. Было закуплено и изготовлено под заказ необходимое профессиональное оборудование

- с целью установления вкусовых предпочтений трендсеттеров и опиньонмейкеров русского ресторанного бизнеса, был проведён опрос выборки лидеров российской HoReCa (барменеджеры топовых баров Москвы и мира), после чего был проведён органолептический анализ и реверс инжиниринг лучших мировых брендов имбирного эля и имбирного пива. На основании полученного опыта и знаний, нами была разработана своя рецептура для ассортиментной линейки из трёх напитков.

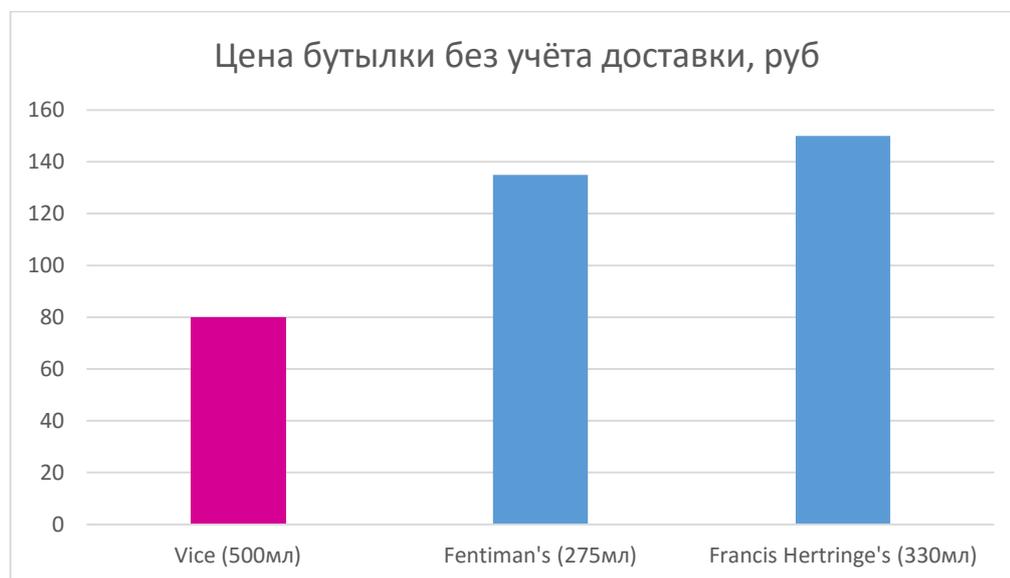
## Потребность в продукте

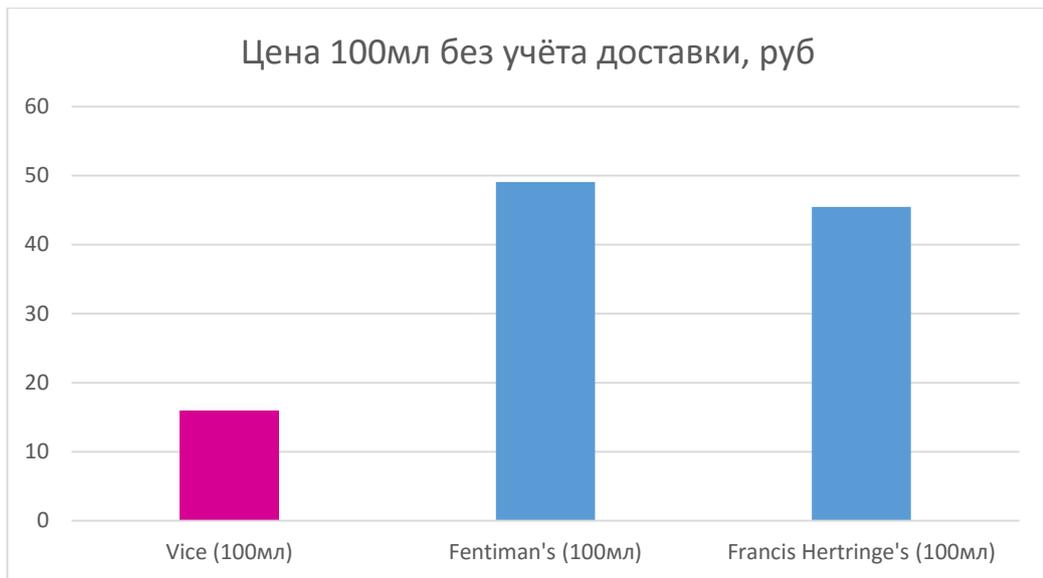
Наш продукт позиционируется в первую очередь как безалкогольное крафтовое пиво и во вторую – как натуральная крафтовая газировка.

