

КОНКУРС „ЗЛАТЕН МЕДАЛ С ДИПЛОМ“



На 8 и 9 ноември 2017 г. в рамките на международните специализирани изложби МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО и ИНТЕРФУД И ДРИНК се проведе за пореден път конкурсът „Златен медал с диплом“ за преглед и оценка на качествени и оригинални пазарни продукти, представени от фирмите изложителки.

На основание Заповед № 195/31.10.2017 г. на

Председателя на Съвета на директорите на „Интер Експо Център“ Ивайло Иванов и съгласно регламента за участие в Конкурса се създаде многодисциплинарна комисия от специалисти и експерти с научен и практически опит за оценяване на представените експонати, както следва: председател: д-р Любомир Кулински – директор на дирекция „Контрол на храни“ – ЦУ на БАБХ и членове: д-р Александрина Борисова – Началник отдел „Контрол на храни в производствени обекти и търговия на едро“ в дирекция „Контрол на храни“ при Българска агенция по безопасност на храните; инж. Габриела Симеонова – главен експерт в дирекция „Контрол на храни“ при Българска агенция по безопасност на храните; д-р Светла Чамова – почетен член, Асоциация на месопреработвателите в България; инж. Павлина Лилова – Асоциация на месопреработвателите в България; г-жа Калинка Балтова – технолог; г-жа Мариана Кукушева – Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, инж. Антоанета Божинова – Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България; д-р Йордан Гогов – почетен член; д-р инж. Димитър Гайдарски – енолог; д-р инж. Рада Виденова – Национална лозаро-винарска камара; инж. Росица Горанова – енолог.



Продължава на стр. 4.



ИЗДАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ЛОЗАРО-ВИНАРСКА КАМАРА

Първият брой на сп. "Лозарство и винарство" под това име излиза през 1952 г. То е последовател на традициите на сп. "Пепиниерист" (1911 г.), което от 1913 г. до 1949 г. излиза под името "Лозарски преглед", орган на Съюза на българските лозаро-винари.

Периодичност 6 броя годишно.

Директор:

д-р инж. техн. Рада Виденова

Редактор:

Маргарита Христова

Редакционен съвет на броя:

проф. д-р. Г. Бамбалов,
проф. К. Попов,
доц. Ст. Кемилев, доц. А. Иванов,
доц. Здравко Наков,
инж. д-р Д. Гайдарски,
доц. д-р Й. Йорданов,
инж. Ст. Стоянов, д-р Св. Станева

ГОДИНА LXV

ISSN-0458-4244

www.bulgarianwines.org

liv@bulgarianwines.org

АДРЕС НА РЕДАКЦИЯТА
1000 София, ул. "Леги" 10
Тел./факс: 981-08-49
Тел.: 988-47-97

СЪДЪРЖАНИЕ

САЛОН НА ВИНОТО 2017

Конкурс „Златен медал с диплом“ 1

РЕКОЛТА 2017 Г. В БЪЛГАРИЯ

Реколта 2017 г. в Югозападен район Долината на Струма, С. Крумов 5

КАЛЕНДАР НА СЪБИТИЯТА

Календар 2018 на национални и международни винарски събития в България 6

ЛИКЬОРИТЕ

Ликьорното производство в България, Н. Бакалов 8

ЮБИЛЕИ

65 години Национален институт за изследване на вино и спиртни напитки в България, М. Христова 10

65 години списание "Лозарство и винарство", М. Христова 12

ЕНОЛОГИЯ

Легендарни продукти благодарение на модерни процеси, М. Георгиев 13

РЕКОЛТА 2017 Г. ПО СВЕТА

Горещини превръщат калифорнийското винено грозде в стафиди 18

ГОДИШНО СЪДЪРЖАНИЕ

ГОДИШНО СЪДЪРЖАНИЕ 20

НАУКА ЗА ПРАКТИКАТА

Национален институт за изследване на вино и спиртни напитки в София, Н. Пудова 22

ВИНАРСКИ ТУРИЗЪМ

Хоби пътуването за вино, Й. Йрданов 26

ТЪЖНИ НОВИНИ

Почина Александър Велянов 31

Уникредит Булбанк, клон Централен - BIC код: UNCRBGSF
IBAN разплащателна сметка: BG87UNCR76301013948307
Позоваването на сп. "Лозарство и винарство" е задължително.
Предпечат: Л&В. Печат: Агенция "Дейта".

