

Л&В

ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО • БРОЙ 1/2018



ИЗДАНИЕ НА
НАЦИОНАЛНАТА
ЛОЗАРО-ВИНАРСКА
КАМАРА



Това е електронен вариант на списанието. Печатният вариант с цялото съдържание можете да закупите в редакцията.

ЮБИЛЕИ

- Професор Трифон Иванов на 100 години
- Инженер технолог Еленка Матеева на 70 години

ЛОЗАРСТВО

- Математически методи за сравнителна биометрична оценка на ампелографски показатели при безсеменни хибридни форми лози

НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ КЛИМАТ И ЛОЗАРСТВО

- VиноLab. Модерният достъп до лабораторни услуги за винарски бранш

ЕНОЛОГ НА ГОДИНАТА

- Костадинка Рахова
ВИ "Вила Юстина"

МЛАД ЕНОЛОГ НА ГОДИНАТА

- Венета Бакърджиева
ВИ "Фоур Френдс"



ЗАЕДНО С АГРА

ufi Approved Event
Винарния

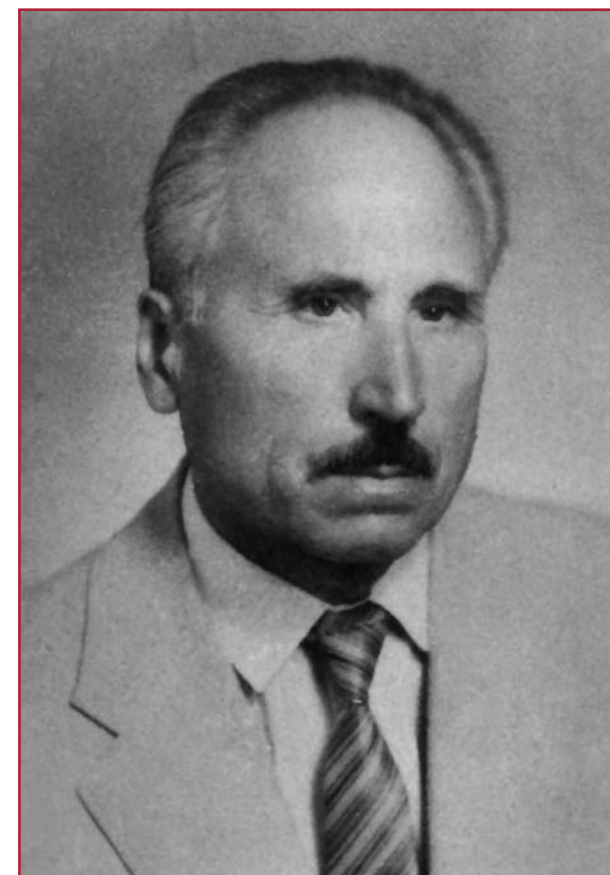
• ГРАД НА ВИНОТО •

21 - 25 ФЕВРУАРИ 2018

**МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА
ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО**

www.fair.bg

ПРОФЕСОР ТРИФОН ИВАНОВ НА 100 ГОДИНИ



На 07.02.2018 година един от стожерите на българското винопроизводство и енологичното образование у нас, проф. Трифон Първулов Иванов, навършва 100 години. Тази възраст е рядкост за повечето хора, а за българския винарски бранш и за Университета по хранителни технологии е без аналог. Проф. Иванов е ярък пример за дългогодишна отдаденост на призванието преподавател и учен. В продължение на 73 години той неуморно работи в областта на винопроизводството, като от една страна, изследва редица важни научни и приложни проблеми в бранша, а от друга, подготвя студенти в специалност „Технология на виното и високоалкохолните напитки“.

Професор Трифон Иванов е роден на 07.02.1918 г. в с. Раброво, Видинско. Средно

образование завършва в гр. Видин, а висше – в Агрономическия факултет на Софийския университет през 1943 г. В периода 1944 – 1945 г. участва във Втората световна война и е удостоен с „Орден за храброст“ и два медала.

През 1945 г. е назначен за асистент във Винарския отдел на Централния земеделски изследователски институт – гр. София, а през 1950 г. става ръководител на отдела. През същата година е избран по съвместителство за хоноруван преподавател към катедра „Винарска технология“ при Факултета по хранителна и вкусова промишленост на ВСИ – Пловдив, където преминава на постоянна работа през следващата година. През 1952 г. е хабилитиран за доцент по „Технология на виното“ и е избран за зам.-декан на същия факултет. През това време работи активно за прерастването на факултета в самостоятелен институт, което става реалност през 1953 г.

Той е първият зам.-ректор по учебната дейност на новосъздадения ВИХВП – гр. Пловдив и като такъв допринася съществено за формирането както на структурата на ВИХВП, така и на отделните катедри и специалности. В периода 1965 – 1984 г. е ръководител на катедра „Технология на виното и пивото“ и „Технология на виното и високоалкохолните напитки“. През 1967 г. е хабилитиран за професор по „Технология на виното“. Създаването на модерни за времето си материално-техническа база и учебни планове на катедрата, включително разработването и усъвършенстването на учебните програми по дисциплините „Технология на виното“ и „Енология“, са заслуга изключително на проф. Трифон Иванов. Той е член на ВАК от 1967 до 1972 г., на СНС по „Технология на хранителните и вкусови продукти“ към ВАК – от неговото основаване до 1987 г., на Научно-техническия съвет на ИВП – София и на Научно-техническия съвет на ИЛВ – Плевен.

