



OXLEY GIN

מותג הג'ין אוקסלי התחיל את דרכו ב-2009 ומיד פרץ לתודעה בזכות תהליך הייצור המסקרן והייחודי להם. תאגיד בקרדי העולמי אשר המזקה בבעלותו מייצר את הג'ין במזקקת Thames אשר בלונדון.

בתהליך ההכנה משרים 14 תבלינים למשך 15 שעות המקנים את מרבית פרופיל הטעם בתוצאה הסופית. ערער, אשכולית, לימון, תפוזים, עוקצנית, וויל, אניס, שורש אירוס, קקאו, שורש ליקריץ', זרעי גן עדן, שורש קאסיה, אגוז מוסקט וזרעי כוסברה.

לאחר ההשריה מעבירים את הנוזל הרווי בטעם העשיר של התבלינים לשלב הבא בתהליך והוא הזיקוק הייחודי למזקה שנקרא: זיקוק בוואקום קור - Cold distillation vacuum

את התבלינים מניחים במזקקת הוואקום המשתמשת בלחץ אוויר נמוך אשר גורם לבעבוע ולהפיכת הנוזל לאדים בטמפרטורה של -5 מעלות ואחר מכן תהליך עיבוי בטמפרטורה של -100 מעלות והפיכתו חזרה לנוזל.

בהשוואה לתהליכי זיקוק הנפוצים המשתמשים בטמפרטורה גבוהה תהליך זה משמר ומשפר את איכויות התבלינים, מדגיש אותם ולא פוגע בהם בתוצאה הסופית.