



*Leikeim*

SVAM group





**LEIKEIM – КАК ДОМА  
НА ПРОТЯЖЕНИИ ПЯТИ ПОКОЛЕНИЙ**

Франконское семейное предприятие Leikeim, не входящее ни в один концерн, варит свое фирменное пиво — характерное, крепкое, с насыщенным вкусом — начиная с 1887 года.

Пивоварня по-прежнему сохраняет бескомпромиссный подход к пивоварению и использует для создания напитков только натуральные ингредиенты местного происхождения. На протяжении пяти поколений компа-

ния Лейкейм соблюдает нужные пропорции проверенных временем традиций и новых технологий, без которых невозможно обойтись.

Под руководством семьи Лейкейм предприятие успешно функционирует уже более 125 лет, неизменно справляясь с вызовами времени.

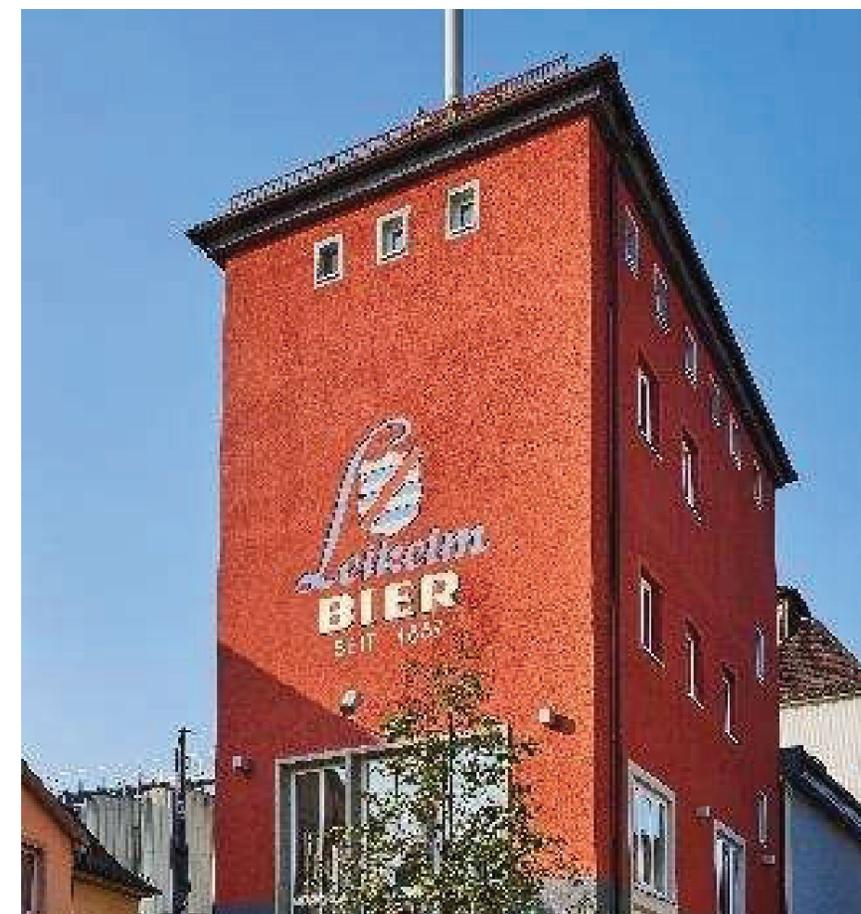
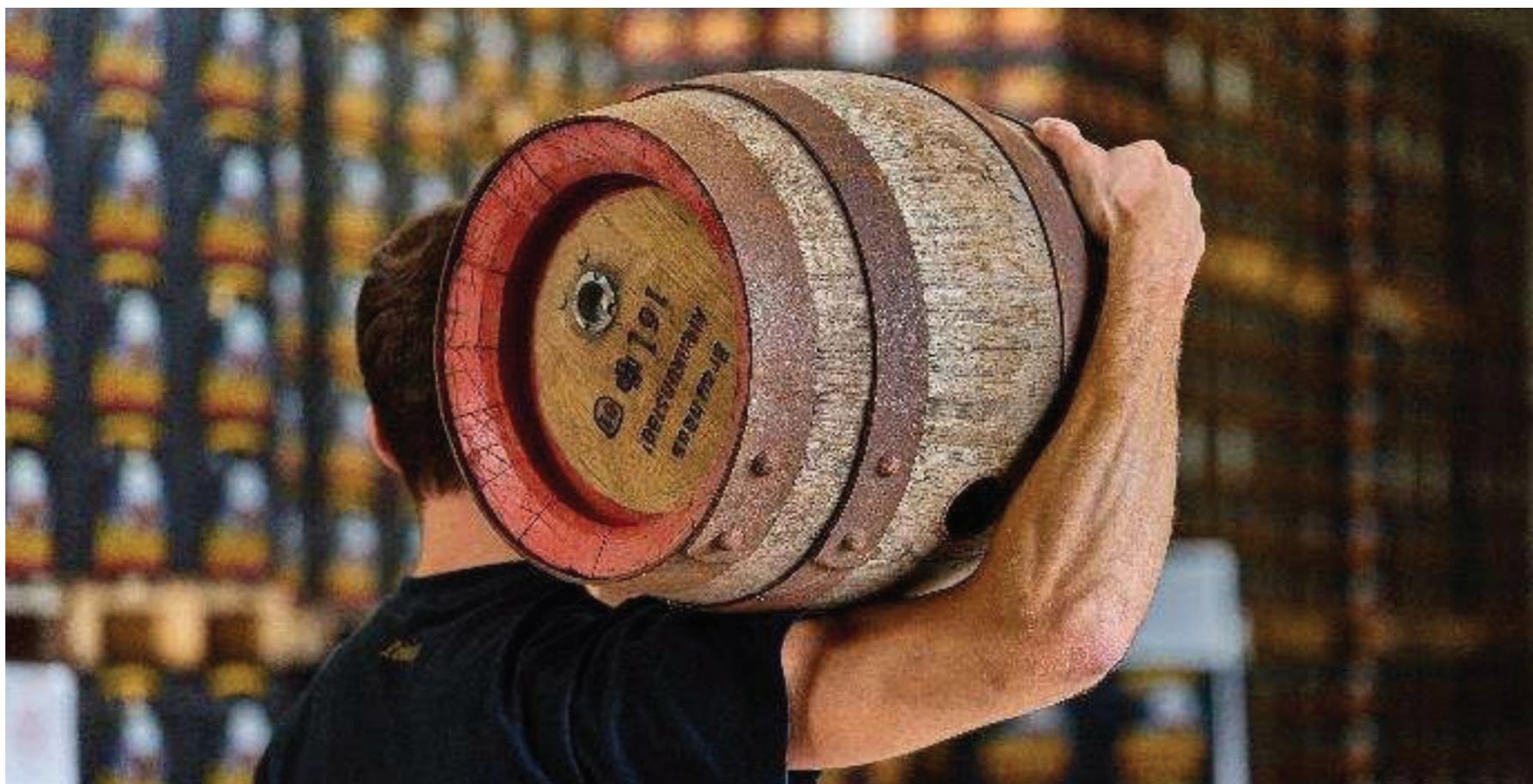


