



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## КОНЦЕНТРАТ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Проспект 90602-2



**Украина, Одесса**  
+38 (048) 71 71 271  
+38 (048) 71 71 272  
e-mail: [info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Россия, Крымск**  
+7 (86131) 22 29 1  
+7 (86131) 59 66 4  
e-mail: [vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

**Молдова, Кишинев**  
+373 (22) 43 48 42  
+373 (22) 43 44 92  
e-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)



Уважаемые господа,

С благодарностью за интерес к предлагаемым нашей компанией винодельческим продуктам, передаем на Ваше рассмотрение предложение на поставку концентрированного виноградного сока.

**Мы уверены, что наше предложение заинтересует Вас по следующим соображениям:**

- Продукты произведены ведущими европейскими производителями концентрированных соков и виноградного сусла.
- Стопроцентно натуральные продукты, отвечающие требованиям FDA (Администрация по контролю за продуктами и лекарствами – США) и директивам Европейского сообщества, без добавления консервантов. Это продукты высокого качества, гарантируемого строгими внутренними процедурами контроля и внедренными на заводах системами контроля качества по стандартам ISO 9002 и НААСР.
- Все продукты сертифицированы по стандарту UNI EN ISO 9002
- Они стабильны в отношении винного камня
- Они стабильны в отношении белков
- Они стабильны в отношении долговременного сохранения цвета
- Не содержат тяжелых металлов
- Все продукты отфильтрованы перед отгрузкой
- Все продукты стерильно упакованы в асептическую тару, прошедшую процесс стерилизации гамма-лучами

Характеристики концентратов Вы найдете в прилагаемых описаниях и аналитических сертификатах.

Мы надеемся, что данное предложение станет основой нашей успешной совместной работы.

В Вашем распоряжении для ответов на возможные вопросы.

## Описание продукта

Предлагаемые компанией ЭНОГРУП концентраты виноградного сока делятся на две группы:

1. Концентрат виноградного сока, белый
2. Концентрат виноградного сока, красный

## Аналитические сертификаты

Все продукты сопровождаются санитарно-гигиеническими заключениями Минздрава Украины и сертификатами химического анализа.

## Соотношение шкалы Brix

Примите, пожалуйста, к сведению, что в странах Евросоюза принята шкала Brix для измерения концентрации сахаров. Метод основан на определении показателя преломления при 20 ° C. Выраженный в абсолютном значении или в массовой доле сахарозы в процентах, переводят в массовую концентрацию сахара в г/дм<sup>3</sup> и в граммах на один кг концентрированного сусла. (Рефрактометрический метод).

Измеряется рефрактометрический индекс, при температуре равной 20 ° C (R.I. его предел от 1,3100 до 1,5400. Что соответствует от 0 до 100 Brix), после чего он автоматически переводится в показатель по Brix.

В нашем случае показатель Brix равен 68 , что соответствует R.I (индекс преломления)=1,4664.

Ниже приведена развёрнутая таблица данных по показателю 68 Brix, для концентрированного сусла. (производство Италия)

Сахароза, %	Показатель преломления (R.I), при 20 ° C	Сахара	
84,17	1,4664	841,7 г/дм <sup>3</sup>	626,1 г/кг

**Пример сертификата химического анализа концентрата белого виноградного сока****АНАЛИТИЧЕСКИЙ СЕРТИФИКАТ**Дата: 22/05/09  
Сертификат №: 106/09

– ПАРТИЯ: V09.000538  
– КОЛИЧЕСТВО 4 ПЛАСТИКОВЫЕ БОЧКИ +2 ОБРАЗЦА  
– ПРОДУКТ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БЕЛЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ СОК  
– СБОР 2008

