



## NINKASI ÉQUIPE SA NOUVELLE DISTILLERIE ET DIVERSIFIE SON OFFRE !

Depuis sa création en 1997 par son actuel Président Christophe Fargier, Ninkasi ne cesse de poursuivre sa croissance. En 2017, suite aux débuts très prometteurs des ventes de bières en grande distribution nationale et au lancement du nouveau projet Whisky, l'entreprise s'est rendu compte qu'elle finirait tôt ou tard par être freinée par la capacité de production de sa fabrique implantée à Tarare (Rhône).

**Ainsi, la nouvelle fabrique de bières et spiritueux Ninkasi, toujours située à Tarare (Rhône), est entrée en activité, après un an de chantier, et permettra à court terme d'augmenter significativement la capacité de production de l'entreprise !**

**Au sein de cette nouvelle fabrique, Ninkasi équipe sa distillerie d'alambics présentant une technologie particulièrement audacieuse et propose aux professionnels de pouvoir acheter le distillat de ces nouveaux alambics.**

Ninkasi s'est récemment équipée de deux alambics Honoré de 100 et 50 Hl chacun, multipliant ainsi par 10 ses capacités de production de spiritueux. Aux côtés des traditionnels alambics charentais Chalvignac, présents au sein de la fabrique depuis de nombreuses années, les nouveaux alambics Honoré permettront très prochainement à l'entreprise de proposer des prestations de distillation à façon.

Ces nouveaux alambics Honoré proposent une technologie audacieuse et **moins énergivore** : la **distillation sous vide**, aussi appelée basse température, qui permet un système de distillation à repasse, entièrement sous vide d'air de la cucurbite à la sortie du condenseur. Les températures d'ébullition dépendent de la pression de l'air : en faisant le vide, la température d'ébullition de l'alcool diminue à 47°C au lieu de 83°C pour un alcool à 40% alc.vol. Cela réduit grandement la consommation d'énergie lors de la distillation.

La chauffe se fait à la vapeur, directement dans la cucurbite sous la forme d'un bloc de serpentins. L'alambic est en inox, matière qui détient une meilleure résistance à la mise sous vide. Le condenseur contient 105 m<sup>2</sup> de surface en cuivre, matière nécessaire pour éliminer les composés de soufre volatils du distillat.



Grâce à cette acquisition et à travers cette nouvelle technologie de distillation, non seulement **Ninkasi augmente sa capacité de production** de whiskies Ninkasi, élevés et assemblés par son maître distillateur, Alban Perret, mais l'entreprise peut également **proposer à d'autres maisons de whisky un service de distillation à façon**, autrement dit d'acheter du distillat de qualité pour ne s'occuper que de l'élevage et l'assemblage du whisky.

### À propos du Ninkasi

Le concept Ninkasi : bière, burger & musique !

Précurseur dans le domaine de la craft bière, l'entreprise est créée en 1997 par son actuel dirigeant Christophe Fargier. Aujourd'hui, Ninkasi c'est l'alchimie entre la production de bière & spiritueux craft de qualité, une offre de restauration qui s'appuie sur 13 producteurs partenaires et une réelle démarche culturelle autour de la musique, le tout dans 26 lieux de vie chaleureux et conviviaux. Depuis plus de 25 ans, Ninkasi s'entoure de producteurs français qui défendent des savoir-faire, dans une véritable démarche de relation durable. Indépendante, engagée et ambitieuse, la marque Ninkasi prouve que développement et respect des convictions sont économiquement et socialement compatibles. Entreprise responsable, Ninkasi a obtenu la note RSE de 80/100 par Gen'ethic en 2021 et s'engage dans la réduction de son empreinte carbone et l'amélioration continue de ses principes d'éthique.

Le Groupe Ninkasi réunit aujourd'hui 300 salariés et réalise 26,2 millions d'€ de CA en 2022.

Ninkasi, Libres de brasser toutes les cultures !

[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)