**ОДНА СЕМЬЯ —  
100 УЧАСТНИКОВ**

---

**“КУЛЬТИВИРУЙТЕ ТРАДИЦИИ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ  
ТЕХНОЛОГИИ. ЭТО ТОЖЕ ИСКУССТВО.”**

*Андреас Лейкейм, владелец и управляющий директор*



## ИСТОРИЯ LEIKEIM

— 1887 —

### ОСНОВАНИЕ ПИВОВАРНИ

Главный мясник Иоганн Лейкейм превращает свою страсть к варке пива в профессию.

— С 1982 —

### ПИВОВАРНЯ РАЗВИВАЕТСЯ

Пивоварня строит свою собственную солодовню, а в 1954 году строится новый варочный цех. Потомки Иоганна Лейкейма продолжают успешно управлять пивоварней.

— С 1975 —

### СЕМЬЯ РАСТЕТ

Под руководством Дитера Лейкейма семейный бизнес развивается в амбициозную компанию среднего размера.

## ИСТОРИЯ LEIKEIM

— 1987 —

### 100 ЛЕТ LEIKEIM

Пивоварня отмечает свой юбилей и увеличивает объем производства до 50 000 гл пива благодаря ферментационному погребу с компьютерным управлением.

— 1993 —

### ПЕРЕХОД НА БУТЫЛКИ С БУГЕЛЬНЫМИ ПРОБКАМИ

Розлив по бутылкам полностью перешел на бугельные пробки, которые используются и сегодня.

— 1999 —

### НОВОЕ ЗДАНИЕ И МОДЕРНИЗАЦИЯ

Многочисленные инновации: новый цех розлива и погреб с резервуарами высокого давления, современное энергоснабжение и собственный пивопровод.

## ИСТОРИЯ LEIKEIM

— 2000 —

### НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ РОЗЛИВА

Введена в эксплуатацию самая современная и эффективная для своего времени линия розлива в бутылки с бугельными пробками.

— 2016 —

### ПОКОЛЕНИЯ МЕНЯЮТСЯ

Кристин Лейкейм, которая продолжала руководить компанией после смерти мужа, передает свои акции своим детям Андреасу (управляющему директору), Бастиану и Анне Лейкейм.

— СЕГОДНЯ —

### LEIKEIM ДЕРЖИТ РУКУ НА ПУЛЬСЕ ВРЕМЕНИ

Свежий и современный внешний вид, творческие импульсы и всегда новые идеи – в Leikeim сочетаются традиции и инновации.

“

Мода на крафтовое пиво актуализирует то, чем мы живем уже на протяжении пяти поколений: Искусство крафтового пивоварения.

*Андреас Лейкейм*

”



## ФИЛОСОФИЯ LEIKEIM

**ЖИТЬ  
И КУЛЬТИВИРОВАТЬ  
ТРАДИЦИИ**

**СОХРАНЯТЬ  
ЗНАНИЯ  
И ПЕРЕДАВАТЬ  
ОПЫТ**

**РАЗДЕЛЯТЬ  
СТРАСТЬ  
И ДОНОСИТЬ  
ЦЕННОСТИ**



Нигде больше это не происходит так непосредственно, так открыто и так безоговорочно, как в семейном бизнесе. Нигде больше не развивается такая сильная приверженность общей цели на протяжении многих поколений. Особенно, когда речь заходит о приготовлении хорошего пива.

## ФИЛОСОФИЯ LEIKEIM

**ЖИТЬ  
И КУЛЬТИВИРОВАТЬ  
ТРАДИЦИИ**

**СОХРАНЯТЬ  
ЗНАНИЯ  
И ПЕРЕДАВАТЬ  
ОПЫТ**

**РАЗДЕЛЯТЬ  
СТРАСТЬ  
И ДОНОСИТЬ  
ЦЕННОСТИ**



Франконское независимое семейное предприятие Leikeim производит отменное пиво с сильным характером с 1887 года. Название пивоварни по-прежнему означает искусство пивоварения без компромиссов.

## ФИЛОСОФИЯ LEIKEIM

**ЖИТЬ  
И КУЛЬТИВИРОВАТЬ  
ТРАДИЦИИ**

**СОХРАНЯТЬ  
ЗНАНИЯ  
И ПЕРЕДАВАТЬ  
ОПЫТ**

**РАЗДЕЛЯТЬ  
СТРАСТЬ  
И ДОНОСИТЬ  
ЦЕННОСТИ**



Семья придает большое значение вопросам сбережения ресурсов, экологической безопасности и социальным обязательствам. Это находит отражение в использовании местного сырья и продуктов, а также в поддержке клубов и учреждений в спортивной, культурной и социальной сферах.