		РЕЗУЛЬТАТЫ
• <b>Плотность по Бриксу</b> (рефрактометр при 20°C-68 Фаренгейт)		68.00
• <b>Be</b> (оценка по английской шкале)		37.35
• <b>Общая кислотность</b> (в винной кислоте при pH7)	г/кг	10.90
• <b>pH</b> (при 20°C-68 Фаренгейт)		3.7
• <b>SO2</b> (метод Rankine)	промилле	
• <b>SO2</b> (модифицированный метод Monier-Williams, Регул. <b>51, 131, 1995</b> )	промилле	
• <b>SO2</b> (метод <b>IFU 7a</b> )	промилле	<40.00
• <b>Цвет SJ</b>		504
• <b>Считываемый OD 430nm</b>		0.11
• <b>Плотность</b>		1,3468
• <b>Концентрация сахара</b>	% объема	84.2

**Цвет белого концентрата:** 16,0°Брикс(концентрат+дистиллированная вода), 0,45 микронный фильтр, оценена оптическая плотность на величине 430 нм в кювете с полосой оптического пропускания в 1 кв.см.

Руководитель лаборатории

Подпись

**Пример сертификата химического анализа концентрата красного виноградного сока**
**АНАЛИТИЧЕСКИЙ СЕРТИФИКАТ**

Цветность	«Стандарт» 150	«Россиссимо» 500	«Россиссимо» 1000	«Россиссимо» 1300
<b>Образец</b>	<b>0213</b>	<b>0214</b>	<b>0217</b>	<b>0218</b>
Коэффициент BRIX (рефрактометр при температуре 20 С – 68 Фаренгейт)	68,12	68,20	68,00	68,15
Общая кислотность (в эквиваленте винной кислоты при рН7), г/кг	13,35	15,00	18,30	21,80
рН (при температуре 20 С – 68 Фаренгейт)	3,12	3,10	2,95	2,91
SO <sub>2</sub> ( согласно методу Европейского Сообщества IFU7a), ppm	150	230	120	120
Цвет (метод определения САН- ХОАКИН см.ниже)	155	510	1030	1315
Оптическая плотность при длине волны 430 nm	0,076	0,225	0,399	0,532
Оптическая плотность при длине волны 520 nm	0,155	0,510	1,030	1,315
Отношение оптической плотности при 520 nm к оптической плотности при 430 nm	2,05	2,27	2,58	2,47
Общее содержание железа, мг/кг	20,50	21,50	22,50	22,95
Медь, мг/кг	0,915	0,910	0,950	0,920
Цинк, мг/кг	2,050	2,150	2,120	2,150
Натрий, мг/кг	410	450	480	495
Калий, мг/кг	1750	1790	1800	1830

**Определение цветности красного концентрата по методу САН-ХОАКИН:**

2 грамма концентрата растворяются в 100 мл промежуточного раствора с рН 3.20 и фильтруются через 0,45 микронный фильтр. Затем оценивается оптическая плотность при длине волны 430 нм и 520 нм в кювете с полосой оптического пропускания в 1 кв.см.

**Цвет:** величина оптической плотности при длине волны 520 нм x 1000

**Отношение:** величина оптической плотности при длине волны 520 нм, деленная на величину оптической плотности при 430 нм

**Подготовка промежуточного раствора:**

36,170 г ангидридной лимонной кислоты (39,599 моногидридной)

33,107 г двухосновный 7 гидрат фосфата натрия (17,532 гр ангидрида)

Добавьте дистиллированной воды до общего объема в 1000 мл

**Важно:** Величина рН должна быть равна 3,20 до использования. Понижайте рН лимонной кислотой, повышайте рН фосфатом натрия

