

Л&В

ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО • БРОЙ 3/2018



ИЗДАНИЕ НА
НАЦИОНАЛНАТА
ЛОЗАРО-ВИНАРСКА
КАМАРА

Това е съкратена
електронна версия.
Пълното съдържание
можете да четете на
хартиен или електронен
носител, след като се
абонирате.

ЮБИЛЕИ

- Инж. Петко Матеев
на 70 години

ЛОЗАРСТВО

- Химера по лозата - за първи
път в света

КОНКУРСИ

- България в топ 10 на Concours
Mondial de Bruxelles

ЕНОЛОГИЯ

- Сравнително проучване и
приложение на три комерси-
ализирани щам дрожди при
производството на червени
вина от български сортове

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

- Филоксерата - съществува ли
отново опасност за лозята?
- Невидима заплаха дебне в
лозята

СМВ SPIRITS SELECTION 2018

- Видове ракии, произвеждани в
България
- Какво трябва да търсим в една
ракия?



ФЕСТИВАЛ НА ВИНОТО БУРГАС 2018

26 - 28 юли

ЕКСПО ЦЕНТЪР „ФЛОРА“
Морска градина

За повече информация и записване :

+ 359 88 833 0586



ИНЖ. ПЕТКО СТЕФАНОВ МАТЕЕВ НАВЪРШИ 70 ГОДИНИ

Малко са хората от лозаро-винарското производство, които не го познават. Роден е на 23.VI.1948 г. в гр. Плевен. Завършва средното си образование в Техникум по индустриална химия в гр. Русе, а висше - във ВИХВП в гр. Пловдив. От 1973 г. работи като технолог, главен шампанист и производствен директор във Винпром „Магура“, с. Рабиша. От 1976 г. е началник на шампанския цех, изпълнителен директор на „ЛВК – Винпром“, гр. Търговище. През този период създава семейство със съученичката си Елена Матеева, която в настоящия момент е производствен директор на „ЛВК – Винпром“, гр. Търговище. От съвместния им живот като награда се раждат две деца, а впоследствие се радват на четири внуци.

В периода 1986-1990 г. инж. Петко Матеев е съветник на министъра на хранително-вкусовата промишленост на Афганистан. Осем години е член на Централната дегустационна комисия. Участва в международно жури за оценка на вина и високоалкохолни напитки. Съавтор е на редица научни публикации, свързани с винопроизводството.

През трудните времена на прехода в България той успява да съхрани и модернизира едно от емблематичните лица на българското винопроизводство – „Винпром Търговище“. Със собствени средства и със средства от програмите на Европейския съюз създава 7200 дка нови лозя и с неизчерпаема енергия и любов се грижи за тях. В последните години създава бутиков цех за производство на млечни и месни продукти.

Наред с професионалната си дейност участва активно и в обществен живот. На местните избори през 2007 г. е избран за общински съветник в община Търговище. Осемнадесет години е президент на ПФК „Светкавица“, като една година клубът е член на Първа професионална лига.

Популярна личност, инж. Петко Матеев, известен още като бай Петко, е уважаван и обичан от производители (лозари и винари), учени, спортисти, артисти, журналисти и всички, които са контактували с него.

От името на всички приятели (фенове) му пожелаваме младежко здраве и неизчерпаема енергия, за



да съхрани и обогати това, което е успял да създаде до сега.

*От професорите (приятели) и от целия
колектив на ИЛВ-Плевен с пожелание за
сибирско здраве, младежки дух и дълъг живот!*

Уважаеми господин Матеев,
Пожелаваме Ви много здраве, семейно
щастие и успех във всяко начинание!
Национална лозаро-винарска камара и
сп. „Лозарство и винарство“



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

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

СЪДЪРЖАНИЕ

ЮБИЛЕИ

Инж. ПЕТКО МАТЕЕВ навърши 70 години **1**

КОНКУРСИ

България в топ 10 на Concours Mondial de Bruxelles 2018 **7**

V Международен конкурс «Черноморските вина 2018» **27**

НОВИ КНИГИ

Вируси и вирусоподобни болести по лозата в България, П. Абрашева **8**

Вината на България, Румъния и Молдова, К. Гилби **14**

НАУКА ЗА ПРАКТИКАТА

Ценови каталог на услугите на Акредитирана изпитвателна лаборатория към НИИВСНЕМ ЕООД **10**

РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА

Филоксерата - съществува ли отново опасност за лозята? **14**

Невидима заплаха дебне в лозята **21**

ЛОЗАРСТВО

Градушките през юни - тежки поражения по лозята, В. Ройчев, А. Иванов **16**

Химера по лозята в България. За първи път в света, А. Иванов, В. Ройчев **19**

CMB SPIRITS SELECTION 2018

Видове ракии, произвеждани в България, Н. Бакалов **23**

Какво трябва да търсим в една ракия ?, Н. Бакалов **26**

ЕНОЛОГИЯ

Сравнително проучване и приложение на три комерсиализирани щамове дрожди при производството на червени вина от български сортове, Я. Чобанов, Р. Русинова, Т. Йончева **31**

ТЪЖНИ НОВИНИ

Почина доц. д-р Васил Николов Ковачев **37**

ИЗЛОЖБИ, ПАНАИРИ...

ENOVITIS IN CAMPO - в сърцето на Реджо Емилия, Т. Иванова **38**

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

ANNIVERSARIES

Engineer PETKO MATEEV - 70 years old **1**

COMPETITIONS

Bulgaria in the top 10 of the Concours Mondial de Bruxelles 2018 **7**

V International Competition "Black Sea Wines 2018" **27**

NEW BOOKS

Viruses and virus-like diseases of the vine in Bulgaria, P. Abrasheva **8**

The Wines of Bulgaria, Romania and Moldova, C. Gilby **14**

SCIENCE FOR PRACTICE

Price list of services of Accredited Testing Laboratory at NIWSDEO Ltd. **10**

PLANT PROTECTION

The phylloxera - is it again a danger for the vineyards? **14**

An invisible threat in the vineyards **21**

VITICULTURE

The hailstorms in June - severe damage to the vineyards, V. Roychev, A. Ivanov **16**

Himera on vineyards in Bulgaria. For the first time in the world, A. Ivanov, V. Roychev **19**

CMB SPIRITS SELECTION 2018

Types of Rakiya produced in Bulgaria, N. Bakalov **23**

What should we look for in a Rakiya? ", N. Bakalov **26**

ENOLOGY

Comparative study and application of three commercialized strains of yeast in the production of red wines from Bulgarian varieties, Y. Chobanov, R. Rusinova, T. Yoncheva **31**

EXHIBITIONS, FAIRS ...