CONTENTS

SALON DU VIN 2017

Golden medal with Diploma contest 1

VINTAGE 2017 IN BULGARIA

Vintage 2017 in South West region Strouma valley, S. Kroumov 5

CALENDAR OF EVENTS

Calendar of 2018 of National and International Wine Events in Bulgaria 6

LIQUEURS

Liqueurs production in Bulgaria, N. Bakalov 8

ANNIVERSARIES

65 Years National Wine and Spirits Research Institute 10

65 Years Lozarstvo & Vinarstvo" Magazine, M. Hristova 12

ENOLOGY

Legendary products thanks to modern processes, M. Georgiev 13

SCIENCE FOR THE PRACTICE

National Wine and Spirits Research Institute, N. Pudova 22

WINE TOURISM

Hobby trip for wine, J. Jordanov 26



КАЛЕН ДАР 2018

НАЦИОНАЛНИ И МЕЖДУНАРОДНИ ВИНАРСКИ СЪБИТИЯ В БЪЛГАРИЯ

10-11 февруари	OUTLET на български вина Асоциация на търговците на вино в България OUTLET of Bulgarian wines Association of wine merchants of Bulgaria	27 -29 юли	Бургаски фестивал на виното Burgas Wine Fest  Wine Fest Burgas www.bulgarianwines.org
10 - 11 февруари	Фестивал на мелнишкото вино «Златен грозд» Melnik Wine Fest «Zlaten Grozd» zamelnik@abv.bg; 0889502646	21-23 август	Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, Пловдив, Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, Plovdiv, Bulgaria http://www.spiritsselection.com/en/  Spirits Selection
21 – 25 февруари	ВИНАРИЯ - Международна изложба за лозарство и винарство. Фестивал на виното. Международен конкурс за вино и спиртни напитки VIANRIA - International Viticulture and enology exhibition. Wine Festival. International Vine and Spirits Competition http://www.fair.bg/bg/ ; www.bulgarianwines.org	31 август - 2 септември	Фестивал “Виното на траките”. Конкурс за местни сортове, Казанлък Thracian and Wine Festival. Contest for indigenous varieties, Kazanlak
Април	Вината на сезон пролет/лято 2018 Асоциация на търговците на вино в България Wines of season spring/summer 2018 Association of wine merchants of Bulgaria	Септември	Вината на сезон есен/зима 2018 Асоциация на търговците на вино в България Wines of season spring/summer 2018 Association of wine merchants of Bulgaria
11 и 12 май	DiscoverVino.World http://www.divino.bg	12-14 октомври	Августиада. Фестивал на виното и културното наследство Augustaida. Festival of the wine and the cultural heritage www.avgustiada.com  Avgustiada
17-20 Май	Балкански конкурс на виното. Балкански фестивал на виното. The Balkan International Wine Competition & Festival http://www.balkanswine.eu/	7-10 ноември	Салон на виното Salon du vin http://iec.bg/bg/events
Май	Енофорум България Enoforum Bulgaria seb@wineforum-bg.net	16-18 ноември	ДиВино.Тест DiVino. Taste http://www.divino.bg
1-3 юни	Фестивал на виното розе, Казанлък, Национален конкурс за розе «Златен киликс» Rose Wine Expo, Kazanlak National Rose Wine competition «Golden kiliks» http://rosewine-expo.com/  Rosé Wine Expo	23-25 ноември	Дефиле на младото вино Young Wine Fest http://www.eventsplovdiv.info ; www.bulgarianwines.org  Фестивал “ДЕФИЛЕ НА МЛАДОТО ВИНО”
		30 ноември - 1 декември	Балкански фестивал на ракията – София Balkan Rakia Fest www.bulgarianwines.org  Balkan Rakia Fest

65 ГОДИНИ СПИСАНИЕ "ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО"

В съвременната история на българското лозаро-винарство ключово място заема специализираното научно списание "Лозарство и винарство". 1058 постановление на Министерски съвет от 1951 г. представлява цялостна програма за преустройство и развитие на сектора, както и за обезпечаването му с научно обслужване и периодични печатни издания. Наследник на съществувалите дотогава издания "Пепиниерист" (основано 1911 г.) и "Лозарски преглед" (1913 г. - 1949) "Лозарство и винарство" е натоварено със сложната задача да е неизменен спътник на научно-изследователската и развойна дейност на бурно развиващия се лозаро-винарски сектор по това време.