**Химический анализ сортовых концентратов красного и белого виноградного сока**

Цветность	«Каберне Савиньон», красный	«Пино Нуар», красный	«Мускат», белый	«Шардоне», белый	«Рислинг», белый
Образец	SN0692	257/03	260/03	258/03	259/03
Коэффициент BRIX (рефрактометр при температуре 20 С – 68 Фаренгейт)	67,85	68,05	68,25	68,22	68,18
Общая кислотность (в эквиваленте винной кислоты при рН7), г/кг	18,15	16,75	10,65	9,50	11,50
РН (при температуре 20 С – 68 Фаренгейт)	3,21	3,15	3,15	3,20	3,22
SO <sub>2</sub> ( согласно методу Европейского Сообщества IFU7a), ppm	170	200	100	90	100
Цвет (метод определения САН-ХОАКИН см.ниже)	735	660	-	-	-
Оптическая плотность при длине волны 430 nm	0,358	0,338	-	-	-
Оптическая плотность при длине волны 520 nm	0,735	0,660	-	-	-
Отношение оптической плотности при 520 nm к оптической плотности при 430 nm	2,05	1,95	-	-	-
Мутность NTU (при 16 Брикс)	-	-	1,20	1,20	1,30
Общее содержание железа, мг/кг	20,90	21,50	11,20	11,70	11,20
Медь, мг/кг	0,830	0,900	0,850	0,660	0,850
Цинк, мг/кг	2,150	2,125	2,250	2,30	2,350
Натрий, мг/кг	430	470	430	410	470
Калий, мг/кг	1690	1760	1605	1700	1570

**Определение цветности красного концентрата по методу САН-ХОАКИН:**

2 грамма концентрата растворяются в 100 мл промежуточного раствора с рН 3.20 и фильтруются через 0,45 микронный фильтр. Затем оценивается оптическая плотность при длине волны 430 нм и 520 нм в кювете с полосой оптического пропускания в 1 кв.см.

**Цвет:** величина оптической плотности при длине волны 520 нм x 1000

**Отношение:** величина оптической плотности при длине волны 520 нм, деленная на величину оптической плотности при 430 нм

**Подготовка промежуточного раствора:**

36,170 г ангидридной лимонной кислоты (39,599 моногидридной)

33,107 г двухосновный 7 гидрат фосфата натрия (17,532 гр ангидрида)

Добавьте дистиллированной воды до общего объема в 1000 мл

**Важно:** Величина рН должна быть равна 3,20 до использования. Понижайте рН лимонной кислотой, повышайте рН фосфатом натрия

**Цветность белого концентрата:**

16,0 град по Бриксу (Концентрат + дистиллированная вода), 0,45 микронный фильтр, оценена оптическая плотность на величине 430 нм в кювете с полосой оптического пропускания в 1 кв.см.

**Ассортимент к поставке:**

Стандартный концентрат белого виноградного сока. 65 Brix

**Получен из винограда сорта Trebbiano**

**Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – 65±0,5**

**Общая кислотность г/кг – 10,05 - 12,5**

**Деионизированный концентрат белого виноградного сока. 65 Brix**

Получен из винограда сорта Trebbiano

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – 65±0,5

Общая кислотность г/кг – 10,05 - 12,5

**Стандартный концентрат белого виноградного сока. 68 Brix**

Получен из винограда сорта Trebbiano

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – 68±0,5

Общая кислотность г/кг – 10,05 - 12,5

**«РОССИССИМО» - концентрат красного виноградного сока,**

цветность 500. 65 Brix

Получен из винограда сорта Lambrusco

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – **65±0,5**

Общая кислотность г/кг – 20-25. Цветность – 500 + 20

**«РОССИССИМО» - концентрат красного виноградного сока,**

цветность 500. 68 Brix

Получен из винограда сорта Lambrusco

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – 68±0,5

Общая кислотность г/кг – 20-25. Цветность – 500 + 20

**«РОССИССИМО» - концентрат красного виноградного сока**

**цветность 1000. 65 Brix**

Получен из винограда сорта Lambrusco

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – 65±0,5

Общая кислотность г/кг – 23,0-27,0. Цветность – 1000 + 20

**«РОССИССИМО» - концентрат красного виноградного сока**

цветность 1000. 68 Brix

Получен из винограда сорта Lambrusco

Плотность по Бриксу (рефрактометр при 20°C) – **68±0,5**

Общая кислотность г/кг – 23,0-27,0. Цветность – 1000 + 20