ENOVITIS IN CAMPO - in the heart of Reggio Emilia, T. Ivanova **38**



По подмярка 6.4 ще приемат смесени проекти – за производство и услуги

По подмярка 6.4 „Инвестиционна подкрепа за неземеделски дейности“ от ПРСР 2014 – 2020 г. ще са допустими смесени проекти, които включват инвестиции в производство и услуги едновременно. Предвиден е прием по три процедури – за дейности насочени към производство, развитие на услуги и занаяти. През предстоящия прием няма да се кандидатства за проекти, свързани със селски туризъм.

Кандидатът сам ще определя в коя от процедурите попада проектното му предложение, но ще има право да подава проектно предложение само по една процедура. Процентът заявени инвестиционни разходи е факторът, от който зависи в обхвата на коя процедура ще влезе проектът. При положение, че преобладаващата част от дадена инвестиция е в конкретно направление, се приема, че целият проект е в това направление.

Критериите и точките, по които ще се оценяват проектите по дългоочакваната подмярка вече минаха на обсъждане на заседание на Комитета за наблюдение на ПРСР 2014-2020. При предстоящия прием ще има отделни самостоятелни процедури, бюджети и насоки за кандидатстване в зависимост от направлението на проектите.

Минималният брой точки за направления производство и услуги е 40 т. като максималният е съответно 127 т. и 137 т. Минимумът точки за проекти в направление занаяти е 10 т. при максимум 49 т.

Работните места и опитът - приоритети

В точкуването ще се насърчават проекти на кандидати, които имат образование и опит. Ако кандидатите могат да докажат поне 3 години назад дейност, също ще получават повече точки. От значение ще е и броят на създадените нови работни места, като точки ще се дават дори и за 1 нов служител.

Колкото по-голям е потенциалът за изпълнение на проекта, толкова



повече точки ще се получават за него. За иновации ще се дава приоритет. И тази подмярка ще се фокусира върху развитието на Северния Централен и Северозападния район. Към момента се работи по приложенията към Насоките за кандидатстване, предвижда се достатъчно време за общественото обсъждане, след като проектът на насоките бъде публично обявен.

Бюджетът на подмярка 6.4 ще е 100 млн. евро, но предстои да бъде определен бюджетът за всяка от процедурите. Размерът на общо допустими разходи по подмярката е увеличен в сравнение с предходната програма и таванът ще е 600 хил. евро. Въпреки първоначално заложените в Програмата 75% като възможност за подпомагане, след решение на Комитета по наблюдение ще се отпусна финансиране за до 50% от допустимите разходи. Подпомагането обаче няма да надхвърля праговете за минимална помощ (de minimis) от 200 хил. евро, каквото е ограничението по Регламент 1407/2013.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

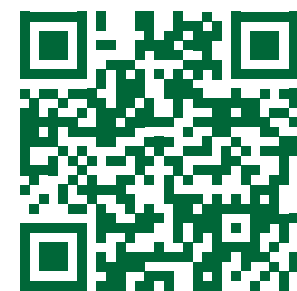
Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламно-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания

Обществената поръчка ще бъде финансирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)



Двойна трансламинарна активност срещу мана



 **АМПЕКСИО®**

syngenta®

www.syngenta.bg

Младо семейство от Айтоско преминава на мобилно пчеларство по подмярка 6.1

Павлина Кесерджиева и съпругът ѝ Румен регистрират своята семейна пчеларска ферма през 2015 г. и в същата година кандидатстват с проект по подмярка 6.1 „Млад фермер“ от Програмата за развитие на селските райони. Близко 12 месеца, след като кандидатстват, успяват да реализират проекта, който е на обща стойност 25 000 евро. „Първото плащане от 12 500 евро вече получихме, а сега очакваме второто плащане. „Започнахме със 151 кошера и в момента се грижим за 400 кошера, като част от тях са новосъздадени отводки, а останалите са стандартни пчелни семейства.“, разказва Павлина.

„Различното при нас в сравнение с останалите пчелари в областта беше, че започнахме да отглеждаме пчелните семейства в полистиролни кошери. В момента обаче сме пред дилема дали да се откажем от тях, въпреки че сме много доволни от качествата им. Причината е, че с тях не можем да преминем към биологично производство на мед и пчелни продукти. Затова започнахме подмяната на част от полистиролните кошери с дървени.“, споделя младата фермерка.

Мед от райони в Натура 2000

Пчелините на пчеларска ферма „КЕСЕРИ“ са разположени, в екологична система от защитени зони „НАТУРА 2000“. Фермата добива мед от акация, драка, детелина, кориандър и други полски цветя и лечебни билки в три регистрирани обекта, разположени в понижението на Айтоския Балкан и Странджа. Всяка партида мед се изследва в национална акредитирана лаборатория. Предлаганият за продажба пчелен мед е добиван само от магазинни пити, където не се е отглеждало пило. Известно е, че медът, извлечен от такива новоизградени пити, не кристализира в продължение



на 2 месеца и има добър търговски вид по-дълго. „С подпомагането за млади фермери успяхме да си набавим техниката, която не ни достигаше. Купихме си разпечатваща машина, центрофуга и 20 платформи, с които тази година практикуваме подвижно пчеларство.“, разказва Павлина.