В продължение на 40 години изследователска

и 35 години преподавателска дейност проф. Трифон Иванов е публикувал над 75 научни труда в наши и чужди списания. Негови изобретения са защитени с 6 авторски свидетелства. Автор е на една монография и един учебник - „Технология на виното”, претърпял четири издания. Съавтор е на ръководството „Практикум по винарска технология”, преминало през три последователни издания. Впечатляващ е фактът, че проф. Иванов не престава да извършва научна и педагогическа дейност и досега: в периода 2003 – 2008 г. той е автор на 3 публикации в Научните трудове на УХТ, а през 2011 година, когато е на възраст 93 години, издава 2 учебника – „Обща технология на виното – том 1” и „Технология на специалните вина – том 2”, издателство „Дионис”.

Под ръководството на проф. Трифон Иванов са разработени и защитени успешно 9 дисертации от български и чужди граждани. Петима от неговите докторанти са хабилитирани по-късно, както следва: един професор, един доцент и трима старши научни сътрудници II степен.

Дълъг е списъкът на приносите на проф. Трифон Иванов с оригинален научен и научно-приложен характер, утвърдени сред научната общност и внедрени във винарската индустрия в България и чужбина. В това отношение следва да се посочат:

- **райониране на лозарството и винарството в България** – въз основа на проучване на технологичните характеристики (физична, физикохимична, химична, биохимична и органолептична) на гроздето и виното от редица промишлени сортове лози е съставена сортиментната структура на лозята и са определени направленията на винификация в Подбалканския лозаро-винарски район на България и в частност на Сунгурларската долина. Резултатите от тези изследвания са публикувани в монографията на проф. Трифон Иванов и в редица статии в наши и чужди списания, включително и в авторитетното “Annales de

Technologie Agricole”. За приносния характер на тези проучвания проф. Трифон Иванов е удостоен с награда от бившата Академия на селскостопанските науки;

- **проучване, моделиране и управление на непрекъснатата алкохолна ферментация** под налягане от въглероден диоксид. В това направление са защитени две изобретения („метод за получаване на бели вина с остатъчна захар” и „универсална инсталация за непрекъснатата ферментация и производство на бели вина”), въз основа на които е построено предприятие в рамките на „ЛВК Винпром” – гр. Търговище с годишен капацитет 5 000 000 литра;

- **производство на шумящи вина**, в което направление проф. Трифон Иванов е един от пионерите в България. Въз основа на две изобретения („метод за получаване на естествено пенливи вина” и „метод за получаване на нискоалкохолно естествено пенливо билково вино “Биляна”) е построено предприятие в рамките на „ЛВК Винпром” – гр. Търговище с годишен капацитет 1 200 000 бутилки. Поради широката популярност и търсене на нашия и международния пазар производителността на предприятието е удвоена през 80-те години на 20-и век;

- **производство на червени вина** – метод, защитен с авторско свидетелство („Способ производства красных столовых вин”) и внедрен в района на гр. Краснодар;

- **безотпадни технологии и инсталации** за преработване на отпадъците от винопроизводството (джибри, утайки, винен камък и др.) в ценни вторични продукти (спирт, винена киселина и др.). В това направление заслужава да се отбележат защитените с авторски свидетелства „метод и инсталация за непрекъснатата дестилация на ферментирани джибри и други алкохолсъдържащи материали”, които са внедрени масово в предприятията на винарската промишленост в България през 80-те години на миналия век, както и „метод и инсталация за производство на дъбов

екстракт”.

Заслугите и приносите от научно-изследователската и преподавателската дейност на проф. Трифон Иванов са оценени изключително високо както в страната, така и в чужбина. Той е удостоен с редица **държавни отличия**: **два ордена** („Народна Република България” – III ст. и „Народен орден на труда” – златен), **8 медала** и редица златни и сребърни значки на министерства и други ведомства. В тритомното издание на „**Енциклопедия виноградарства СССР**” на стр. 439 са дадени кратки биографични бележки за проф. Трифон Иванов и са изброени неговите основни постижения във винарската наука и практика.

Цялостната дейност на проф. Трифон Първулов Иванов като учен и университетски преподавател в областта на енологията и като иноватор във винарската индустрия заслужено и естествено довежда до още по-високо признание – на 01.11.2008 година УХТ – Пловдив присъжда на проф. Иванов почетното

звание „**Доктор хонорис кауза**”. Това звание е апогей на дейността му като преподавател, учен, оставил ярка диря в анализите на УХТ и катедра „Технология на виното и пивото”, поставил основите и формирал многобройна школа от български енологи, които в годините са създали, поддържали и разширявали българското винопроизводство. И днес много студенти се подготвят по учебниците на проф. Трифон Иванов, което доказва актуалността на неговата наука. Като дългогодишен ръководител на катедрата проф. Иванов способства за създаване на традиции на професионализъм, отговорност, чест, критичност и колегиалност, които се отстояват от неговите наследници и сега.

Проф. Иванов,

Бъдете жив и здрав и за много години!

От катедра

„Технология на виното и пивото”

Националната лозаро-винарска камара и списание “Лозарство и винарство”, на което той

е абонат и в момента, поздравяват проф. Трифон

Иванов с този знаменит юбилей и му пожелават здраве

и все така активно дълголетие!

Честито!





