

Sprzedaż octu rośnie rekordowo, także w Octowni Białystok

W sezonie letnio-jesiennym sprzedaż octu rośnie nawet dwu-trzykrotnie – mówi Adam Zwolan, wiceprezes spółki Lech-Garmażeria Staropolska, będącej właścicielem Octowni Białystok. - Największy wzrost dotyczy 10-proc. octu spirytusowego, w litrowych i półlitrowych butelkach typu PET. Ale w ofercie mamy też octy winne - jabłkowy, z wina czerwonego i z wina białego, rzadziej jednak wykorzystywane w przetworach.

Sezon na przetwory zaczyna się już w czerwcu, ale to właśnie teraz, kiedy w lasach pojawiają się grzyby, domowa produkcja weków osiąga swoje apogeum. Kluczowym składnikiem marynat jest ocet. A ponieważ to ocet w największym stopniu decyduje o smaku zalewy, warto wybrać sprawdzony produkt, który powstaje w wyniku naturalnej fermentacji octowej alkoholu i nie zawiera w składzie żadnych dodatkowych substancji. Taką metodą produkowany jest spirytusowy ocet w Octowni Białystok.

- Biologicznym czynnikiem fermentacji octowej są bakterie octowe, które „przerabiają” alkohol etylowy (pozyskiwany ze spirytusu) w naturalny kwas octowy – potocznie nazywany octem – tłumaczy Adam Zwolan. - Bakterie te są bardzo wrażliwe na wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia chemiczne, z tego względu octownia jest usytuowana poza terenem miasta, gdzie nie ma zanieczyszczenia powietrza. Bardzo ważną rolę odgrywa woda, która musi spełniać bardzo rygorystyczne wymagania pod względem jakościowym, zawartość minerałów oraz wartości pH.

Obiekt znajduje się niedaleko Białegostoku i zaopatruje w ocet północny oraz północno-wschodni region Polski. W ramach rozwoju Octowni Białystok zakupiony został ostatnio nowy zewnętrzny zbiornik magazynowy o pojemności 50.000 l.

- Pozwoli to zwiększyć zdolność magazynową Octowni, co w konsekwencji zwiększy płynność realizacji zamówień – dodaje Adam Zwolan.

Octownia Białystok ma długą tradycję w produkcji octu spirytusowego. Pierwsze dwa tworniki zostały uruchomione w 1952r. przez ówczesne Białostockie Zakłady Przemysłu Owocowo Warzywnego, przy ul. Reymonta. Początkowo ocet rozlewany był ręcznie, zamykany naturalnym korkiem i lakowany. Tak przygotowane butelki umieszczano w drewnianych skrzyniach i przekazywano do sprzedaży. Od 2004 roku białostocka Octownia należy do firmy Lech-Garmażeria Staropolska, renomowanego producenta zdrowej i naturalnej żywności, produkowanej tradycyjnymi metodami.