Точните експерти

За възможността да кандидатстват по мярката за младите фермери Павлина и Румен разбрали по време на информационна среща, организирана от Национална служба за съвети в земеделието. „Експертите, с които поддържаме връзка реагират бързо и адекватно на всички наши въпроси.“, казва Павлина. Съвета, който тя иска да сподели с младите хора, планиращи да кандидатстват по подмярката е да направят детайлни разчети на приходите и разходите, които очакват.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламни-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания

Обществената поръчка ще бъде финансирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)



ПРОГРАМА ЗА
РАЗВИТИЕ НА
СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ

БЪЛГАРИЯ В ТОП 10 НА CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



44 медала спечели България от 25-ото издание на Concours Mondial de Bruxelles, което се проведе от 10 до 14 май 2018 г. в гр. Пекин, Китай. На страната ни се присъждат 1 Голям златен (Grand Gold) за Young Station на Анжелс Естейт, 15 златни и 28 сребърни медала. Тридесет от отличията са за червено (68%), десет за розе (23%) и четири за бяло вино (9%). Най-много медали (35) са извоювали производителите от Тракийската низина.

„За трета поредна година България печели най-високото отличие, Grand Gold Medal. През 2018 г. ние сме единствената източноевропейска страна с медал в тази категория“, коментира Меглена Михова от „Пробежекс“, представител на Concours Mondial в България. През 2018 г. сме единствената държава от Източна Европа в топ 10 медалисти. Успеваемостта ни е отново над 35% (съотношението между подадени мостри и спечелени медали). България участва със 123 вина от 32 изби.

За всички, спечелили отличия, Конкурсът предвижда поредица от следконкурсни събития, които ще имат



за цел да рекламират наградените продукти в цял свят.

И тази година бяха отбелязани рекорди на конкурса - 9180 проби вина от 48 страни и рекордно голям брой дегустатори 330 от 50 страни. Рекордно голям брой хора бяха ангажирани и в подготовката и провеждането на събитието. За първи път цялото жури оценява пробите на таблети. Само в залата 200 души се грижеха за сервирането, отстраняването на проблеми със системата, обслужване с чаши, вода и т.н.

Куриозен е и фактът, че за членове на журито от Китайска страна са кандидатствали над 1000 души, от които са одобрени над 60, т.е. почти във всяка комисия имаше дегустатор от домакините.

Китайската страна направи събитието изключително грандиозно. Мобилизирани бяха десетки хора както в избите, така и във връзка с провеждането на различните събития, предвидени от организаторите. За първи път в историята на конкурса се правят такива грандиозни откриване и закриване, които бяха смесица от тържествени ритуали и художествени спектакли. Домакините имаха дори свое специално изработено за конкурса лого.

В поредицата от събития и дейности, които включваше конкурсът, едно от най-значимите е свързано с България. Българският енолог, който вече е и председател на дегустационна комисия на 25-ия Concours Mondial de Bruxelles, председателят на Съюза на енолозите в България Станимир Стоянов беше определен за един от 5-те най-добри дегустатори на конкурса в изданието от 2017 г. от всичките над 320 членове на журито. Вече шеста поредна година инж. Стоянов участва в конкурса и демонстрира своя професионализъм. Изборът на наградените дегустатори се прави по специална методика, изработена от Статистическия институт към университета в Лъовен с цел да се подобри надеждността на резултатите. Създава се профил на всеки дегустатор, който се базира на разположението му спрямо останалите в комисията и на оценките, които дава на повтарящи се проби в един и същи ден.

Горди сме и го поздравяваме!

ВИРУСНИ И ВИРУСОПОДОБНИ БОЛЕСТИ ПО ЛОЗАТА В БЪЛГАРИЯ

През юни тази година Академичното издателство на Аграрния Университет в Пловдив представи на специалистите и на интересувашите се новата книга - монография „Вирусни и вирусоподобни болести по лозата в България” с автор проф. дсн Пенка Абрашева от Института по лозарство и винарство (ИЛВ) в Плевен. Монографията касае един период от изследователската работа на ИЛВ и в отделни случаи на ИЗР (Институт за защита на растенията) по проблема за лозовите вируси, тяхното разпространение и икономическо значение у нас, както и установените методи за контрол на този вид заболявания, които се определят като икономически важни, с влияние върху лозаро-винарското производство.

Тематиката на разработката и представените резултати, които имат оригинален характер, включват:

- установяване на разпространените в България вирусни и вирусоподобни болести по лозата, тяхното идентифициране, специфична характеристика и реакция на български и/или интродуцирани видове, сортове и хибриди при заразяване с проучваните заболявания;
- влияние на вирусните болести върху характера и динамиката на някои основни физиологични процеси като: растеж на надземната вегетативна част и на кореновата система; величина на листната повърхност; фотосинтетична активност и активност на някои ферменти на дишането; минерално хранене;
- икономическо значение на установените в България вирусни болести по лозата, определено по показателите: влияние върху количеството на добива и качеството на гроздето и виното; влияние върху дълголетието на лозите; степен на разпространение в промишлени насаждения от различни лозаро-винарски райони на страната;
- схема и методи за контрол на вирусните заболявания чрез получаване и производство на свободен от вируси размножителен и посадъчен лозов материал в рамките на категориите, определени



в Директивите на ЕС.

Представени хронологично, резултатите от изследванията по цитираната тематика показват, че:

- в България са установени, идентифицирани и проучени по отношение на биологичната им и стопанска характеристика седем вирусни заболявания, част от които, отнасящи се към групата на икономически значимите, включени в програмите и схемите за санитарен контрол по нормативите на ЕС; три вирусоподобни болести; едно виroidно и едно фитоплазмено заболяване и шест вируса, изолирани от лози, които преди това са съобщени от чужди автори при други култури, но нямат доказана икономическа значимост за лозовата култура, тяхното изолиране от различни сортове

лози обаче има значение за вирусологичната наука и практика.

- Реакцията на различните видове, сортове и хибриди лози при заразяване е различна и определя характера на симптоматичните белези и спецификата на тяхното проявление; степента на влияние върху процесите на растеж, плододаване, хранене, дълголетието и пр., което касае проблема за икономическата значимост на вирусните и вирусоподобни заболявания и необходимостта от санитарен контрол. В крайна сметка реакцията на лозовите растения при заразяване с вирусни болести се изразява най-общо в депресия на растежа; компрометиране на гроздовата реколта в посока на намаляване на количеството и качеството на добива, в т.ч. и качеството на получаваните вина; повишена чувствителност към екзогенни фактори като: екстремни температурни условия,

режим на влага; почвени условия, санитарен статус по отношение на заболявания с гъбен, бактериален или друг произход и пр. Цитираните изменения са във взаимна зависимост и взаимна връзка с провокираните от вирусната зараза дълбоки смущения в хода на основните физиологични процеси в цикъла на развитие на лозата и водят до намаляване дълголетието на засегнатите насаждения, което определя във висока степен рентабилността на гроздопроизводството. В този смисъл представената монография има актуален характер и е необходима за ученици, студенти, специалисти, производители и любители с интерес към лозаро-винарското производство, което е един от структуроопределящите подотрасли на икономиката на България.