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 LXVI

ISSN-0458-4244

www.bulgarianwines.org

liv@bulgarianwines.org

СЪДЪРЖАНИЕ

ЮБИЛЕИ

Професор Трифон Иванов на 100 години	1
Инженер технолог Еленка Матеева на 70 години	7

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

Загубите от мана по лозата могат да надминат 70%	5
Невидима заплаха дебне в лозята	22

НОВИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ

ARTEIN Group - вашият надежден партньор	9
---	---

ЛОЗАРСТВО

Математически методи за сравнителна биометрична оценка на ампелографски показатели при безсеменни хибридни форми лози, Н. Керанова, В. Ройчев	11
---	----

НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ

VinoLab. Модерният достъп до лабораторни услуги за винарски бранш	24
---	----

ВИНО И ЗДРАВЕ

Дозата прави лекарството, Н. Бакалов	30
--------------------------------------	----

ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

Наредба № 4 за нормите на пределните размери на естествените фири на акцизните стоки	32
--	----

СЪЮЗ НА ЕНОЛОЗИТЕ В БЪЛГАРИЯ

Годишни награди на Съюза на енолозите в България	36
Костадинка Рахова - Енолог на годината 2017	37
Венета Бакърджиева - Млад енолог на годината 2017	38
Кристин Матеева носител на наградата “Христо Дерменджиев” 2017	39

CONTENTS

ANNIVERSARIES

Professor Trifon Ivanov at the age of 100	1
Engineer technologist Elenka Mateeva at the age of 70	7

PLANT PROTECTION

Losses from mildew on the vine may surpass 70%	5
An invisible threat in the vineyards	22

NEW TECHNOLOGIES

ARTEIN Group - your reliable partner	9
--------------------------------------	---

VITICULTURE

Mathematical methods for comparative biometric evaluation of ampelographic indicators in seedless hybrid forms of vines, N. Keranova, V. Roychev	11
--	----

SCIENTIFIC INVESTIGATIONS

VinoLab. The modern approach to laboratory services for wine producers	24
--	----

WINE AND HEALTH

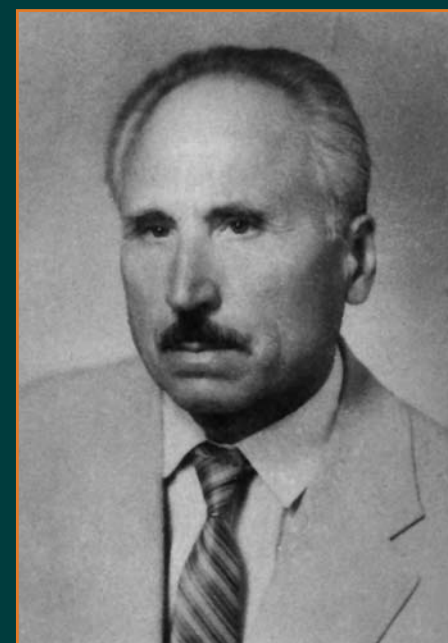
The dose makes the medicine, N. Bakalov	30
---	----

LEGISLATION

Regulation No 4 on the limit values for natural excise goods	32
--	----

UNION OF ENOLOGISTS IN BULGARIA

Annual awards of the Union of Oenologists in Bulgaria	26
---	----



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

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”.



ЗАГУБИТЕ ОТ МАНА ПО ЛОЗАТА МОГАТ ДА НАДМИНАТ 70%

Въпреки че през последните няколко години брашнестата мана (*Uncinula necator*) в лозята става все по-сериозен проблем и дори в някои райони на България се превръща в основния патоген, с който производителите се справят доста по-трудно, не трябва да подценяваме и обикновената мана (*Plasmotora viticola*), която може да предизвика огромни загуби на добив и невъзвратими последствия върху качеството на готовата продукция. Поради това в тази статия ще се опитаме да отговорим на няколко въпроса, които доста често се задават от производителите: Какво толкова, ако изпуснем „малко“ маната? Какво толкова ще му стане на виното, което ще произведем от заражено грозде? Какви са точно пораженията върху лозите и колко са важни те за цялостното им развитие? И не на последно място, ще отговорим на въпроса на кои фунгициди може да разчитаме, дори и при благоприятни за патогените условия.

При заразените лози се наблюдава слабо изразен метаболизъм, което неминуемо води до сериозно редуциране на добива. Вследствие на забавения метаболизъм растенията натрупват много по-малко асимилати, което води до цялостно изоставане в развитието им.

Всеки знае, че един от най-важните процеси при растенията е фотосинтезата, чийто интензитет се влияе силно от разпространението на патогена върху зелените части на лозата. Всяко „мазно петно“ и впоследствие некротирането на тъканите на съответното място води до намаляване на фотосинтезиращата „зелена“ повърхност, което директно рефлектира върху самия процес на фотосинтеза. Също така е много важно да се знае, че инфектираните тъкани влияят и върху здравата тъкан около тях, която започва да функционира по-слабо.

Освен листата маната напада също така дръжките, ресите и впоследствие самите гроздове. Инфектирането на тези органи води до деформации на ресата, по-лошо опрашване, разреждане на гроздовете, по-ниска относителна маса на здравите зърна. Като краен резултат по отношение на количествените и качествените параметри се образуват по-малко на брой гроздове, което води до редуциране на добива и влошаване на неговото качество. Ниското качество на реколтата се предизвиква от по-ниското съдържание на захари, а оттам и по-високите нива на киселини. Освен това вследствие на инфекцията от гъбния патоген в продукцията се наблюдава наличие на гъбен мицел и натрупване на микотоксини.