# ФИЛОСОФИЯ LEIKEIM

**ЖИТЬ  
И КУЛЬТИВИРОВАТЬ  
ТРАДИЦИИ**

**СОХРАНЯТЬ  
ЗНАНИЯ  
И ПЕРЕДАВАТЬ  
ОПЫТ**

**РАЗДЕЛЯТЬ  
СТРАСТЬ  
И ДОНОСИТЬ  
ЦЕННОСТИ**

**ПРОСТО ХОРОШЕЕ ПИВО.  
С 1887 ГОДА.**

# Leikeim



## РЕЦЕПТ УСПЕХА LEIKEIM

- Истинная страсть и честное ремесло
- Пивоваренная вода из собственного колодца
- Солод из местного ячменя
- Хмель, выращенный во Франконии и Баварии
- Самостоятельно выращенные дрожжи
- Прогрессивная технология пивоварения



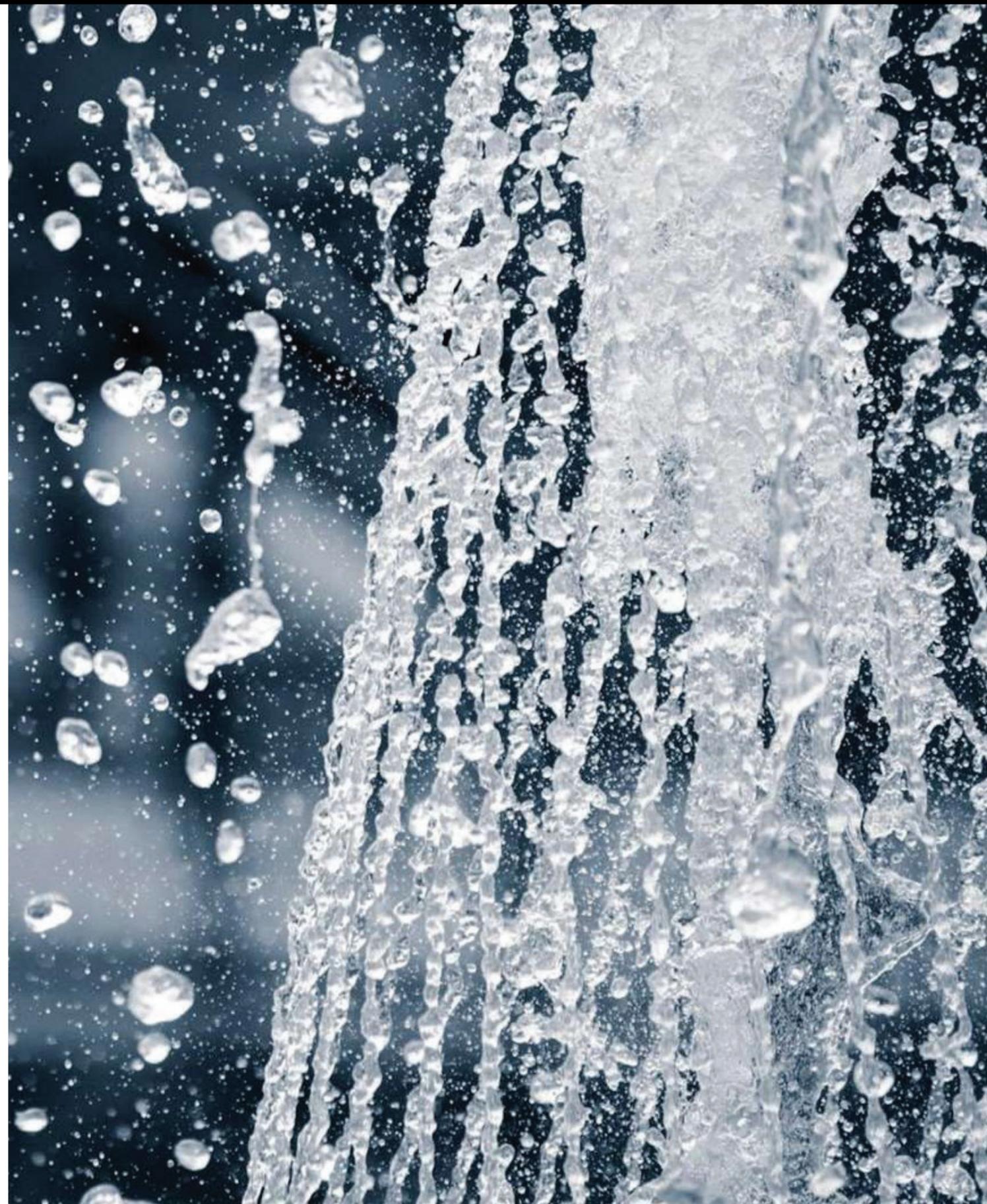
## НАСТОЯЩАЯ ЛЮБОВЬ К ПИВУ

- Приверженность франконской пивной культуре
- Честное ремесло
- Искусство пивоварения из Франконии
- Открывайте для себя пиво заново, снова и снова