Проф. дсн Пенка Христова Абрашева

АГЕНЦИЯ ДЕЙТА
PECHATNICA 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

НАЦИОНАЛЕН ИНСТИТУТ ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА ВИНО, СПИРТНИ НАПИТКИ И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА В СОФИЯ



Ценови каталог
на услугите на Акредитирана изпитвателна лаборатория към НИИВСНЕМ ЕООД

ВИНО		
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	12.00 лв.
6	Постоянна киселинност	4.00 лв.
7	Екстракт	4.00 лв.
8	Серен диоксид	12.00 лв.
9	pH	4.00 лв.
10	Цианидни производни	35.00 лв.
11	Желязо, (ААС)	23.00 лв.
12	Мед, (ААС)	23.00 лв.
13	Олово, (ААС)	23.00 лв.
14	Цинк, (ААС)	23.00 лв.
15	Арсен, (ААС)	30.00 лв.
16	Калций, (ААС)	35.00 лв.
17	Натрий, (ААС)	35.00 лв.
18	Органични киселини, HPLC /винена киселина, лимонена киселина, млечна киселина, ябълчна киселина и други/	28.00 лв.
19	Захароза, Глюкоза, Фруктоза, Глицерин, HPLC	34.00 лв.
20	Изкуствени подсладители, HPLC /Ацесулфам К, Захарин, Аспартам/	34.00 лв.
21	Сорбинова киселина /спектрофотометрично/	25.00 лв.
22	Фенолни вещества, HPLC /галова киселина, кафеена киселина, катехин, епикатехин и други/	28.00 лв.
23	Метилов алкохол, (GH)	15.00 лв.
24	Естери, като етил ацетат (GH)	15.00 лв.
25	Алдеhide, като ацеталдехид (GH, спектрофотометрично)	15.00 лв.
26	Висши алкохоли, (GH)	20.00 лв.
27	Глицерин, (GH)	27.00 лв.
28	Пепел	29.00 лв.
29	Алкалност на пепел	28.00 лв.
30	Доказване на синтетични багрила	40.00 лв.

31	Диглюкозид на малвидола	50.00 лв.
32	Стабилност при ниска температура	7.00 лв.
33	Стабилност при висока температура	7.00 лв.
34	Излишък на бистрител	5.00 лв.
35	Берлинско синило	5.00 лв.
36	Оксидазна стабилност	7.00 лв.
37	Индекс на Фолин-Чикалто	12.00 лв.
38	Сульфати	12.00 лв.
39	Цветни характеристики /интензитет и нюанс на цвета/	19.00 лв.
40	Фенолни вещества /спектрофотометрично/	19.00 лв.
41	Антоциани /спектрофотометрично/	19.00 лв.
42	Проверка на селеронов апарат	50.00 лв.
43	Органолептична оценка	50.00 лв.
44	Налягане на въглероден диоксид	5.00 лв.
45	Разтворен въглероден диоксид	5.00 лв.
46	Микроскопиране	8.00 лв.
47	Микроскопиране след центрофугиране	10.00 лв.
48	Посявка на твърда хранителна среда за дрожди и плесени	49.00 лв.
49	Посявка на твърда хранителна среда за млечнокисели бактерии	49.00 лв.
50	Посявка на твърда хранителна среда за оцетнокисели бактерии	49.00 лв.
51	Определяне броя на живи микроорганизми след мембранно филтриране	55.00 лв.
52	Транс-ресвератрол (от 1 до 3 проби)	150.00 лв.
53	Транс-ресвератрол (при 4 и повече проби)	30.00 лв.
54	Хлориди	19.00 лв.
55	Бор	35.00 лв.

*Посочените цени са за една проба и са без начислен 20% ДДС.

ЕТИЛОВ АЛКОХОЛ, ДЕСТИЛАТ, СПИРТНИ НАПИТКИ

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, (GH)	15.00 лв.
7	Естери, като етилацетат, (GH)	15.00 лв.
8	Алдеhide, като ацеталдехид, (GH)	15.00 лв.
9	Висши алкохоли, (GH)	20.00 лв.
10	Денатуриращ агент, (GH)	30.00 лв.
11	Глицерин, (GH)	27.00 лв.
12	Пропилен гликол, (GH)	27.00 лв.
13	Етилкарбамат	100.00 лв.

14	Серен диоксид	12.00 лв.
15	pH	4.00 лв.
16	Фурфурал	35.00 лв.
17	Цианидни производни	35.00 лв.
18	Сух екстракт	28.00 лв.
19	Желязо, (ААС)	23.00 лв.
20	Мед, (ААС)	23.00 лв.
21	Олово, (ААС)	23.00 лв.
22	Цинк, (ААС)	23.00 лв.
23	Натрий, (ААС)	35.00 лв.
24	Калций, (ААС)	35.00 лв.
25	Интензитет на цвета /спектрофотометрично/	19.00 лв.
26	Фенолни вещества, HPLC /галова киселина, ванилинова киселина кафеена киселина, катехин, епикатехин, синрингалдехид, хидроксиметил фурфурал 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 KMnO4	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	Външен вид, цвят и мирис на спирт	10.00 лв.
*Посочените цени са за една проба и са без начислен 20% ДДС.		

ОЦЕТ		
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	28.00 лв.
6	Желязо, (ААС)	23.00 лв.
7	Мед, (ААС)	23.00 лв.
8	Серен диоксид	12.00 лв.
9	Органолептична оценка	10.00 лв.
*Посочените цени са за една проба и са без начислен 20% ДДС.		