НОВИЯТ ФУНГИЦИД СРЕЩУ МАНА ПО ЛОЗАТА

Ампексио е трансламинарен фунгицид, който представлява комбинация от две активни вещества. Различното при него е, че и двете активни вещества са локално системни и във формулацията няма наличие на контактен фунгицид, както при повечето останали продукти на пазара. Друго предимство на **Ампексио** е, че двете субстанции

са с доказан в практиката синергичен ефект. Двете активни вещества взаимно се допълват, като едното подтиква образуването на клетъчна стена, а другото инхибира клетъчния синтез на гъбата. При **Ампексио** за първи път се споменава

Продължава на стр. 10



Ридомил Голд®
Р ВГ

Лозята си
иска
Мед...

Нова формулация с меген оксихлорид



Ридомил Голд®
Р ВГ

syngenta®

Сингента България ЕООД

1784 София, бул. Цариградско шосе № 115 М
Хермес парк, сграда Д, ет. 6
тел.: 02 8004011, факс: 02 8004099
bulgaria.office@syngenta.com, www.syngenta.bg

Продължава от стр. 8



НОВИЯТ ФУНГИЦИД СРЕЩУ МАНА ПО ЛОЗАТА

за „горизонтална и вертикална“ защита поради факта, че едната активна субстанция се разполага в близост до кутикулата и осигурява така наречената „горизонтална“ протекция, а втората субстанция прониква дълбоко в тъканите и осигурява така наречената „вертикална“ протекция. Ампексио притежава бързо разтворима гранулирана „Рер-

ите“ формулация, която създава силна защита на отмиване от дъжд. Допълнително предимство на новата формулация е, че нейната разтворимост не се влияе от твърдостта и качеството на водата. Поради гъвкавото си приложение – преди, по време и след цъфтеж, няма ограничения при реализацията на продукцията.



Допълнителна информация за
продукта може да откриете
на

www.syngenta.bg

syngenta

ИНЖЕНЕР ТЕХНОЛОГ ЕЛЕНКА МАТЕЕВА НА 70 ГОДИНИ



Някак неусетно за всички, които познават Еленка Кирилова Гунева – Матеева, може би и за самата нея, на 12.02.2018 година тя навърши 70 години.

Събрала се с подходящия човек, избрала точната професия, тя се превръща в перфектния професионалист в областта на винарството.

Родена е на 12 февруари 1948 г. в гр. Горна Оряховица.

Завършва средното си образование в

Техникума по индустриална химия в гр. Русе през 1967 г.

Висше образование завършва във ВИХВП – гр. Пловдив, специалност „Технология на вино, пиво и високоалкохолни напитки“ през 1973 г.

През целия си трудов стаж тя е заемала различни отговорни позиции: главен шампанист в ЛВП „Магура“, с. Рабиша; технолог, главен шампанист, началник цех, производствен директор в „ЛВК-Винпром“ АД, гр. Търговище; член на Централна дегустационна комисия; член на дегустационната комисия на конкурса „Винен индекс“.

Под нейното технологично ръководство вината на „ЛВК-Винпром“ АД, гр. Търговище са спечелили и печелят множество награди, златни ритони, златни и сребърни медали, дипломи от международни и национални винени конкурси.

От голямата си любов и съвместен живот с инж. П. Матеев създават две деца, които ги даряват с четири внуци.

С пожелание за дълъг живот и професионални успехи я поздравяват колегите от Институт по лозарство и винарство, Плевен.

Екипът на Националната лозаро-винарска камара и сп. "Лозарство и винарство" пожелават на госпожа Матеева много здраве и творческо дълголетие.

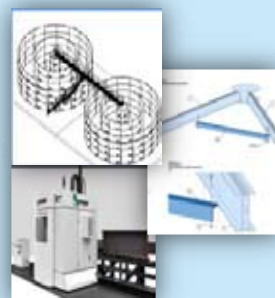


Испания

Комплексен инженеринг

- предпроектно проучване и анализ
- проектиране, доставка, монтаж, пуск
- гаранция, поддръжка, мониторинг
- обучение на персонала

www.artein-ingenieria.com

**ОСНОВНИ НАПРАВЛЕНИЯ В ДЕЙНОСТТА****Обработка и използване на отпадъчни води**

- * устойчивост и икономическа ефективност на решенията
- * възможност за повторна употреба на отпадъчните води
- * съобразяване с местните и европейските разпоредби
- * оптимално интегриране в околната среда

**Проекти "под ключ" за третиране на индустриални отпадъци – котли и заводи за биомаса**

Биоразградимите субстрати се обработват в станциите за биогаз с анаеробни реактори, на база на много патенти и промишлени дизайни. Произвежданият биогаз се използва за производство на електроенергия, топлоенергия и други цели

**Складови системи, силози, резервоари**

- вода: питейна, отпадъчна, обезсолена, пожарна
- саламура, сол ■ вино ■ мляко ■ ферментатори
- зърнени храни ■ биогаз ■ суров петрол ■ гранули

**Системи за енергийна ефективност**

- » Икономични
- » Автономни
- » Екологични
- » Безопасни
- » Удобни при експлоатация
- » Лесни за поддръжка

**Инженеринг на структури и детайли**

- * стелажи, фундаменти, съединения, аксесоари
- * кули, стълбове, конструкции, възли, детайли
- * тръбопроводи, модулно строителство

**ARTEIN GROUP****ВАШИЯТ НАДЕЖДЕН ПАРТНЬОР**

Испанската фирма **ARTEIN Group** е основана от група експерти с дългогодишен опит в разработката и реализацията на инженерингови проекти и свързаните с тях услуги в областта на екологията, енергетиката, металните структури и детайли, системите за складиране, и др. Продуктите и услугите на фирмата се предлагат в Испания и на външните пазари и обхващат както частния, така и обществен сектор, в рамките на отраслови, местни или общонационални програми за развитие.