Крафтовое пиво продолжает быть в тренде, однако кризис внёс свои поправки в предпочтения россиян – большинство предпочитает русское крафтовое пиво, так как оно доступней. Среди русского крафтового пива пока не было предложения безалкогольного продукта, так как технология его производства неочевидна для небольших пивоварен. Наш продукт удовлетворит эту потребность, выгодно отличаясь ценой.

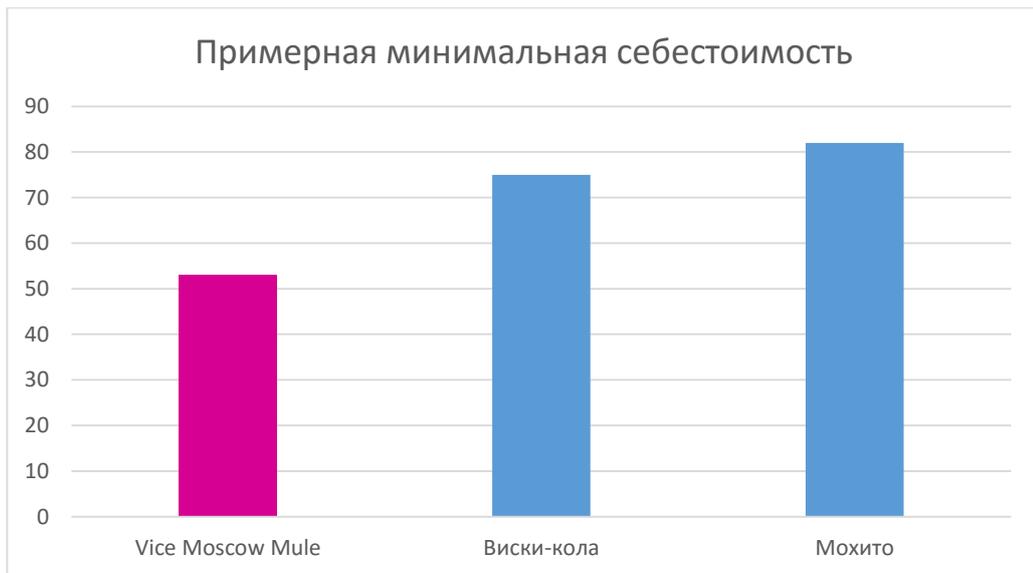


В Россию только ещё приходит мода на полностью натуральную крафтовую газировку, однако на рынке уже появились некоторые бренды, давно работающие на западных и мировых рынках, например, Fentiman's и Francis Hertringe's. Из-за импортозамещения **Vice** выгоднее.





Конечно, безалкогольное имбирное пиво и безалкогольный имбирный эль для массового русского потребителя ещё в новинку, однако на западе эти напитки не выходят из употребления веками и пьют их как в чистом виде, так и в составе классических алкогольных коктейлей. С нашим продуктом любой бар или ресторан сможет наконец предложить гостю классический Pimm's Cup, Moscow Mule или Dark&Stormy по цене не выше виски-колы.



## Наши контакты

ООО "Вайс крафт"

эл. почта: [vicekraftekb@gmail.com](mailto:vicekraftekb@gmail.com)

телефон: +7 (965) 526 8000

Коммерческий директор

Волгин Павел Валерьевич

The logo for VICE, featuring the word "VICE" in a bold, stylized font with a purple outline and a light purple fill.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ИМБИРНОЕ ПИВО