ВТОРИЧНИ ПРОДУКТИ

1	Алкохол на джибри	50.00 лв.
2	Захар на джибри	50.00 лв.
3	Алкохол във винени утайки	50.00 лв.
*Посочените цени са за една проба и са без начислен 20% ДДС.		

ДРУГИ

1	Определяне на енергийна стойност /въз основа на алкохолното съдържание и/или захарно съдържание/	10.00 лв.
2	ИЗГОТВЯНЕ НА ЕКСПЕРТИЗА/ЕКСПЕРТНО СТАНОВИЩЕ	100.00 лв.
3	ОБУЧЕНИЕ по показатели (от 1 до 5 показателя) (на ден)	125.00 лв.
4	ОБУЧЕНИЕ за работа с апаратура (на ден)	125.00 лв.
5	ИЗДАВАНЕ НА ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ НА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК	4.00 лв.
6	ИЗДАВАНЕ НА ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ НА АНГЛИЙСКИ, НЕМСКИ или РУСКИ ЕЗИК	5.00 лв.

*Посочените цени са за една проба и са без начислен 20% ДДС.

* Изпращане на документи по куриер – 4.00 лв. (За изследвания под 100.00 лв.)

ЗАБЕЛЕЖКИ

Клиентът следва да заплати дължимото възнаграждение за извършената услуга преди получаването ѝ.

По желание на клиента може да бъде извършено експресно изпитване, като цената за извършената услуга се увеличава с 50 %.

За извършваните от Изпитвателната лаборатория анализи за целите на контрола на спиртните напитки по чл. 121, ал. 3 от Закона за виното и спиртните напитки, на основание чл. 180, ал. 2, т. 2 и чл. 180, ал. 4, т. 2 от ЗВСН се събират такси в размер, определен съгласно Тарифата за таксите, които се събират в системата на Министерство на икономиката, енергетиката и туризма по Закона за държавните такси, Приложение към чл. 1 на ПМС № 118 от 08.06.1995 г., обн., ДВ, бр. 55 от 16.06.1995 г., посл. изм. и доп. ДВ. бр.14 от 20 Февруари 2015г.

Ценоразписът на услугите, извършвани от Изпитвателната лаборатория към „Национален институт

за изследване на вино, спиртни напитки и етерични масла” ЕООД, гр. София е утвърден със Заповед № РД-10-13 от 01.03.2018 г. на управителя на дружеството и влиза в сила, считано от 02.03.2018 г.

„Национален институт за изследване на вино, спиртни напитки и етерични масла” ЕООД си запазва правото да актуализира настоящия ценоразпис при промяна на пазарните условия.

НАЦИОНАЛЕН КЛИЕНТСКИ

ТЕЛЕФОНЕН НОМЕР

0700 13 844

laboratory@niivsнем.bg

ВИНАТА НА БЪЛГАРИЯ, РУМЪНИЯ И МОЛДОВА

Карълайн Гилби MW

Карълайн Гилби MW работи повече от 30 години с виното и със страните от Централна и Източна Европа. Член е на редица международни журита, автор е на много статии в списания, както и публикации в други книги за виното. Не всичко събрано през годините успява да събере в тази своя книга, тъй като обемът е огромен. България, Румъния и Молдова са страните, които познава в дълбочина.

"Започнах да мисля, че всичко ще се сведе до това просто да мина през бележника ми и да консолидирам това, което вече знаех - споделя тя. - Но скоро разбрах, че имам много пропуски, които все още трябва да попълня, за да завърша картината. И започнах да попълвам пзела. А тези страни се развиват толкова бързо, че винаги има ново име, което се появява на сцената или внезапно се подобрява, така че аз със сигурност рискувам да пропусна някого, но поне имам отправна точка."

"При всички положения книгата щеше да е за страните от Централна и Източна Европа, защото това е моята истинска страст, продължава авторката. Останаха тези три, главно защото те са страните, с които съм работила най-активно, откакто преминах от науката към виното в края на 80-те години. Подобно на много студенти по това време бях доста голям фен на българското Каберне, докато се занимавах с докторантурата си и броях всяко пени, но едва когато получих първата си работа като стажант-купувач на вино, нещата станаха по-сериозни. В края на 80-те години на миналия век Източна Европа беше голям бизнес и като най-младши член на екипа търговци на вино получих незабележимата явно тогава Източна Европа като първата моя отговорност.

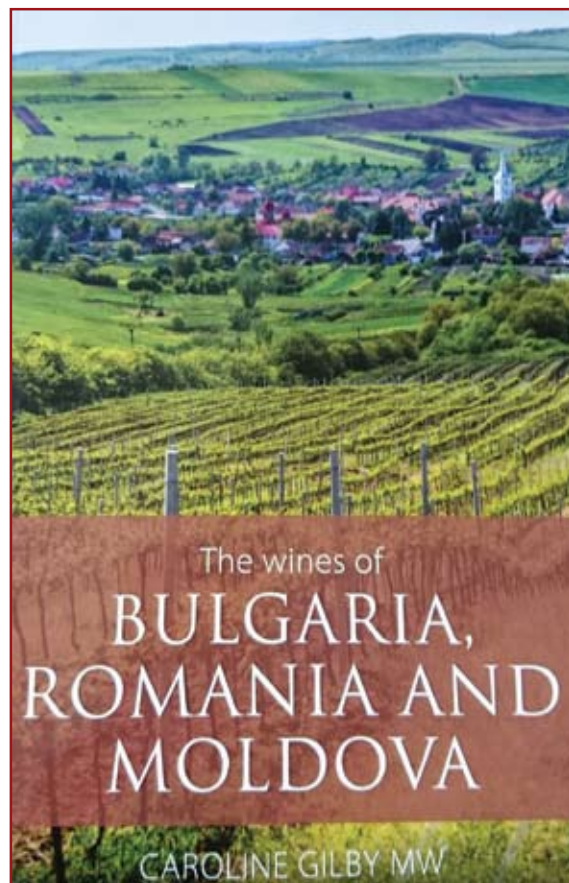
Когато днес поглеждам назад, разбирам, че беше истинска привилегия да се занимавам с тези страни по онова времето в условията на желязната завеса. Те правеха първите си крачки в нова винена епоха, като се отдалечаваха от индустрията, базирана на колективизирано производство на големи обеми, точно както и аз правех своите първи стъпки във винарския свят. Израствахме заедно (макар и не без тийнейджърски спънки по пътя).