Първият брой на сп. "Лозарство и винарство" излиза през февруари 1952 г. Първи отговорен редактор на списанието е Ранчо Кеменчеджиев, но основният двигател на цялата дейност по списването и издаването в продължение на 27 години е Александър Възвъзов. На него съдбата предопределя да бъде възрожденец на лозаро-винарската периодична книжнина у нас.

В 65-годишната си история с името "Лозарство и винарство" изданието има няколко отговорни редактори, главни редактори и директори. Отговорни редактори са последователно: Ранчо Кеменчеджиев, Куню Стоев, Стоян Тонков, Стефан Радучев, Йордан Тодоров, Стоян Киндеков. След промените през 1989 г. главен редактор на списанието става Ася Чобанова, а след преминаването на изданието към Сдружението на производителите и търговците на вина и спиртни напитки, по-късно Национална лозаро-винарска камара, негови директори в качеството им на главни секретари са последователно Богдан Манджуков, Гергана Христова, Лилия Стоилова и Рада Виденова.

През годините сп. "Лозарство и винарство" има различен облик и тираж, но неизменно остава високото качество на списване и актуалност на публикуваните материали. Всички светила на българската лозаро-винарска наука имат принос в развитието му.

За организиране на цялостната работа по съставянето и издаването на единственото професионално научно-популярно издание по лозарство и винарство в България съществен принос имат през годините и Мария Жегова - зам. главен редактор, Снежана Живкова - редактор, Маргарита Христова - редактор. Съставите на редакционните колегии през всичките тези години много ясно говорят за авторитета на списанието, тъй като в тях са включвани най-изявените специалисти в лозаро-винарския сектор.

В своето непрекъснато развитие, за да бъдем в крак



с новото време и по повод 60-годишния юбилей на сп. "Лозарство и винарство" започна издаването на ново луксозно двуезично списание за реклама на българското вино "BGWine". В него родните производители имат възможност да представят новите си продукти, както и възможностите за винарски туризъм.

Преминало през възходи и падения нашето списание устоява на тежките икономически промени и отстоява позицията си на трибуна на българското лозарство и винарство. И както се полага за всеки юбилей, да му пожелаем достойно да преживее и новия век, успешно да надживява тежките моменти в бъдещата си история, да бъде алманах на българската лозаро-винарска наука.

Материалите в рубриката "Юбилей" подготви Маргарита Христова, редактор на сп. "Лозарство и винарство" и "BGWine"



Инж. Марко Георгиев
"А Профи Груп"
представя новости от EATON

ЛЕГЕНДАРНИ ПРОДУКТИ БЛАГОДАРЕНИЕ НА МОДЕРНИ ПРОЦЕСИ

От 2000-та година компанията *Hubert Sekt* принадлежи към групата *Henkell & Co.* и е водещ производител на вина (тихи и естествено пенливи) и спиртни напитки в Европа, със собствени представителства в 20 страни и експорт в повече от 100 държави по света.

Hubert Sekt произвежда богат асортимент от пенливи вина за всеки вкус и във всеки ценови клас.

Чрез обединяването с най-големия словашки винопроизводител *Vitis Pezinok* през 2008 г. *Hubert J. E.* днес е водещ и на словашкия пазар на вина и високоалкохолни напитки, при това в областта на филтрацията предприятието се довери изцяло на опита на *Eaton* за постигане на микробиологична стабилност при добри икономически параметри.

ИСТОРИЯ

През 1825 г. Йохан Фишер и лекарят д-р Михаел Шьонбауер откриват в Братислава фирма за производство и търговия с колониални стоки и вина. Това е първото предприятие в Европа, в сто лицата на Словакия, извън Франция, в което започва производство на пенливи вина по оригинална френска рецепта от областта Шампан. През 1877 г. тази фирма се поема от семейство Хуберт, което продължава успешно нейното по-нататъшно



развитие. Днес *Hubert Sekt* е пазарен лидер на словашкия пазар за вина и спиртни напитки. Съществена част от производствените процеси е филтрацията с ноу-хау на *Eaton*, която достига годишно до 16 милиона литра.