Продуктовата стратегия на **ARTEIN Group** е насочена към осигуряването на **иновативни, ефективни и интегрални** решения, адаптирани към конкретните потребности и изисквания на клиента и неговия проект. За реализацията й компанията си сътрудничи с редици партньори – водещи производители на съответното оборудване от различни страни: Испания, Великобритания, Португалия, САЩ, Чехия, Израел и др.

Разширяването на пазарите в Централна и Източна Европа е основно направление в развитието на фирмата с цел по-нататъшната интернационализация на нейния бизнес. В този процес **ARTEIN Group** активно се опира на съдействието на местните си партньори, с които поддържа постоянна връзка и ефективно сътрудничество на всички етапи от разработката и реализацията на инженеринговите проекти.

Успешно са реализирани в страни от различни континенти 11 проекта за пречистване на отпадъчни води, 6 системи за складиране на питейна вода, 6 биологични реактора, складове за инфилтрати и за свинска тор, 2 завода за обработка и усвояване на биологични отпадъци, завод за обработка на отпадъци от винарска изба, пречиствателна станция за винарския бранш и др.

ОСНОВНИ НАПРАВЛЕНИЯ В ДЕЙНОСТТА НА ARTEIN Group:

I. Водни проекти: комплексни системи със затворен цикъл за обработка и използване на отпадъчни води, заводи за събиране и складиране на питейна вода, заводи за обезсоляване на морска вода.

При третирането на отпадъчните води се гарантира ефективност на процесите и оптимизиране при сезонни колебания, стабилна и лесна за ползване функционалност на приложените технологични решения, както и повторна употреба и ре-инженеринг на вече съществуващи структури с цел намаляване на общите разходи по реализацията на проекта.

II. Проекти за обработка на индустриални отпадъци: разработка на основна и детайлна технология за инсталации за обработка на биомаса и на тази база – за производството на биогаз, обхващащи всички етапи на процеса (проекти „под ключ“):

- проектиране, доставка, монтаж, пускане в експлоатация, поддръжка и модификация на котли и фабрики за биомаса и отпадъци с технология, която генерира добавена стойност за клиента и подобрява производителността и ефективността на фабриката.

- изпълнение и управление на проекта.
- текуща експлоатация и поддръжка.
- одит и преглед на вече съществуващи фабрики за анализ на ефективността им.

Посочената комплексна технология обхваща също така сепарирането на отпадъците, лабораторен анализ на техния състав, подготовка и сушене на органичната суровина, използване на остатъчната термична енергия от процесите, и т.н. Полученият биогаз може да се използва освен за пряко генериране на електрическа и топлинна енергия, също и за захранване на автономни водородни акумулатори за производство на ток (вж. по-долу в раздела за енергийна ефективност), а сухите органични вещества – за производството на естествен тор и почвени подобрители.

Отраслите, в които най-успешно се внедряват посочените в т. I и т. II технологии, са: **селско стопанство, дървопреработване, маслодобив, месодобив и месопреработване, винопроизводство, млекопреработване, фармацевтика, химическа, добив и преработка на нефт, минодобив, както и третирането и преработката на битови отпадъчни води и битови отпадъци.**

III. Системи за складиране – силози, резервоари, хранилища

За реализацията на посочените по-горе комплексни проекти, както и за автономното им използване **ARTEIN Group** разработва и произвежда в собствената си база редица системи за складиране – силози, различни видове резервоари и друга складова инфраструктура. За определени продукти, съдържащи патентовани технологични решения, си сътрудничи с водещи фирми от други страни. Изборът на един или друг вид система зависи основно от материала, който ще се съхранява, неговата киселинност, токсичност и други характеристики.

Спектърът на материалите за складиране, е изключително широк: ■ вода (питейна, обезсолена, пожарна, отпадъчна) ■ зърнени храни ■ вино и други алкохолни напитки ■ мляко ■ олио, зехтин и други масла ■ варовик, цимент, чакъл и пясъци ■ летлива пепел ■ саламура, сол ■ дървесни отпадъци ■ гранули, PVC ■ ферментатори ■ резервоари за WTP ■ суров петрол ■ резервоари за газ ■ суспензия от животинска тор ■ течни торове ■ продукти на минодобива и металургията, и др.

IV. Системи за енергийна ефективност

Освен производството на биогаз като суровина за производството на електро- и топлинна енергия, фирмата предлага следните продукти: ВЕИ-системи: ветрени, соларни и хибридни генератори; топлинни водородни елементи (системи от верижно свързани акумулатори).