България беше четвъртият най-голям доставчик на червено вино в Обединеното кралство през 80-те, когато беше на върха си. На практика изчезна до средата на 90-те години. Често ме питат какво се е объркало и част от идеята на книгата е да разкажа тази история, както и историята за това, което

най-сетне върви в правилната посока с едно ново поколение частни производители. Сега всичко върви доста добре, което означава, че започваме да виждаме повече източноевропейски вина на нашите рафтове (например The Wine Society прие три нови български вина, произведени от местни сортове грозде).

И така, опитам се да обхвана някои от човешките истории на хора от бранша и предизвикателствата, които трябваше те да преодолеят през този труден за страните им период - има някои невероятни хора, произвеждащи вино в региона. Също така се опитам да вкарам днешната индустрия в контекста на историята и политиката, които оформиха тези страни. Има някои академични подробности за гроздето и неговата генетика, плюс статистиката в отрасъла и раздел, който изважда на преден план производителите, чиито продукти си струват да се опитат. Има и малко личен опит. Нещо за всеки, надявам се.

Nazdrave and Noroc!"



Програма за развитие на селските райони 2014-2020 г.

Планирани приеми за 2018 година

Подмярка 1.1 „Професионално обучение и придобиване на умения“

Размер на безвъзмездната финансова помощ (БФП) – 8 000 000 евро

Подмярка 4.1.2 „Инвестиции в земеделски стопанства по Тематична подпрограма за развитие на малки стопанства“

БФП - 12 500 000 евро

Подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти

БФП - 100 000 000 евро

Подмярка 6.1 „Създаване на стопанства на млади фермери“

БФП - 22 000 000 евро

Подмярка 6.4.1 „Инвестиции в подкрепа на неземеделски дейности“

БФП - 100 000 000 евро

Подмярка 7.2 „Инвестиции в създаването, подобряването или разширяването на всички видове малка по мащаби инфраструктура“

БФП - до левовата равностойност на 100 000 000 евро - в зависимост от остатъчния бюджет след сключване на договори за финансова помощ от първия проведен прием на заявления за подпомагане през 2016 г.

Подмярка 7.3 „Широколентова инфраструктура, включително нейното създаване, подобрене и разширяване“

БФП - 30 000 000 евро

Подмярка 7.5 „Инвестиции за публично ползване в инфраструктура за отдих, туристическа инфраструктура“

БФП - 10 000 000 евро

Подмярка 7.6 „Проучвания и инвестиции, свързани с поддържане, възстановяване и на културното и природното наследство на селата“

БФП - до левовата равностойност на 15 000 000 евро - в зависимост от остатъчния бюджет след сключване на договори за финансова помощ от първия проведен прием на заявления за подпомагане през 2016 г.



Подмярка 8.3 „Предотвратяване на щети по горите от горски пожари, природни бедствия и катастрофични събития“

БФП - 12 559 000 евро

Подмярка 8.4 „Възстановяване на щети по горите от горски пожари, природни бедствия и катастрофични събития“

Целта е възстановяване на пострадалите гори на територията на общините Кресна и Симитли

БФП - 1 600 000 евро

Подмярка 8.4 „Възстановяване на щети по горите от горски пожари, природни бедствия и катастрофични събития“

БФП - 6 400 000 евро

Подмярка 8.6 „Инвестиции в технологии за лесовъдство и в преработката, мобилизирането и търговията на горски продукти“

БФП - 18 000 000 евро

Мярка 9 „Учредяване на групи и организации на производителите“

БФП - до 7 795 947 евро

Подмярка 16.1. „Подкрепа за сформирани и функциониране на оперативни групи в рамките на ЕПИ“

БФП: До 150 000 евро за първа фаза;
До 9 850 000 евро за втора фаза.

Подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“

БФП за 2018 г. е 6 500 000 евро.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламно-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания

Обществената поръчка ще бъде финасирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)



Орвего®

Течна формулация срещу
Обикновената мана
със силата на Инишиум!

ЕФЕКТИВЕН КОНТРОЛ СРЕЩУ ОБИКНОВЕНА МАНА ВЪВ
ВСИЧКИ ФАЗИ НА КУЛТУРАТА

ДЪЛГОТРАЙНА ЗАЩИТА НА ГРОЗДОВЕТЕ С
ПРЕВАНТИВНО И ЛЕЧЕБНО ДЕЙСТВИЕ

ОТЛИЧНА ПРИЛЕПИМОСТ – СВЪРЗВАНЕ НА **ИНИШИУМ**
С ВОСЪЧНИЯ СЛОЙ НА ГРОЗДОВЕТЕ И ЛИСТАТА

BASF
We create chemistry

НЕВИДИМА ЗАПЛАХА ДЕБНЕ В ЛОЗЯТА

В последните няколко броя съвместно със специалистите от БАСФ стартирахме рубрика, посветена на защитата от болести, плевели и неприятели в лозя. Днес ще обърнем внимание на актуалните към момента проблеми и начините за справяне с тях.

Условията през тази година изостриха вниманието на стопаните. Характерът на отминалата зима и обилните преваливания, редувани от топли периоди през пролетта, създадоха предпоставки за силен инфекциозен фон по лозовите масиви. Превантивните третираня, извършени преди болестта да е проникнала в културите, се оказаха от решаващо значение за тяхното развитие. Но климатичните условия в навечерието на лятото не дават и миг покой на стопаните.

Интензивните валежи и унищожителните градушки поставят на сериозно изпитание целия сезон. В различните райони на страната, в зависимост от големината, силата и продължителността на падналата градушка, тя нанесе различни поражения. Образувалите се рани по лозите се превръщат в своеобразен „вход“ за обикновената и брашнеста мана, както и за сивото гниене, които могат да доведат до компрометиране на цялата реколта.