В трите бутилиращи линии се използват различни филтриращи средства от *Eaton*. Линиите за тихи и пенливи вина са снабдени със свещови филтри, а линията за спиртни напитки е с шихтово филтриране. През последните две години *Hubert Sekt* изпробва на линиите за вино и шампанско по-евтини продукти от нашите конкуренти. Обикновено по-евтините филтриращи средства водят със себе си проблеми по отношение на микробиологичната стабилност и влошена производителност, а с това и на филтрационния капацитет, поради което *Hubert Sekt* взе решение отново да започне съвместна работа с *Eaton*.

ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА

Съществен фактор при филтрацията преди бутилиране е микробиологичната сигурност на филтратата. Ако във виното след стерилна филтрация са преминали дрожди и бактерии, може да се стигне до вторична ферментация в затворените бутилки. Последствията са вкусови изменения, утайки и високо налягане в бутилката с възможни наранявания на потребители и персонал от експлодирали бутилки, наред с рекламациите. Фактически се е

Продължава на стр. 14

ЧЕСТИТА НОВАТА 2018 ГОДИНА

РЕКОЛТА 2017 В БЪЛГАРИЯ

ЯНУАРИ							ФЕВРУАРИ						
п	в	с	ч	п	с	н	п	в	с	ч	п	с	н
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31					26	27	28				

МАРТ							АПРИЛ						
П	В	С	Ч	П	С	Н	П	В	С	Ч	П	С	Н
			1	2	3	4							1
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
							30						

МАЙ							ЮНИ						
П	В	С	Ч	П	С	Н	П	В	С	Ч	П	С	Н
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	

[illegible]

септември							октомври						
п	в	с	ч	п	с	н	п	в	с	ч	п	с	н
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

НОЕМВРИ							ДЕКЕМВРИ						
П	В	С	Ч	П	С	Н	П	В	С	Ч	П	С	Н
			1	2	3	4						1	2
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						

БРОЙ 1

СЪБИТИЯ

Провайн 2017

DRINKTEC & SIMEI - две изложения - една цел

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

Да си припомним най-важното, Синджента България

Приложение на BBCH кодовете в растителната защита на лозата, В. Ройчев, А. Иванов, Д. Гънчев

Растително-защитна технология, БАСФ

ЕНОЛОГИЯ

Винификация в амфора: Ренесанс на най-древния метод за правене на вино, Н. Дикова

Спонтанна ферментация... идеално!, И. Шнайдер

ПРОГРАМА "ENJOY THE NEW OLD WORLD WINES"

Посещение на изби от американски търговци

Посещение на изби от китайски търговци

КЛИМАТ И ЛОЗАРСТВО

Климатичните промени и лозарството в България, В. Ройчев, А. Иванов

СЪЮЗ НА ЕНОЛОЗИТЕ В БЪЛГАРИЯ

Коледен бал

ЕНОЛОГ НА ГОДИНАТА

Тихомир Трифонов. Винарска изба Варна

МЛАД ЕНОЛОГ НА ГОДИНАТА

Мария Стоева. Винарна Братанови ООД

НАГРАДАТА "ХРИСТО ДЕРМЕНДЖИЕВ"

Ани Велчева. Винарска изба "Старосел"

ВИНАРИЯ 2017

БРОЙ 2

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

BASF - Растителна защита от А до Я

Годишна среща на "Синджента" с водещите лозари и винопроизводители

ПАНАИРИ, ИЗЛОЖБИ

DRINKTEC @ SIMEI

ЛОЗАРСТВО

Сравнителна ампелографска оценка на късно, много късно и най-късно зреещи десертни сортове лози, В. Ройчев

Селекционирани клонове лози в Института по лозарство и винарство в Плевен, Здр. Наков и др.

ЕНОЛОГИЯ

Влияние на етапите на винопроизводство върху количествата на (Е) -2-Decenal и 3-декан като източници на неприятни миризми, причинени от миризливка (Halyomorpha halys) - резюме

Микробиологията и отпадните води. (Научно съобщение)

Познато като! Предотвратяване и премахване на блокирането на филтър-свещи при филтрацията на тихи и естествено-пенливи вина, Е. Brandscheid, D. Speh

ВИНАРСКИ ТУРИЗЪМ

Съвременното значение на винарския туризъм като инструмент на търговската дейност на винарските изби в България, Й. Йорданов, Св. Танева

ПРОГРАМА "ENJOY THE NEW OLD WORLD WINES"

БРОЙ 3

СЪБИТИЯ

40-и контрес на OIV: Грозде и вино: наука и икономика, култура и образование.