## ВОДА ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

- Собственная скважина глубиной 70 метров
- Чистая вода – основа для уникального свежего вкуса пива
- Постоянный мониторинг и контроль качества



## СОЛОД

- Солод из регионального двухрядного летнего пивоваренного ячменя: наш домашний ячмень
- Поля прямо «у порога» Верхней Франконии
- Короткие расстояния и быстрая переработка
- Количество и смесь сортов солода тщательно подбираются в соответствии с ароматическим профилем пива



## ХМЕЛЬ

- Регионы выращивания во Франконии и Баварии: Шпальт и Халлертау
- Тончайший аромат и благородная горечь хмеля придает пиву приятную терпкость
- Сердце нашего Leikeim Premium Pils



## ДРОЖЖИ

- Собственные, самостоятельно выращенные штаммы дрожжей
- Дрожжи верхового и низового брожения придают пиву живость
- Используются только один раз – для более чистого и интенсивного брожения



## ТЕХНОЛОГИЯ ПИВОВАРЕНИЯ

- Инвестирование в будущее
- Быстрая адаптация к меняющимся рынкам и новым тенденциям
- 900-метровый пивопровод от варочного цеха до завода по розливу пива в бутылки
- Постоянное развитие и совершенствование процессов пивоварения



*Leikeim*

**РАЗНООБРАЗИЕ, КОТОРОЕ МОЖНО  
ПОПРОБОВАТЬ.  
ЗДЕСЬ НАЙДЕТСЯ ЧТО-ТО ДЛЯ КАЖДОГО.**





## LEIKEIM HELL

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	○	○	○	○
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○

Светлое баварское пастеризованное пиво. Его вкус гармоничный, сочетающий легкую сладость, тонкую терпкость, кремовую текстуру и невысокую крепость.

**Стиль:** Немецкий Лагер, Мюнхенский Яркий/Светлый Лагер.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 4.9%.

**Плотность:** 11.3%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** светло-золотистый с бледно-желтой пеной.

**Вкус:** Сладковатое начало сменяет тонкая горчинка вкуса пива. Мягкая текстура придает ему полноту, сохраняя при этом чистоту и свежесть в послевкусии.

**Аромат:** Мягкий, легкий аромат пива сосредоточен на оттенках солода и зерна, украшенных намеками соломы, карамели и хмеля.

**Гастрономия:** Сочетается с домашней птицей, рыбой, мягким сыром, ореховым пирогом.



## LEIKEIM PREMIUM PILS

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○

Пиво, изготовленное в соответствии с баварским Законом о чистоте пивоварения от 1516 года исключительно из натуральных ингредиентов. В процессе прошел тройное охмеление, благодаря чему получил достаточную хмелевую горечь и освежающую терпкость.

**Стиль:** Немецкий Пилснер, Лагер, Немецкий Лагер.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 4.9%.

**Плотность:** 11.4%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво прозрачного светло-золотистого цвета.

**Вкус:** Обладает тонким, искристым вкусом с освежающей терпкостью, легкой цитрусовой ноткой в начале и яркой, приятной горечью в послевкусии.

**Аромат:** Тона цитрусовых фруктов с травяными нотками.

**Гастрономия:** В качестве аперитива, со стейком, морепродуктами, мягкими сырами и салатами.



## LEIKEIM WEIZEN

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	○	○	○	○
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○

Светлое пшеничное пиво, сваренное на собственных дрожжах пивоварни Лейкейм. Фруктовое и игристое, тело мутное и плотное, пена роскошная и белоснежная.

**Стиль:** Пшеничный эль.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 5.4%.

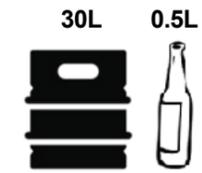
**Плотность:** 12.3%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво насыщенного желтого цвета с оранжевым отливом.