Времето за реакция след градушка е определящо за справяне с проблема и минимизиране на нанесените вреди. Счупените или повредени части трябва да се изрежат и изнесат от редовете. Желателно е те да се изгорят, за да се предотврати разпространението на гъбични заболявания. Третирането до 24 часа от природното явление с медсъдържащия **Акробат Р** благоприятства калцирането и зарастването на раните. Той е системно-контактен фунгицид с предпазно и лечебно действие срещу причинителите на обикновени мани. Контактната съставка меден оксихлорид образува защитен слой върху листната повърхност и не позволява на гъбата да проникне в листата. Системното действие на **Акробат Р** се изразява в проникване през епидермиса в паренхимната тъкан на листата, като разрушава хаусториите, предотвратява образуването на нови спори и блокира развитието на маните. **Акробат Р** осигурява двойна защита на растенията – отвън и отвътре.

В борбата с обикновената мана продукто

листата на БАСФ предлага богат избор.

Орвего е поредната иновация на БАСФ, която представлява конкретно решение за конкретен проблем. При това решението ви предоставя допълнителна сила и свобода на действие при отглеждането на лозя. Ефективността по отношение на превантивна роля в **Орвего** се дължи на изцяло новото активно вещество Инишиум. Новата у нас група активно вещество Инишиум се характеризира с възможността силно да се абсорбира от восъчния налеп по листата и гроздовете. Оттам идва и уникалната му продължителност на предпазно действие. Инишиум в **Орвего** подтиква силно диференциацията, освобождаването и мобилността на зооспорите. Той атакува митохондриите и процеса на дишане на патогена. Това, от една страна, предпазва от проникване на заразата, а от друга, е гарант за липса на вторично заразяване от вече поразени части. За цялостния лечебен ефект грижата има системната активна съставка диметоморф. Той също действа на клетъчно ниво, като спира синтеза на целулозата, необходима за изграждането на клетъчната стена и по този начин я разрушава. Двата механизма на действие са взаимодопълващи се и на практика болестта няма никакъв шанс за реализация. Инишиум се разпределя на повърхността с отлично покритие по зелените части, прави депа, откъдето бавно и продължително се отдава на растението. Опити от Европа показват, че активното вещество Инишиум унищожава спори, попаднали върху него, до 7 секунди. С доброто си придвижване вътре в растението пък диметоморф е ключът, от който се нуждаете и при най-силен натиск на патогените. С дозата от 80 мл/дка спокойствието е гарантирано.

Другият „боец“ в борбата с обикновената мана се нарича **Акробат Плюс**. Той е системно-контактен фунгицид със стопиращо антиспорулантно и лечебно действие. Попаднал върху листната повърхност, предотвратява покълването и проникването на гъбните спори. Благодарение способността си да се придвижва до всички зелени части на растенията, продуктът действа и на вече покълнали и развили се патогени, като разрушава органите им за прикрепване и изхранване. **Акробат Плюс** е ефикасен във всички етапи от развитието на обикновената мана. Комбинацията от различните механизми на действие на двете активни вещества,

гарантира успех в борбата с обикновените мани.

Последната новост в борбата с брашнестата мана се нарича **Серкадис**. В състава на продукта е ново активно вещество Ксемиум, което е регистрирано срещу брашнеста мана по лоза в доза от 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. Асрещу брашнестата мана при благоприятни климатични условия осигурява контрол до 21 дни. Степента на защита със **Серкадис** се увеличава, когато се прилага превантивно. Профилактичната защита на растителната повърхност е най-ефективният метод за избягване на заразата от струпяване през пролетния сезон, когато рискът е най-голям. Допълнителната сила на Серкадис осигурява на производителите защитата, която им е необходима, и продължава през определените интервали за пръскане при съответните условия.

Друго, наложило се решение срещу оидиум, се нарича **Вивандо** - високоефективен фунгицид от нова химична група. При превантивно прилагане

на **Вивандо**, инхибира проникването в епидермиса и заразата на лозовите растения. Когато се прилага след проникване на гъбата в растителните тъкани, Вивандо навлиза бързо през епидермиса на лозовите листа и се акумулира в листните тъкани, преди всичко под третираната зона. Част от приложения продукт се придвижва със сокодвижението към върха и краищата на листата. Другата част се придвижва и преразпределя чрез дифузия на газова фаза. В следствие на бързото поглъщане и транспортните процеси в растението, както и на преразпределението на газовата фаза на Вивандо, третираните листа и гроздове стават все по-равномерно и сигурно защитени. Ниската степен на изпаряване на метрафенон допринася за дълготрайния контрол на оидиума с Вивандо. Резултатите показват, че значителна концентрация от метрафенон е установена във въздушното пространство около гроздовете непосредствено след третирането и най-малко 14 дни след това. Тази концентрация е достатъчна да предпази гроздовете от брашнеста мана. Дозата на приложение е 20 мл/дка.

С растителнозащитната технология на БАСФ и с Вашето постоянство дори климатичните предизвикателства не биха могли да възпрепятстват развитието на лозята.



ВИДОВЕ РАКИИ, ПРОИЗВЕЖДАНИ В БЪЛГАРИЯ

Д-Р ИНЖ. НИКОЛАЙ БАКАЛОВ

Ракиите се делят на две основни групи: гроздови и плодови.



1. Гроздовите ракии от своя страна се делят на:

а) Гроздова ракия, която е с минимално алкохолно съдържание 40 обемни процента и е получена чрез единична или двойна дестилация (до 65 обемни процента алкохол) на вино, получено от грозде, като ви-

ното, получено от 100 килограма бяло ароматично или неутрално на аромат грозде, не може да надвишава 75 литра.

Тази гроздовата ракия е плътна и мека на вкус с подчертан аромат на сорта грозде, може да бъде с лек и фин аромат, дори почти неутрална на аромат. Ракията развива своите качества в процеса на стареене в дъбови бъчви. При продължително стареене може да достигне до някои дегустационни характеристики, типични за виненото бренди.

Винената ракия е с минимално алкохолно съ-

държание 37,5 обемни процента и е получена чрез дестилация до 86 обемни процента на вино, подсилено вино или чрез редестилация до 86 обемни процента на винен дестилат.

