



Filtreerimata viin – mida see tegelikult tähendab?

Filtreeritud ja filtreerimata viina vahe on selles, et ühe aroom ja maitse on pigem neutraalne, kuid teisel on säilinud oma iseloom ja eripära.

Tehnilises mõttes on viin puhas (enamasti rektifitseeritud) piiritus, mida on lahjendatud veega ja filtreeritud enne pudelitesse villimist.

Filtreerimine on viinootmise lõppstaadium, mille eesmärk on kõrvaldada viinast kõik tahked osad ning mõneta agressiivsed nüansid ning asendada need mahedamate ja pehmemate komponentidega. Kõige tavalisema puhastamisprotsessi puhul hoitakse piiritust kokkupuutes aktiivsõe või peenete kvartsfiltritega või lastakse viin korduvalt läbi eelpool mainitud filtrite.

Filtreerimine kaotab viina iseloomu

Lisaks klassikalisele filtreerimissüsteemile kasutatakse maitseomaduste neutraliseerimiseks veel teisi põnevaid filtreerimise meetodeid - räägitakse filtreerimisest läbi teemanditolmu, piima, korallide, hõbeda, kvartsi või muu materjali.

Filtreerimise näol on tegemist niivõrd efektiivse protsessiga, et see kõrvaldab viinast ka kõik lisandid, mis annavad heale viinale iseloomu ja eripära - värvi, maitse ja lõhna. Mida enam viina filtreerida, seda enam neutraalsemaks see muutub.

Filtreerimata viin - parimast toorainest

Filtreerimata viina tootmine on väljakutse ka kõige kogenumatele viinootjatele. Selleks, et toota tõeliselt kvaliteetset ja head filtreerimata viina, peab kasutama parimat toorainet – kõrgekvaliteedilist piiritust ning ülipuhast vett.

Piirituse tootmisel kasutatud tooraine ja destilleerimismeetod määravad lisaks piirituse puhtusele ka piirituse aroomi- ning maitseomadused. Mahedama maitselise filtreerimata viina tootmiseks sobib hästi nisupiiritus, mis on oma olemusel mõnevõrra pehmem iseloomuga võrreldes muust teraviljast destilleeritud piiritusega.

Puhas ja kvaliteetne vesi on viinavalmistamisel üliolulised. Vee kvaliteeti peetakse piirituse lähteainest ja päritolust isegi tähtsamaks. On väidetud, et 60% viina kvaliteedist määrab vesi. Peamiselt kasutatakse viina tootmisel demineraliseeritud vett, eliitviinade puhul aga puhast allikavett, põhjavett, kõrgliustike vett jm.

Valdav osa turul olevatest viinadest on filtreeritud. Seega nende maitse ja aroom on pigem neutraalsed ja isikupäratud. Sõltumata toorainest või viina tootmise piirkonnast, on nende karakter enam-vähem alati ühesugune. Nende põhiomadusteks on pigem puhtus ja kangus.

Filtreerimata viinas on säilinud viina algupärane iseloom ja joogi unikaalne maitse ning iseloomuomadused tulevad paremini esile.



Filtreerimata viinas säilivad paremini joogi puhas unikaalne maitse ja iseloomuomadused.

Saaremaa Unfiltered Vodka

[Saaremaa Unfiltered Vodka](#) on limiteeritud koguses toodetud viin, mis on loodud selleks, et tunnustada vana head viinatootmise tehnoloogiat ja viina unikaalset maitset. Saaremaa Unfiltered Vodka on viin kõige ehedamal kujul – söekas meistriteos, mis on valmistatud tänapäevaseid filtreerimistehnikaid kasutamata. Vaid kvaliteetne teraviljapiiritus ja puhas, töötlemata allikavesi.