

# PURITY

THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA

# VODKA



## PRODUKTION

Purity Vodka föds i en helt unik, handgjord potstill-panna i koppar och guld på Ellinge Slott utanför Malmö i södra Sverige. Destillationspannan är konstruerad i samarbete mellan Purity Vodka AB, den kemitekniske ingenjören Leif Nerhammar och Kothe Destillationstechnik i Tyskland.

Kothe Destillationstechnik är ett världsledande företag när det gäller design och utveckling av modern destillationsutrustning utifrån hantverksmässiga värderingar. Pannan på Ellinge Slott är konstruerad för batchvis bränning, den värms elektriskt med vattenbad och är som den första destillationsutrustningen i Europa säkerhetsklassad enligt ATEX. Det innebär att pannan har ett inbyggt system som förhindrar överhettning och explosion.

Den lilla pannan, som har en mäskvolym på 600 liter, består av en potstill med svampformad överdel. Destillatet leds från potstill-pannan till två åttavåningstorn för rektifiering. Varje torn består av åtta fysiska bottnar i form av destillationsklockor. Varje klockbotten justeras i tre olika lägen så att flödet regleras beroende på vilken typ av destillat eller effekt man vill uppnå. Med andra ord har destillatören möjligheten att arbeta med totalt 65 536 stycken olika slutdestillatet.

När spritångorna leds igenom de båda tornen faller det kondenserade destillatet neråt, det träffar de heta klockbottnarna och förångas omedelbart. Förloppet, som är ett språkande skådespel, kan följas genom glasventiler vid varje klockbotten ända fram till spritlyktan i guld där destillatet tappas av för en upprepade destilleringsomgång. Totalt destilleras spriten 34 gånger med ett svinn på 90 procent innan den uppnår den perfekta kvaliteten och alkoholstyrkan 96 procent.

Puritypannan är unik på grund av rektifieringstornen, de är högre och framförallt bredare än vad som är annars förekommer. Det ger en större volym där destillatet blandas i gas- och vätskeform. De stora klockbottnarna ökar destillationseffekten.



Tack vare att Purity genomgår så många destilleringar uppnår spriten en så exceptionellt hög renhetsgrad att det färdiga destillatet inte behöver filtreras.

Vodka kan normalt inte potstill-destilleras eftersom vodka per definition kräver en alkoholhalt överstigande 95 % vol. Men tack vare den unika pannkonstruktionen är det möjligt för Purity att kombinera en enastående renhet med potstill-destillationens fyllighet och smakrikedom.

Purity destilleras i ett slutet och automatiserat system där destillatet pumpas från mäsktankar, till pannan, spritlyktan och slutligen till olika uppsamlingstankar. Processtekniken är etablerad i alla led. Restprodukterna som blir kvar efter destillationen, dranken, pumpas ut och kommer till användning som kreatursföda. Den automatiserade så kallade cipp-diskningen hanterar rengöringen efter varje körning. Även spritlyktan där huvud, svans och hjärta skärs regleras automatiskt via pumpar och de olika fraktionerna leds till stora uppsamlingstankar. Processen styrs via datoriserad övervakning och radiostyrd manövrering, också detta är något som är världsunikt för Purity. Produktionen av Purity kännetecknas av ett aktivt miljötänk i alla led, som en del av detta tas kylvattnet och restvärmen till vara i en special-tank för värmeåtervinning.

**P**å Ellinge Slott framställs Puritys hjärta i den unika destillationsanläggningen med vintervete (Gnejs\*) och korn (Tripple\*\*) från slottets egna odlingar och mineralrikt vatten från den lokala källan. Det är här merparten av de smaker framkallas som ger Purity sin speciella karaktär. Efter destillationen på Ellinge blandas hjärtat med en ekologisk, kolonndestillerad vetesprit producerad utifrån noggrant utprovade specifikationer.

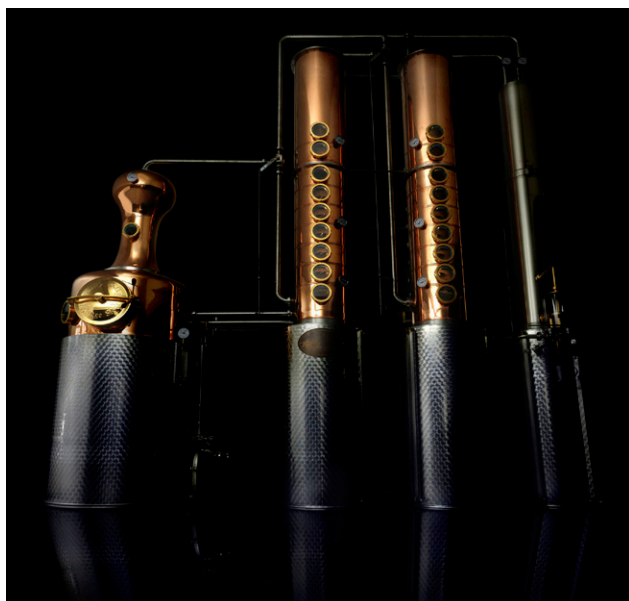
Den slutliga avrundningen av smaken kommer från en långsam och omsorgsfull nedvattning. När Purity tappas håller



spritens pannstyrka på omkring 96 procent. Den höga alkoholhalten betyder att destillatet är exceptionellt rent. Purity är så fri från föroreningar att något annat än en enkel partikelfiltrering inte är nödvändig. Det betyder att all smakreducerande maskinell filtrering kan förbigås och att alla naturliga smaker bevaras.

Nedvattningen från pannstyrka till 40 procent drickstyrka sker med naturligt vatten från en skyddad vattentäkt. Detta förhållandevis smakrika vatten, med en balanserad mineralton, tillför en perfekt mjukhet till destillatet. För att undvika att mineralerna i vattnet bildar salter i flaskan tillförs också Purity en avvägd mängd avjoniserat vatten, som också hämtas i samma skyddade vattentäkt.

The Perfect Cut.



#### \*Specifikation vete

Gnejs är ett vete förädlad av Weibull och är speciellt lämplig till bröd- och vodikaproduktion. Vetetyper härstammar från korsningar mellan svenska vinterhårdiga och kontinentala mera kortstråiga högvastande sorttyper. Odling när bäst resultat i södra Sverige då dess vinterhårdighet är begränsad.

Sort: Gnejs vintervete  
Sådd: 15 september 2007  
Skörd: Augusti 2008  
Kvalitet: Prima  
Falltal: 350  
Proteinhalt: 10,5%  
Stärkelsehalt: 74,1%  
Vattenhalt: ca 12%  
Rymdvikt: 862

#### \*\*Specifikation korn

Tripple är ett korn huvudsakligen framtaget för bryggerinäringen, men som rätt använd fungerar som ett perfekt komplement till kortstråigt vintervete vid vodka destillation.

Sort: Tripple  
Sådd: April 2008  
Skörd: Augusti 2008  
Kvalitet: Prima  
Vattenhalt: 13,2%  
Rymdvikt: 687 g/l  
Proteinhalt: 11,2%  
Maltgrobarhet: 99%  
Rymdvikt: 687