



Krimart.dk
DENMARK

HISTORIEN



Hos Krimart er vi stolte af at kunne præsentere danskerne for de lækre Krimart vine fra Ukraine. Artemovsk Winery, producenten af Krimart, er den største virksomhed i Østeuropa, der producerer mousserende vin. Fabrikken er beliggende i det østlige Ukraine nær storbyen Donetsk

Mousserende vin fra ukraine til hele verden!



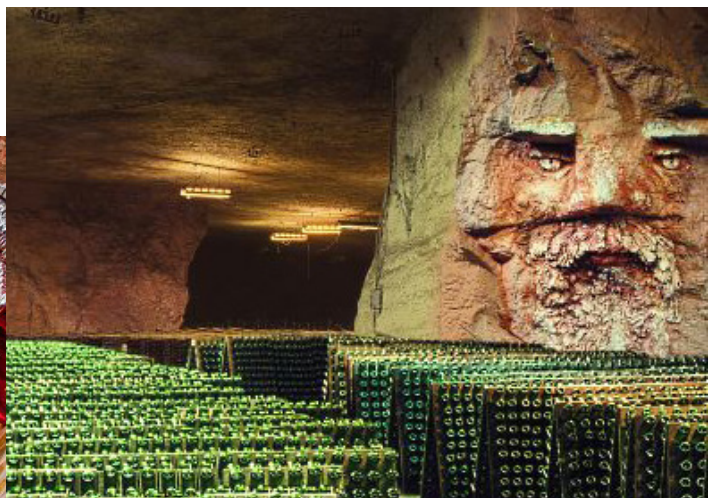
Det hele startede tilbage i 1950 med beslutningen om at etablere fabrikken, og i 1954 blev de første 500.000 flasker produceret. Vinen var af så høj kvalitet, at den hurtigt blev den bedste og mest efterspurgte mousserende vin i det daværende USSR. Modsat andre fabrikker i USSR, blev Krimart vinen produceret efter methode classic med lagring af vinen fra 9 mdr. til 3 år afhængig af mærket. I starten blev

den distribueret via specielle butikker kun beregnet for partiets medlemmer. Siden 1972 er den mousserende vin fra Ukraine blevet eksporteret til det meste af Europa, USA, Kina, Australien, Canada, Thailand, Israel og nu også Danmark.

Der gemmer sig også en tragisk historie i undergrunden. Under 2. verdenskrig var området besat af nazisterne og i en af grotterne blev 3.000 mænd, kvinder og børn muret inde og overladt til den visse død.

I dag er der rejst en kristusfigur og en minde-tavle og på det sted siler vandet ned af væggen – det siges, at væggen græder for de omkomne.

PRODUKTION



Vinene produceres med de nyeste teknologier og udstyr, det giver en kvalitetsvin, der kan sammenlignes med verdens bedste på markedet. Det moderne og fuldautomatiske produktionsanlæg er et af kun 5 i Europa.

Druen

Selv den mest krævende vinkender vil blive charmeret af en vifte af uforlignelige smagsfølelser, givet af de berømte bouquets fra vores ædle mousserende vine. Selvom det er svært at sætte ord på, og forklare hemmeligheden der skaber harmoni, er hemmeligheden der opnå velafbalanceret smag her stadig. Garanti for Artemovsk mousserende vins perfektion, ligger i druer af høj kvalitet, vokset og plukket på den mest frugtbare og solrige jord på Krim-halvøen.

Mens druerne modnes, gør klimaet og den frugtbare jord høsten rig på smag og bouquet. Vi bruger de traditionelle druer til fremstilling af hvide mousserende vine. Pinot og Chardonnay bringer en lys men moden og solrig frugtsmag og farvetone i hele smagspaletten. Riesling gør smagen mildere med et strejf honning. Aligote markerer en krydret bitter smag.