15-а генерална асамблея на международната организация за лозата и виното (OIV)

40-И КОНГРЕС НА OIV - НАУЧНИТЕ СЕСИИ

Лозарството в България - състояние и перспективи, К. Попов, Сл. Панделиев, Л. Ангелов, М. Михайлов

Брашнеста мана (Uncinula necator (Schw.) Burr.) по лозата – постоянен проблем за здравния статус на лозовите ценози в България, дн М. Накова, Б. Наков, М. Титянов

Ароматен профил на сортовете Мавруд, Букек и Рубин, Д. Ланати, Д. Марчи, Г. Маза, Д. Байчева, Ал. ла Роса

Измерването на цветовете като отличителен фактор при контрол на качеството на българските червени вина, Д. Марчи, Д. Ланати, Д. Байчева, Ал. ла Роса, М. Барисоне, К. Рабути

Възможности за целево използване на ресурсите на корпоративната социална отговорност в сектор "Вино" за повишаване на устойчивостта и културната уникалност на винарските региони, Ив. Мурджева

ЛОЗАРСТВО

Повреди при някои винени и десертни сортове лози от ниски зимни температури през януари 2017 г. в района на Кюстендил, С.Крумов, Н. Христов, К. Попов

OIV СТАТИСТИКА

Световното лозаро-винарство през 2016 г. (Доклад на OIV)

МЕЖДУНАРОДНИ ИЗЛОЖБИ, КОНКУРСИ

Българските вина отново на Лондонския панаир на виното

Нов успех за България на Concours Mondial de Bruxelles 2017

Строгите правила гарантират несравнима надеждност

СЪЮЗ НА ЕНОЛОЗИТЕ В БЪЛГАРИЯ

Прилики и разлики между българските и сръбските вина, Ст. Стоянов

БРОЙ 4

СЪБИТИЯ

115 години Институт по лозарство и винарство в Плевен. Юбилейна научна конференция "Предизвикателства, перспективи и развитие на аграната наука в 21 век

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

Мана - високо ефективна програма от Синджента с продължителност от 70-80 дни

ЮБИЛЕИ

Проф. дсн Димитър Брайков на 80 години

ЕНОЛОГИЯ

Серниста киселина и редуктони, Ил. Шнайдер

ЕКОЛОГИЯ

И след филтрацията – директно в лозята! Утилизация на филтър-шихтите след филтрация, М. Георгиев

ТЪЖНИ НОВИНИ

Почина Слави Ковачев

РЕКОЛТА 2017 Г. В БЪЛГАРИЯ

Реколта с много високо качество, А. Иванов

Гроздовата реколта в района на Северна България, М. Иванов и др.

ИНСТИТУТ ПО ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО

Доклад послучай 115 г. от основаването на Института по лозарство и винарство в Плевен, Ив Пачев

ЛОЗАРСТВО

Първи ампелографски резултати от отглеждане на десертни сортове лози в оранжерия, А. Иванов, В. Ройчев

НАЦИОНАЛЕН ИНСТИТУТ ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА ВИНО И СПИРТНИ НАПИТКИ В СОФИЯ



От средата на тази година Националният институт за изследване на вино и спиртни напитки се премести на нов адрес, който се намира в центъра на София, недалеч от площад "Руски паметник". Заедно с всички настъпили промени главните усилия на екипа бяха насочени към обновяване на акредитираната изпитвателна лаборатория, която в момента извършва близо 120 вида анализи на вино, етилов алкохол, дестилат, спиртни напитки, оцет, кисел продукт и др. Специални предложения има за обучение на лабораторни екипи, експертни оценки и анализи и т.н.

Експерти с богат опит дават компетентни отговори, свързани с качеството на напитките, които се изследват.

Национален институт за изследване на вино и спиртни напитки е надежден партньор в работата на винарските изби, дестилериите, търговци, производители на домашни напитки и т.н..