Докато гроздовата ракия се произвежда от виноматериали, при които е недопустимо свръхпресоване, при винената ракия няма ограничения и тук може да се използват и отпадъчни продукти от производството на вино. За да се изчисти ракията, е допустимо дестилацията да се провежда над 65 об.% алкохол, най-често до 75 об.% алкохол. Тя е по-парлива на вкус. В повечето случаи е почти неутрална на аромат. Може да старее в дъбови бъчви.

Джибровата ракия е с минимално алкохолно съдържание 37,5 обемни процента и е получена чрез дестилация на ферментирани гроздови джибри директно чрез водна пара или след добавяне на вода към джибрите, за да не загорят. Дестилацията се провежда най-често до 65 - 75 об.% алкохол.

Джибровата ракия има специфичен аромат и вкус, който наподобява вкуса на италианската ракия „Grappa“. Привкусът и ароматът на загоряло или на оцетна киселина от недобре съхраняване джибри не е желателен. *(Цялата статия в печатния вариант)*



От 20 до 23 август 2018 г. България е отново домакин на най-големия пътуващ конкурс за вина и спиртни напитки "Concours Mondial de Bruxelles" с неговата секция за спиртни напитки "Spirits Selection". След успешното представяне на страната ни като домакини на изданието

за вина през 2016 г. сега над 70 международни експерти, търговци, сомелиери и журналисти от цял свят ще се запознаят с друга наша силна страна - производството на дестилати.

Ракията ще бъде в центъра на вниманието. За да се запознае журито с особеностите на производството и органолептичните характеристики на тази традиционна наша напитка д-р инж. Николай Бакалов и доц. Николай Стоянов ще проведат майсторски клас на тема "Ракията - традиционна българска напитка" на 20 август в хотел "Империал" в Пловдив. Освен това майсторски класове ще бъдат проведени и по темите: "Основни дефекти при спиртните напитки" и "Емлематични уиски".

Дегустациите ще се състоят от 21 до 23 август до обяд, а следобедите по традиция са посветени на посещения при производители.

След приключването на конкурса група търговци и експерти ще посетят отдалечени от Пловдив производители.

DR. WEIGERT

производство на миещи и
дезинфекциращи средства



HARDT

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



Нашето кредо:

- индивидуален подход
към всеки клиент
- комплексно решаване
на поставените задачи
- пълна сервизна поддръжка

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

Официален представител
в Украйна, България и Грузия

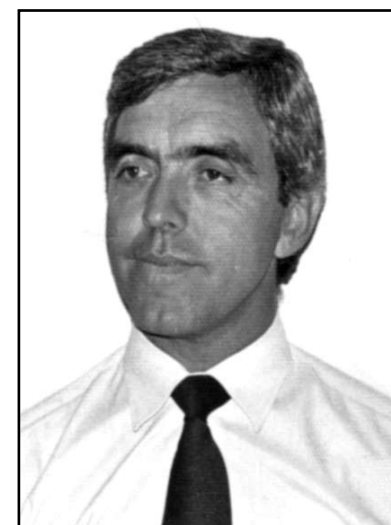
Украина, 03083, г. Киев, пр. Науки, 54 б, офис 4
Тел.: +38-044-502-34-74, +38-044-502-34-84, +38-044-502-34-87
Факс: +38-044-502-34-88, Моб.: +38-067-236-13-65

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

ПРОЩАЛНИ ДУМИ ЗА ДОЦ. Д-Р ВАСИЛ НИКОЛОВ КОВАЧЕВ



и учебни помагала. Бил е научен ръководител на 32 успешно защитили дипломанти, както и член на факултетен и академичен съвет в Стара Загора и Пловдив, на научен съвет в ИЛВ в Плевен и Националния институт за изследване на виното и спиртните напитки – София. Преподавателската му дейност е проведена в Тракийски университет, Аграрен факултет, катедра “Растениевъдство”, Стара Загора, където е доцент от 2005 г. Чете лекции и извежда упражнения по различни дисциплини в областта на съвременното лозарство на студенти от ОКС „Бакалавър” и ОКС „Магистър“. През периода 2002-2005 г. е бил Председател на Съюза на производителите (пепиниеристите) на лозов посадъчен материал в България.

Ние, неговите колеги и приятели, свеждаме глава пред светлата му памет! Винаги ще го помним като отличен специалист по лозарство, отговорен приятел, на когото може да се разчита, и много добър човек! Прощавай и почивай в мир!

**Колективът на Институт по лозарство и
винарство в Плевен;**

Аграрен университет в Пловдив -

проф. д-р д-к Димитър Брайков;

проф. д-р Венелин Ройчев;

доц. д-р Ангел Иванов; Милко Янев; д-р

Венета Янева; проф Кирил Попов;

проф. Славчо Панделиев .

**Националната лозаро-
винарска камара и сп.
“Лозарство и винарство”
поднасят своите най-
искрени съболезнования на
семейството и близките на
Васко Ковачев.**

Нека почива в мир!

На 1.06.2018 г. си отиде от този свят дългогодишният научен работник в Селскостопанска академия – НОС в град Септември и преподавател по лозарство в Тракийски университет - Стара Загора, доц. д-р Васил Ковачев. Той е роден на 21.08.1946 г. с. Сестримо, област Пазарджик. Професионалният му път е свързан изцяло с научните и приложни аспекти на лозарството в България. След завършване на висшето си образование във Висшия селскостопански институт в Пловдив през 1971 г. той постъпва на работа като научен сътрудник в Опитната станция по лозарство в град Септември, където достига поста заместник-директор и директор в периодите 1982-1984, 1985-1991 и 1996-2005 г. Успешно защитава докторска дисертация през 1984 г. и става старши научен сътрудник през 1987 г. През същата година е избран и за единствения лозар - народен представител. Научната му работа е намерила израз в 77 научни и 26 научно-популярни статии, свързани тематично с агротехниката на лозата и ампелографията. Негови са едни от първите изследвания у нас по прилагането на капковото напояване в лозарството. Участва в национални и международни конференции и симпозиуми по лозарство, както и в много университетски научни проекти. Има издадени свидетелства за утвърден научен продукт за масово внедряване в производството, лекционни курсове, учебници

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 полиетилен на 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.



САЛОН
НА ВИНОТО
7-10 НОЕМВРИ

Международно
изложение
за вина
и спиртни напитки

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.bg.bg