|  |  |
| --- | --- |
| Климовичский ликеро-водочный завод  РУП «Климовичский ликеро-водочный завод».  Год основания – 1858-й. Выпускает спирт ректификованный, ЛВИ, коньяки, соки спиртованные, соки сброженно-спиртованные, вина плодово-ягодные и, конечно, основной продукт – водки.  В линейке продукции – более 50 наименований. Обособленное структурное подразделение «Костюковичский спиртзавод», входящий в состав РУП «Климовичский ликеро-водочный завод» производит спирт этиловый ректификованный «Люкс». Ягоды и мед натуральный для нужд производства поставляет подсобное хозяйство предприятия.  Массивные низкие своды, старинная каменная кладка. И ощущение незыблемости лучших традиций производства высококачественного натурального продукта! В этом погребке творили над созданием напитков еще при первом владельце завода помещике Каминском. Настоящее таинство создания основы крепких напитков совершается под этими сводами и сейчас.  Бальзамы … Они являются полноправным брендом не только климовичской земли, но и Республики Беларусь. Их с легкостью узнают далеко за пределами Беларуси. Гарантом успеха этих бальзамов на предприятии называют особый купаж настоев трав и морсов из натуральных плодов и ягод. Грамотно выверенное проявление всех ноток состава бальзамов гарантирует настоящую гармонию вкуса … .  Настои кофе, черного и душистого перцев, мяты, мелисы и эвкалипта, морсы черноплодной рябины, брусники, шиповника, натуральный мед. Они встречаются в купажных чанах. Так рождается алкогольный напиток с мягким, гармонично сочетающимся сложным ароматом.  Для производства на климовичском ликеро-водочном заводе используется вода из собственной скважины глубиной 174 метра, капитальный ремонт которой был произведен в конце 2008 года, а также проведена отдельная трасса от скважины до участка разлива винводизделий. Было заменено устаревшее оборудование на новое современное, а именно: установка умягчения, фильтр обезжелезивания, система водной подготовки, обратный осмос, современная установка обезжелезивания и осветления. После проведения вышеуказанных мероприятий качество воды значительно улучшилось, и в результате получили воду с необходимым солевым составом и высокими органолептическими показателями. | Klimovichy Distillery  Regional Unitary Enterprise “Klimovichy Distillery”.  The year of foundation is 1858. The distillery produces rectified alcohol, liqueurs and wines, alcoholized juices, fermented alcoholized juices and fruit wines. But certainly, its major product is vodkas.  The production assortment includes more than 50 names. The separate structural enterprise “Kostyukovichy alcohol distilling factory” which is the affiliate of the Regional Unitary Enterprise “Klimovichy Distillery” produces ethyl rectified alcohol “Lux”. Berries and honey for the needs of production are supplied by the distillery’s subsidiary.  Massive low vaults, old masonry and the feeling of stability of the best traditions of high-quality natural production are there! In this cellar they worked wonders producing drinks in the times as old as those of the distillery’s first owner landlord Kaminsky. And nowadays real magic of making the basis of spirits continues in these vaults.  Balms … This is the brand that enjoys full rights not just in Klimovichy, but in the whole of Belarus. Balms are easily recognized far beyond the country. A special blend of infusions of herbs and fruit drinks made of natural fruit and berries is a guarantee of success. A cleverly verified display of all the scent shades of the balms’ components guarantees a real harmony of taste …  Infusions of coffee, black and sweet-scented pepper, peppermint, sweet-Mary and eucalyptus, drinks made of black chokeberry, red bilberry, rose hips and natural honey are used in blending vats. That is how an alcoholic drink with a soft and complicated harmonic flavour comes into existence.  At Klimovichy distillery for the purposes of production they use water from their own wells which is 174 metres deep. The capital repairs of the well were carried out at the end of 2008. Also, a separate pipeline was laid from the well to the area where drinks are bottled. Out-of-date equipment was replaced by modern new equipment which includes a softening plant, deironing filter, water treatment system, back osmosis and up-to-date deironing and clarification plant. After all the re-equipment, the quality of water improved greatly. As the result, water with needed salt composition and organoleptic value has been obtained. |