КАТАЛОГ

на услугите на Акредитирана изпитвателна лаборатория към НИИВСН ЕООД

ВИНО

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ	Цена (в лева)
1	Алкохол	12.00 лв.
2	Относително тегло	8.00 лв.
3	Захари	15.00 лв.
4	Обща киселинност	8.00 лв.
5	Летлива киселинност	15.00 лв.
6	Екстракт /изчислителен метод/	3.00 лв.
7	Серен диоксид-свободен, общ аспирационен метод	12.00 лв.
8	Серен диоксид-свободен, йодометричен метод	12.00 лв.
9	pH	4.00 лв.
10	Цианидни производни	35.00 лв.
11	Сорбинова киселина /спектрофотометрично/	25.00 лв.
12	Алдехиди/спектрофотометрично/	15.00 лв.
13	Желязо, (AAS, flame)	23.00 лв.
14	Мед, (AAS, flame)	23.00 лв.
15	Олово, (AAS, flame)	23.00 лв.
16	Цинк, (AAS, flame)	23.00 лв.
17	Кадмий, (AAS, flame)	30.00 лв.
18	Арсен, (AAGF)	30.00 лв.
19	Олово, (AAGF)	23.00 лв.
20	Органични киселини, HPLC/винена киселина, лимонена киселина, млечна киселина, ябълчна киселина и други/**	28.00 лв.
21	Фенолни вещества, HPLC/галова киселина, кафеена киселина, катехин, епикатехин и други/**	28.00 лв.
22	Метилов алкохол, (GC)	15.00 лв.
23	Естери, като етил ацетат (GC)	15.00 лв.
24	Алдехиди, като ацеталдехид (GC)	15.00 лв.
25	Висши алкохоли, (GC)/1-бутанол, 2-бутанол, 1-пропанол, 2-метил-1-пропанол,2-метил-1-бутанол, 3-метил-1-бутанол/***	20.00 лв.
26	Глицерин, (GC)	27.00 лв.

27	Пепел	29.00 лв.
28	Алкалност на пепел	28.00 лв.
29	Доказване на синтетични багрила	40.00 лв.
30	Диглюкозид на малвидола	50.00 лв.
31	Стабилност при ниска температура	7.00 лв.
32	Стабилност при висока температура	7.00 лв.
33	Оксидазна стабилност	7.00 лв.
34	Излишък на бистрител	7.00 лв.
35	Берлинско синило	7.00 лв.
36	Индекс на Фолин-Чикалто	12.00 лв.
37	Сульфати	12.00 лв.
38	Хлориди	19.00 лв.
39	Бор	40.00 лв.
40	Цветни характеристики /интензитет и нюанс на цвета/	30.00 лв.
41	Фенолни вещества /спектрофотометрично/	22.00 лв.
42	Антоциани /спектрофотометрично/	22.00 лв.
43	Проверка на селеронов апарат	50.00 лв.
44	Органолептична оценка	50.00 лв.
45	Налиягане на въглероден двуокис	5.00 лв.
46	Микроскопиране след центрофугиране	10.00 лв.
47	Посявка на гроздов агар за дрожди и плесени	49.00 лв.
48	Посявка на зелен агар за млечнокисели бактерии	49.00 лв.
49	Посявка на пивна мъст агар с алкохол за оцетнокисели бактерии	49.00 лв.
50	Определяне броя на живи микроорганизми след мембранно филтриране	55.00 лв.
51	Транс-ресвератрол (от 1 до 3 проби)	150.00 лв.
52	Транс-ресвератрол (при 4 и повече проби)	30.00 лв.
53	Алкохол джибри, винени утайки	50.00 лв.
54	Захар джибри, винени утайки	50.00 лв.

ЕТИЛОВ АЛКОХОЛ, ДЕСТИЛАТ, СПИРТНИ НАПИТКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ	Цена (в лева)
1	Алкохол	12.00 лв.
2	Относителна плътност	8.00 лв.
3	Захари	15.00 лв.
4	Обща киселинност	8.00 лв.
5	Летлива киселинност	12.00 лв.
6	Метилов алкохол, (GC)	15.00 лв.
7	Естери, като етилацетат, (GC)	15.00 лв.
8	Алдехиди, като ацеталдехид, (GC)	15.00 лв.
9	Висши алкохоли, (GC)*/1-бутанол, 2-бутанол, 1-пропанол, 2-метил-1-пропанол,2-метил-1-бутанол, 3-метил-1-бутанол/	20.00 лв.
10	Денатуриращ агент, (GC), 2-пропанол	30.00 лв.
11	Глицерин, (GC)	27.00 лв.
12	Анетол, (GC)	27.00 лв.
13	Пропилен гликол, (GC)	27.00 лв.
14	Етилкарбамат	100.00 лв.
15	Серен диоксид /йодометрично/	12.00 лв.
16	pH	4.00 лв.