**Вкус:** Вкус мягкий и одновременно слегка шипучий с интенсивным дрожжевым характером. В послевкусии сдобная выпечка и сушеный банан.

**Аромат:** В аромате масса фруктовых тонов: персики, бананы и цитрусы. Также присутствуют пряные оттенки гвоздики и ванили.



## LEIKEIM LANDBIER

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○	○
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○

Франконский ландбир из лучших ингредиентов нашей родины, сваренный в экспортном пивном качестве. Настоящее, деликатно-пряное, сытное пиво. Деликатный пряный вкус домашнего уюта.

**Стиль:** Ландбир, Франконский ландбир.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 5.4%.

**Плотность:** 12.5%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво светло-золотистого цвета.

**Вкус:** Полнотелый и изысканно пряный.



0.5L



## LEIKEIM ALKOHOLFREIES WEIZEN

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○

*Пиво с искристым фруктовым вкусом, в котором практически отсутствует хмелевая горечь. Это идеальный напиток для активных и заботящихся о своем здоровье людей, имеет на 60% меньше калорий, чем в традиционном пшеничном эле.*

**Стиль:** Безалкогольный пшеничный эль.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** <0,5%.

**Плотность:** 11.5%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Насыщенного желтого цвета с оранжевым отливом.

**Вкус:** Вкус мягкий и одновременно слегка шипучий с интенсивным дрожжевым характером. В послевкусии сдобная выпечка и сушеный банан.

**Аромат:** Фруктовые тона и пряные оттенки гвоздики и ванили.

0.5L



## LEIKEIM FREI

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
полнотелый	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	Ⓛ	○
ароматный	Ⓛ	Ⓛ	○	○	○

*Безалкогольное пиво, но с насыщенным пивным вкусом. Освежающий, с легкой горчинкой напиток для утоления жажды, содержащий на 60% меньше калорий, чем обычное пиво. Освежающий вкус домашнего уюта.*

**Стиль:** Безалкогольное пиво.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** <0,5%.

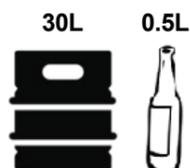
**Плотность:** 11.5%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво светло-золотистого цвета.

**Вкус:** Освежающий и слегка сухой.





## LEIKEIM Steinbier

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький					
полнотелый					
ароматный					

Созданный огнем и камнем – сварен в соответствии с одним из старейших мировых рецептов пивоварения. Сладковатый вкус этого пива достигается благодаря солодовому сахару, карамелизованному на горячих камнях. Пиво изготовлено в соответствии с баварским Законом о чистоте пивоварения от 1516 года.

**Стиль:** Штайнбир.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 5.8%.

**Плотность:** 12.8%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво насыщенного янтарно-карамельного цвета с оранжевым отсветом.

**Вкус:** Обладает сладковатым, насыщенным вкусом с карамельными тонами, легкими дымными нюансами и нежным, горьким послевкусием.

**Аромат:** В сладком аромате пива преобладают тона карамели и меда.

**Гастрономия:** Пиво хорошо сочетается с дичью, свиной, пряными сырами, яблоками, запеченными в пивном кляре, и ванильным мороженым.



## "LEIKEIM" KELLERBIER

### Профиль вкуса:

хмелевой/горький					
полнотелый					
ароматный					

Нефильтрованное пиво низового брожения, которое произведено в соответствии со старинной традицией. Выдержанный в холодных подвалах пивоварни.

**Стиль:** Келлербир.

**Регион:** Германия.

**Крепость:** 4,9%.

**Плотность:** 11.3%.

**Тип ферментации:** Низовое брожение.

**Цвет:** Пиво обладает сладковатым, насыщенным медовым вкусом с гармоничной терпкостью и кислинкой в послевкусии.

**Вкус:** В аромате пива ощущаются ноты меда и орехов, а также легкие фруктовые оттенки.



A photograph of three men camping on a rocky shore next to a lake. One man stands on the left, laughing, wearing a grey sweater and a beanie. Two other men are sitting on the right, also laughing, one in a red shirt and beanie, the other in a red and black plaid shirt. They are gathered around a campfire made of logs. The background shows a forested hillside under a cloudy sky.

SVAM group

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

Тел.: +7 (495) 989 24 14