Blending

Råvinsafdelingen er første skridt på vejen til fremstilling af klassisk mousserende vin. Råvinen eller basisvinen er delt op efter druesort og oprindelse. Den modtagne basisvin hviler i 20 dage og bliver derefter filtreret. Bagefter bliver blandingen af de forskellige druesorter lavet. Hermed bliver druesorter valgt for at harmonisere og forfine en bouquet af smag og endelig at opnå en vin med typiske smagsspecifikationer og nødvendige kvalitetsstandarder. Disse blandinger er godt beskyttede forretningshemmeligheder.



Tirage

Et af de vigtigste skridt i Artemovsk Winery's historie var konstruktionen af et nyt aftapningsområde som inkluderede anskaffelse og installation af højteknologisk udstyr. Nu er aftapningsområdet udstyret med nye rustfri tanke, en fuldautomatisk aftapningslinie er sat i operation. Dens kapacitet er 12.000 flasker i timen. Under aftapningen kommer vinen i flasker for første gang for at blive mættet med kulsyre og udvikle vinens temperament. Det bør erindres, at der kun bruges nye flasker. De kan modstå et tryk på 17-18 bar. Genanvendelse af flasker er strengt forbudt, da de over en lang modningsperiode kan miste styrke og holdbarhed. Aftapningsvinen er et mix af blandingsvin, sukker og tørgær. Gær er en afgørende part i produktion af mousserende vin. Hos Artemovsk Winery bruger de en special gær race udviklet af mikrobiologer. Den unikke opskrift er en godt bevaret hemmelighed.



Modning

Modning af vinen er et vigtigt stadie i produktion af mousserende vin. I den rummelige undergrund hos Artemovsk Winery, bliver den aftappede vin stablet. Gæringen varer godt en måned. Hvid, rød og rosa mousserende vine modnes i mindst 9 mdr. I løbet af denne periode udvikles bundfald, der består af rester af gæringsbakterier, pigmenter fra drueskaller etc.



Remuage

Det næste skridt i produktionsfasen er i champagneområdet, hvor flaskerne står i specielle stativer for at samle bundfaldet i flaskehalsen. Denne proces kaldes "remuage". Flaskerne bliver manuelt drejet 1/8 omgang og bliver gradvist placeret mere lodret. Som resultat af denne behandling bliver bundfaldet langsomt samlet i flaskehalsen og flaskerne bliver herefter sendt til udtømningsområdet.

Arbejdet med at dreje flaskerne udføres af erfarne arbejdere, der i løbet af en arbejdsdag kan dreje ikke mindre end imponerende 90.000 flasker. Dette arbejde er dog ved at blive afløst af flaskebure monteret på robotter, der arbejder 24 timer i døgnet.



Degorging

Udtømning er fjernelse af det opsamlede bundfald i flaskehalsen. Før fjernelse af bundfaldet bliver flaskehalsen frosset ved at blive sænket ned i et kar med en special opløsning på -20 grader. Dette sker for at kulsyren ikke skal forsvinde ud af flasken, når den midlertidige kapsel fjernes. Flasken efterfyldes nu med vin inden den bliver forsynet med en korkprop. Fjernelse af det opsamlede bundfald hos Artemovsk Winery er fuldt automatiseret. Det skal bemærkes, at kun ganske få førende champagne-og mousserende vinproducenter har tilsvarende fuldautomatisk udtømningslinier på deres produktionsanlæg.



PRODUKTER



ROSÉ BRUT



Flaske	0.75 l
Kasse	6 stk
Palle	60 Kasser
Alc.vol	12 – 13 %
Druer	Pinot Noir og Caber net

Fermentering Methode Classic
Smag: Rig på frugtsmag, elegant bouquet med toner af Eksotiske frugter og en frisk smag.

Skøn til lette forretter, fiskeretter, lyse kødretter samt ost.

Lagret i mindst 1 år. Sukkerindhold 15 g/dm³.