ARTEIN Group предлага проекти „под ключ“ за вятърна енергия с вятърни турбини от 700 W, 1kw, 3kw, 4,5kw. Вятърните турбини се произвеждат по желание на клиента и при необходимост се проектира турбина, която най-добре отговаря на неговите конкретни нужди. **ARTEIN Group** избира за свой партньор фирма **TECHNOWIND**, способна да адаптира вятърните турбини към специфичните потребности на клиентите на разумна цена. Инженерният ни отдел анализира изискванията на клиента от гледна точка както на околната среда, така и на функциите и приложенията, които трябва да се разработят. Това прави възможно постигането на максимална ефективност при работа. „**TECHNOWIND**“ е вятърна турбина с вертикална ос, произвеждана от компанията **FICOSA**.

Верижноствързаните акумулатори (верига от топлинни водородни елементи) използват водорода

като суровина за производството на електро-енергия на база на химическа реакция, при която се получават топлина, електричество и незначително количество CO_2 . Могат да бъдат с нисък капацитет за индивидуални потребители (15 кВт), както и такива с голяма мощност (до 100 кВт) за промишлени обекти. Поради бедната на кислород среда, която се създава, могат да се използват за противопожарни цели в складове, магазини, и т.н.

Основните техни потребители са болници, хотели, индустриални и изолирани съоръжения (хранилища на бази данни, военни обекти, и т.н.). В сравнение със стандартните турбини предлаганите системи се отличават със своята висока екологичност, максимална автономност, икономичност, безопасност при работа, лесни при използване и за поддръжка.

V. Инжинеринг на структури и детайли

Предлага се широка гама от метални структури и детайли, основни и спомагателни, за реализация на собствените проекти и за автономно използване: кули и стълбове, конструкции, стелажи, фундаменти, съединения, стълби, палуби, тръбопроводи, възли, детайли, отделни структурни елементи и аксесоари, модулно строителство («шелтери») и др.

Много са и отраслите – потребители, в които посочените изделия намират успешно приложение (освен посочените по горе в тт. I-III): енергетика (производство и дистрибуция на енергия), телекомуникации, авиокосмическа и навигация, строителство и обществена инфраструктура, специфични индустрии (селско стопанство, химическа, металургична, минодобив, транспорт), и т.н.

Услугите, които предлага **ARTEIN Group**, обхващат: консултации, дизайн, проектиране и разработка, технико-икономически изчисления, монтаж, мениджмънт на проекта, мониторинг, поддръжка (ако системата го изисква).

ARTEIN Group разработва и внедрява софтуерното осигуряване на предлаганите продукти и системи.

Бихме се радвали да установим и развием успешно бизнес сътрудничество с българските фирми от различни браншове, предлагайки им най-доброто от продуктите и услугите на нашата компания.

*Хосе Луис Исидро Гомес
Изпълнителен Директор*

TECHNO-PLAST

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

“**ТЕХНО – ПЛАСТ**” ООД – София е дружество, специализирано в производството на едрогабаритни, 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 полиетиленови фирмите “**DOW CHEMICAL**” и “**RESIMEX**”. Те успешно се използват за оборудване на малки, средни и големи изби, както и за

- изключително здрави, безшевни 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;
- допълнително монтиран на метални люкове от неръждаема стомана към ферментационните съдове за почистване и измиване;
- ефективен и икономичен начин за изолация на приемащи 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

Растителнозащитна технология

Лозя



Фази Проблем	Пеперуда	5-10 см. Летораст	20 - 25 см. Летораст	Преди цъфтеж	Край на цъфтеж	Начало на оформяне на зърната	Нарастване на чепките/ преди затваряне	Прошарване/избистряне
Екскориоза	ДЕЛАН® Про 300 мл/дка							
Обикновена мана			ДЕЛАН® Про 300 мл/дка	ОРВЕГО 80 мл/дка	КАБРИО® ТОП 200 гр/дка КУМУЛУС® 200 гр/дка	ДЕЛАН® Про 300 мл/дка	ОРВЕГО 80 мл/дка	АКРОБАТ Р 250 гр/дка
Брашнеста мана		СИСТАН® Екозом 50 мл/дка	СЕРКАДИС 15 мл/дка	ВИВАНДО 20 мл/дка		СЕРКАДИС 15 мл/дка КУМУЛУС 200 гр/дка	КОЛИС 40 мл/дка КУМУЛУС 200 гр/дка	КУМУЛУС 200 гр/дка
Сиво гниене								КАНТУС 100 гр/дка
Вредители	Масай 25 гр/дка			Би-58 100 мл/дка		Магеос 10 гр/дка		

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин. Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита.

НЕВИДИМА ЗАПЛАХА ДЕБНЕ В ЛОЗЯТА

Опазването от болести, плевели и неприятели е съществена част от технологията при отглеждане на лозя. В следващите няколко броя ще Ви запознаем с тънкостите в тази област, за което потърсихме и съдействието на специалистите от БАСФ – лидер в сферата на растителната защита.

Отглеждането на лозя в България е традиция, прославяла държавата ни по целия свят. През векове на неуморен труд и усъвършенстване на методите за отглеждане им днес България заема мястото си в топ 10 на винените дестинации.

И както в повечето сфери на живота, така и при лозята колкото повече знания и опит трупаме, толкова повече си даваме сметка, че индивидуалният подход към всяка конкретна година е неизбежен.

В началото на 2018 г. може да обобщим, че преминаваме през една топла, мека и приятна зима, която може да ни донесе много неприятни последици, ако не подходим конкретно. Липсата на „здрава“ зима спомага за оцеляването на гъбните патогени, които при възобновяване на вегетацията със сигурност ще заработят срещу Вас. Най-ефикасният начин за решаването на един проблем е да не се допуска той да се оформи като такъв. Превантивната борба с икономически важните болести при лозата е гарант за здрава, качествена и богата реколта.