17	Фурфурал	35.00 лв.
18	Цианидни производни	35.00 лв.
19	Сух екстракт /тегловен метод/	28.00 лв.
20	Желязо, (ААС)	23.00 лв.
21	Мед, (ААС)	23.00 лв.
22	Олово, (ААС)	23.00 лв.
23	Цинк, (ААС)	23.00 лв.
24	Кадмий, (ААС)	30.00 лв.
25	Арсен, (ААГФ)	30.00 лв.
26	Фенолни вещества, HPLC /галова киселина, ванилинова киселина кафеена киселина, катехин, епикатехин, синрингалдехид и други/	28.00 лв.
27	Пепел	29.00 лв.
28	Летливи азотни вещества	30.00 лв.
29	Танин /дъбилни вещества/	15.00 лв.
30	Време за обезцветяване на разтвор на $KMnO_4$	12.00 лв.
31	Чистота /Савал/	15.00 лв.
32	Тест за абсорбиране на ултравиолетова светлина /спектрофотометрично/	19.00 лв.
33	Идентичност	10.00 лв.
34	Бистрота	3.00 лв.
35	Органолептична оценка	50.00 лв.
36	Интензитет на цвета /спектрофотометрично/	22.00 лв.

ОЦЕТ, КИСЕЛ ПРОДУКТ

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ	Цена (в лева)
1	Алкохол	12.00 лв.
2	Относителна плътност	8.00 лв.
3	Летлива киселинност	12.00 лв.
4	Обща киселинност	8.00 лв.
5	Общ екстракт /тегловен метод/	28.00 лв.
6	Желязо, (ААС)	23.00 лв.
7	Мед, (ААС)	23.00 лв.
8	Серен диоксид /йодометричен метод/	12.00 лв.
9	Органолептична оценка	10.00 лв.
ДРУГИ		
№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ	Цена (в лева)
1	ИЗГОТВЯНЕ НА ЕКСПЕРТИЗА/ЕКСПЕРТНО СТАНОВИЩЕ	100.00 лв.
2	ОБУЧЕНИЕ по показатели (от 1 до 5 показателя) (на ден)	125.00 лв.
3	ОБУЧЕНИЕ за работа с апаратура (на ден)	125.00 лв.
4	ИЗДАВАНЕ НА ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ НА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК	4.00 лв.
5	ИЗДАВАНЕ НА ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ НА АНГЛИЙСКИ, НЕМСКИ или РУСКИ ЕЗИК	5.00 лв.

*Посочените цени са в лв. без ДДС и са за една проба

НОВИ УСЛУГИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ	№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛ
1	Захари /Захароза, Глюкоза, Фруктоза/, HPLC	8	Метилетилкетон (МЕТ)
2	Фталати в спиртни напитки: - Phthalic acid, benzylbutyl ester (BBP); - Phthalic acid, bis-butyl ester (DBP); - Phthalic acid, bis-2-ethylhexy ester (DEHP); - Phthalic acid, bis-iso-butyl ester (DIBP);	9	Денатоний бензоат
		10	Бор
		11	Хлориди
		12	Калций
3	Пропилен гликол	13	Натрий
4	1,3-пропандиол	14	Хидрогксиметил фурфурал
5	Диетилен гликол	15	Изкуствени подсладители, HPLC Ацесулфам К, Захарин, Сукралоза, Аспартам, Натриев цикламат.
6	Ацетон	16	Алергени /ййчен, млечен/, ELISA - метод
7	Оцетна киселина		

В началото на 2018 г. Лабораторията ще предостави на своите клиенти нови пакетни услуги на различни групи показатели за изпитване, с атрактивни ценови предложения и преференциални условия.

Нашият екип е на разположение да отговори на всички Ваши въпроси, запитвания и заявки на телефон: 02 818 49 58; 02 818 49 67 или на e-mail: laboratory@wineinbg.org

АГЕНЦИЯ ДЕЙТА

NEEDS DATA

Необходима Ви е реклама?