Drikkes afkølet + 8-10 grader

ROSÉ SEMI-DRY



Flaske	0.75 l
Kasse	6 stk
Palle	60 Kasser
Alc.vol	12 – 13 %
Druer	Pinot Noir og Caber net

Fermentering Methode Classic
Smag: Rig på frugtsmag, elegant bouquet med toner af Eksotiske frugter og en frisk smag.

Skøn som apertif, til lette forretter, fiskeretter, lyse kødretter samt frugtdesserter. Er også perfekt som velkomstdrink ved bryllupper.

Lagret i mindst 1 år. Sukkerindhold 35-50 g/dm³.

Drikkes afkølet + 8-10 grader

WHITE BRUT



Flaske	0.75 l
Kasse	6 stk
Palle	60 Kasser
Alc.vol	12 – 13 %
Druer	Pinot, Chardonnay, Riesling og Aligote
Fermentering	Methode Classic
Smag:	Let og frisk med lyse nuancer af akacie

Er god som aperitif, fiskeretter, ost og lyse kødretter.

Den blev i 2007 kåret til den bedste mousserende vin i Østeuropa.

Lagret i mindst 3 år. Sukkerindhold 15 g/dm³

Drikkes afkølet + 6-8 grader

WHITE SEMI-DRY



Flaske	0.75 l
Kasse	6 stk
Palle	60 Kasser
Alc.vol	12 – 13 %
Druer	Pinot, Chardonnay, Riesling og Aligote
Fermentering	Methode Classic
Smag:	Let og frisk med lyse nuancer af akacie

Er god til fiskeretter, ost, desserter og bare til at drikke en lun forårssaften.

Lagret i mindst 3 år. Sukkerindhold 35-50 g /dm³

Drikkes afkølet + 6-8 grader

WHITE SWEET



Flaske	0.75 l
Kasse	6 stk
Palle	60 Kasser
Alc.vol	12 – 13 %
Druer	Pinot, Chardonnay, Riesling og Aligote
Fermentering	Methode Classic
Smag:	Let og frisk med lyse nuancer af akacie

Er god til desserter og bare til at drikke en lun forårsaften.

Lagret i mindst 3 år. Sukkerindhold 55-80 g /dm³

Drikkes afkølet + 6-8 grader

PRISER OG ANMELDELSER



Vinbladet: Et fund til prisen

Siden 1958 har Artemovsk Winery løbende præsenteret prøver af deres produkter på mange messer og berømte internationale konkurrencer. Blandt de priser firmaet har opnået:

Prize of Leadersclub

Grand-Prix	13
Gold Medals	75
Silver Medals	44
Bronze Medals	7

PRISLISTE

Prisliste engros

Krimart White Sweet	51,20 Kr pr. flaske excl.moms
Krimart White Semi-dry	51,20 Kr
Krimart White Brut	51,20 Kr
Krimart Rose Semi-dry	51,20 Kr
Krimart Rose Brut	51,20 Kr
Pallepris (60 ks = 360 flasker)	46,20 Kr
Krimart Rosa Tør i gavebeholder	77,50 Kr
1 flaske Krimart i gaveæske	61,20 Kr
2 flasker Krimart i gaveæske	112,40 Kr
1 flaske Krimart og	
2 champagneglas i gaveæske	91,20 Kr

Alle priser er af lager.

Betalingsbetingelser: Netto Kontant 8 dage.

Levering: 2-3 dage, hvis varen er på lager. Ved større partier aftales nærmere.

Flaskerne leveres i kasser med 6 flasker i hver. 1 palle er 60 kasser.

DESIGN



På designlinien bliver flaskerne forsynet med diverse etiketter på flaskehals samt for og bag på flasken. I følge dansk lovgivning, skal bagsideetiketter være på dansk og det opfylder vi. Design af flasker og etiketter er udviklet af førende designere i Storbritanien, Ukraine og Rusland.

KONTAKT



Michael Andersen

24 48 98 80

ma@krimart.dk



Jan Birk

23 65 42 52

jb@krimart.dk