Опасна болест, която съпътства цялата вегетация, е **екскориозата** (*Phomopsis viticola*) - особено вредоносна за младите летораста. Тя води до загиване на основните пъпки, изтегляне на рамената и тяхното отмиране.

Обикновена мана по лозата (*Plasmopara viticola*) е друга болест, която също се развива през цялата вегетация. Най-критични са фазите, когато може да има директно попадение върху чепката и от там загуба на реколтата. Това са фазите от поява на реса, цъфтеж, до големина на зърната „грахово зърно“. Превантивната борба с маната е най-ефикасният начин за нейния контрол.

Брашнестата мана или оидиум (*Uncinula necator*) по лозата е масово разпространена във всички райони на страната и има постоянно нарастваща вредоносност. Презимува главно като набелен мицел между кожестите люспи на пъпките. Брашнестата мана по лозата се развива силно при умерена температура и при влажен въздух. Ранното заразяване през критичната за развитието на болестта фаза преди и по време на цъфтежа, способността на конидиоспорите да покълват без наличието на вода, подходящата температура и относителна влажност на въздуха допълнително допринасят за натрупване на голям инфекциозен фон.

БАСФ е лидер в областта на растителната защита. Компанията разполага с продукти от 6 различни химични

групи и 12 активни вещества. Завидното портфолио е достатъчно, за да може да се изведе цялостна растителна защита в лозя, като се редуват различните групи активни вещества.

Компанията разполага с добре познати решения за справяне с болести, плевели и неприятели в тази култура, които от миналата година бяха допълнени с още един нов, иновативен и ефективен продукт – **Делан Про**.

Делан Про е системен фунгицид за борба срещу обикновена мана, екскориоза и черно гниене при лозя. Продуктът представлява комбинация от две активни вещества - добре познатият дитианон и ново системно вещество - КНР. То се придвижва в новите летораста и гарантира отлична защита. Продуктът се движи както по възходящата, така и по низходящата проводяща система на растенията. Благодарение на уникалната комбинация на активните вещества Делан Про действа както върху повърхността, така и в тъканта на листата. Дитианон се поема от восъчния слой на листа, за да образува силна преградна бариера. КНР е със системно фунгицидно действие и инхибира ключови ензими, с което предотвратява развитието на гъбните патогени и усилва превантивната дейност на дитианон чрез пряко ограничаване на активността на патогените. Продуктът проявява лечебно действие при употреба до 48 часа след заразата. Регистрираната дозата у нас от 300 мл/дка гарантира спокойствие срещу икономически важните болести. Делан Про може да се прилага при температура от 6 °C до 25 °C. Дъжд, паднал 1 час след употребата, не намалява ефикасността на продукта.

Серкадис е име, на което може да разчитате в борбата с брашнестата мана. В състава на продукта е ново активно вещество **Ксемиум**, което е регистрирано срещу оидиум по лоза. Дозата на приложение в лозя е 15 мл/дка. Това е най-ниската доза на приложение сред SDHI продукти, което обуславя и ефективността на разходите при използването му. Силата на **Серкадис** се крие в това, че преминава както през липофилните бариери на клетката, тоест през восъчните, така и през хидрофилните бариери (на водна основа). Проявява изключително дълготраен контрол върху болестите, като защитава растенията между 5 и 10 дни по-дълго в сравнение с други препарати. При брашнестата мана при благоприятни климатични условия осигурява контрол до 21 дни. **Серкадис** е лесен за употреба, тъй като е течен.

На финала, единственото, което остана да се отбележи, е, че когато фактите говорят, място за коментари няма. Всички родни иноватори, които заложили на новото през изминалата 2017 година, представено от компанията с традиции в бранша, изведоха успеха до нови висоти!

БАСФ, отдел “Растителна защита”

Делан® Про

Проактивна технология за борба с обикновена мана, черно гниене и екскориоза

- **ДЪЛГОТРАЙНА ЗАЩИТА С ПРЕВАНТИВНО И ЛЕЧЕБНО ДЕЙСТВИЕ СРЕЩУ ОБИКНОВЕНА МАНА, ВКЛЮЧИТЕЛНО И НА НОВИЯ ПРИРАСТ**
- **АКТИВИРАНЕ НА ЕСТЕСТВЕНИТЕ СЪПРОТИВИТЕЛНИ МЕХАНИЗМИ НА РАСТЕНИЕТО СРЕЩУ БОЛЕСТИ**
- **АМФИМОБИЛНО ПРИДВИЖВАНЕ (ВЪЗХОДЯЩО И НИЗХОДЯЩО)**
- **ТЕЧНА СК ФОРМУЛАЦИЯ**

BASF
We create chemistry

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин. Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита.