Нуждаете се от печатни материали за Вашата дейност?

- Листовки, дипляни, каталози, плакати
- Етикети, стикери, гаранционни карти, упътвания
- Фактурници, формуляри, бланки, ваучери

Всичко това, както и нестандартни изделия, може да поръчате при нас.

При това на цени на производител!

Вашата поръчка може да бъде направена по телефона или през Интернет, а големи и сложни проекти ще изготвим заедно с Вас в предпечатното студио на фирмата.

От идеята - до готовия продукт!

Това е предимството, което ви предлагаме - то ще ви спести време, нерви и пари.

“Агенция Дейта” ООД

печатница

София 1373

ж.к. “Западен парк”

между бл. 41 и бл. 42

тел.: 02 920 0057, 02 929 1783

0884 641 857

e-mail: datadata@mail.bg

www.pechatnicadata.com

ПОЧИНА АЛЕКСАНДЪР ВЕЛЯНОВ

На 11 октомври, на 43 години внезапно почина Алекс Велянов, един от талантливите ни енолози. Роден е в София. Завършил е Университета по хранителни технологии в Пловдив. Има 41 гроздобера (последните 20 години прави по два). Живял е над 15 години в Австралия, три – в Нова Зеландия. И в двете популярни винени държави е работил за известни изби. Производствен директор на ВИ “Анжелс Естейт”.



“В изкуството младият творец не осъзнава веднага, че е готов да направи нещо голямо, макар да е усвоил тънкостите и да си е изградил собствен стил. Този следващ скок се случва рано или късно, но голяма заслуга за него има някой, който те гледа от страни, вярва в теб и те подкрепя. Дали това ще е публиката, или някой приятел или пък ментор, решава СЪДБАТА.”

www.twofriendswines.com

TECHNO-PLAST

ПОЛИЕТИЛЕНОВИ СЪДОВЕ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ, СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ НА ВИНА И СПИРТНИ НАПИТКИ

“ТЕХНО – ПЛАСТ” ООД – София е дружество, специализирано в производството на ед-рогабаритни, безшевни полиетиленови съдове по метода на ротационното леене на полимери, както и в проектирането и изграждането на технологични линии за производството им. Фирмата е сертифицирана по ISO 9001:2000.

Изделията се изработват от висококачествените полиетилени на фирмите “DOW CHEMICAL” и “RESIMEX”. Те успешно се използват за оборудване на малки, средни и големи изби, както и за

- изключително здрави, безшеви и високоустойчиви към всякакви киселинни реагенти;
- превъзхождат многократно подложените на корозионни процеси тежки и скъпи метални съдове;
- универсални, годни за многократна употреба;
- гарантирана устойчивост на температурен градиент от минус 30°C до плюс 90°C;
- лесни за измиване и почистване с пара;
- леки по тегло и леснопреносими;
- изключително дълъг експлоатационен живот – 30 години гаранция.



индивидуални винопроизводители. Подходящи са за ферментация, съхранение и транспорт на вина, спиртни напитки и други продукти за хранително-вкусовата промишленост. Съдовете са придружени със „Сертификат за съхранение на хранителни продукти”, издаден от Министерство на здравеопазването.

Основните им предимства са:

- съхраняваните продукти не променят своите вкусови и биологични качества;

За да посрещне специфичните нужди на винарската индустрия, от 2003 г. “Техно - Пласт” ООД предлага и следните нови разработки:

- съдове с обем до 6000 л;
- допълнителномонтираненаметалнилюкове от неръждаема стомана към ферментационните съдове за почистване и измиване;
- ефективен и икономичен начин за изолация на приемачи съдове.

1225 София, ПК 29, кв „Орландовци“, ул. „Одеса“ №34

Тел.: 02/936 7348, 936 7019; факс: 02/936 7532

GSM 0887 84 03 93, 0887 96 68 69;

e-mail: technoplast1993@yahoo.com; techno_plast@mail.bg

www.econ.bg; www.techno-plast.net; www.techno-plast.big.bg



ЗАЕДНО С АГРА

ufi
Approved
Event

Винарлия

• ГРАД НА ВИНОТО •

21 - 25 ФЕВРУАРИ 2018

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА
ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО

www.fair.bg