VinoLAB

МОДЕРНИЯТ ДОСТЪП ДО ЛАБОРАТОРНИ УСЛУГИ ЗА ВИНАРСКИ БРАНШ



В обновената си сграда в гр. София на ул. "20-и април" № 13 Националният институт за изследване на вино и спиртни напитки (НИИВСН) предлага на своите клиенти научни лабораторни изследвания на най-високо ниво. В модерната акредитирана лаборатория, оборудвана според най-новите световни стандарти, се извършват близо 120 вида анализи на вино, етилов алкохол, дестилат, спиртни напитки, оцет, кисел продукт, джибри и др. Специални предложения има за обучение на лабораторни екипи, експертни оценки и анализи и т.н. От началото на годината се разкри

НАЦИОНАЛЕН КЛИЕНТСКИ ТЕЛЕФОНЕН НОМЕР

0700 13 844

достъпен на цената на един градски разговор за стационарни номера, а за мобилни - според използваният тарифен план.

Акредитираната лаборатория изследва вино и продукти от грозде и вино на всякакъв вид производители и търговци на вино и спиртни напитки. За производителите на домашно вино за собствена консумация тя е верен помощник



при взимането на правилните решения.

ИНОВАТИВНОТО РЕШЕНИЕ

Най-новият проект на НИИВСН е специализираната онлайн платформа **VinoLab** за работа с изпитвателната лаборатория. Водени от желанието да бъдат близо до клиентите, експертите на института създадоха интерактивна възможност за достъп при избора и подаването на заявки за изпитване.

Платформата е достъпна тестово на адрес: **www.vinolab.bg**

ОСНОВНИ ПРЕДИМСТВА НА ОНЛАЙН ПЛАТФОРМАТА

- Неограничен достъп по всяко време на денонощието.
- Лесна и бърза навигация.
- Електронно подаване на заявка за изпитване (без излишни административни процедури).
- Създаване на потребителски профил, съхраняващ хронологията на заявките и резултатите от изпитване.

КАК РАБОТИ ПЛАТФОРМАТА?

Употребата на платформата е изключително бърза и лесна и преминава през следните стъпки: Вход/Регистрация - Потребителски панел - Подаване на заявка - Резултати от изпитване - База данни.

След регистрация в платформата потребителят има достъп до всички категории на системата и може да управлява и следи цялата информация, касаеща: нова заявка; всички заявки; резултати от изпитване; база данни и филтриране на заявки. Можете да регистрирате неограничен брой заявки, отговарящи на броя на продуктите, които изпращате за анализ. Други допълнителни опции предоставят възможност за:

- формат на протокола;

- начин на изпращане на пробите и получаване на заверен протокол от изпитване;
- начин на плащане: с дебитна/кредитна карта
- по банков път • при получаване на протокол от изпитване (с наложен платеж) • от приемна на лабораторията (в брой).

Следфинализираненазаявкатазадължително условие е разпечатването и прилагането ѝ към пробите за изпращане.

РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНЕТО

Веднага, щом са готови, резултатите се публикуват и запаметяват в потребителския панел, откъдето може да се прегледат директно. Всеки потребител получава на посочения от него имейл информация, че резултатите са налични. Протоколът от анализа на хартиен носител се доставя от куриер на посочения адрес.

КЛИЕНТСКА БАЗА ДАННИ

Системата създава и съхранява история на подадените заявки и получените резултати. Чрез използването на специален филтър потребителят има възможност да разглежда предходни резултати. По този начин може да прави сравнения и анализи на резултатите си, като добавя собствени коментари и бележки.

ЗАЩО СЪЗДАДОХМЕ Vinolab

Един от основните мотиви за създаването на Vinolab е желанието да се улесни процесът по приемане на заявки, извършване на изследвания и издаване на свидетелства. Чрез използването на Vinolab потребителите получават постоянен достъп до своите анализи и във всеки един момент могат да поискат и да получат консултации за подобряване на своята продукция. Експертите ни са готови по всяко време да ви дадат професионално становище на **vinolab.bg**, както и на националния телефон за контакт: **0700 13 844**.



НАЦИОНАЛНА ЛОЗАРО-ВИНАРСКА КАМАРА

ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

СПЕЦИАЛНОСТИ

ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ЛОЗАРО-ВИНАРСТВО

РЕСТОРАНТЪОРСТВО

СЕРВИТЪОР-БАРМАН

ОРГАНИЗАТОР НА ТУРИСТИЧЕСКА АГЕНТСКА ДЕЙНОСТ

АНИМАТОР В ТУРИЗМА

Контакти:

1000 София

ул. "Лега" 10

Национална лозаро-винарска камара

02 981 08 49; 02 988 47 97

office@bulgarianwines.org



DR. WEIGERT

производство на миещи и
дезинфекциращи средства



OPHARDT

дозиращо оборудване
за сапун и дезинфектанти



BEGEROW

филтриращи
материали и
оборудване



Zeh Ihr Partner
für alle „Wasserfälle“

производство на инхибиторни
препарати и микробиотици
за системи за охлаждане и
загряване на вода



seko

дозираща техника



-ebro-

логери и
измервателно
оборудване



türmerleim

промишлени
лепила



www.aprofi-group.com **aProfi**

Официален представител
в Украйна, България и Грузия

Украина, 03083, г. Киев, пр. Науки, 54 б, офис 4
Тел.: +38-044-502-34-74, +38-044-502-34-84, +38-044-502-34-87
Факс: +38-044-502-34-88, Моб.: +38-067-236-13-65

info@aprofi-group.com
www.aprofi-group.com

България
ул. Кумата, 77, офис 1.7,
1616, г. София
Тел.: +35-988-414-70-55
KSM@aprofi-group.com

Грузия
ул. Чкондидели, 26,
0180, г. Тбилиси
Тел./Факс: +995-032-269-24-06
office@aprofi-group.com