



**Кваліфікаційна робота магістра**

**на тему:**

# **БУДІВНИЦТВО ВЛАСНОЇ ВИНОРОБНІ В БЕРИСЛАВСЬКОМУ РАЙОНІ**

**Магістр: Волошин О.В.**

**Керівник: проф. Ткаченко О.Б.**



# Сучасні тенденції вітчизняного виноробства

Розвиток регіональних виробництв, що враховують природно-кліматичні умови, історичні традиції та інноваційні технології.

Кваліфікаційна робота магістра присвячена дослідженню можливостей створення власної виноробні в умовах Бериславського району Херсонської області.



# Історичний контекст виноробства

## Багаті традиції

Херсонська область славиться своїми виноробними традиціями.

## Унікальні сорти


У регіоні вирощуються деякі місцеві сорти винограду, які відроджуються.



# Наукова та технологічна складова

- 1 Вивчення потенціалу  
Дослідження можливостей  
виробництва петнатів в  
Бериславському районі.
- 2 Розробка проекту  
Створення проекту  
будівництва виноробного  
підприємства.
- 3 Сучасні стандарти  
Забезпечення відповідності проекту сучасним вимогам якості та  
екологічності.





# Ключові напрямки досліджень

## Вплив теруару

Взаємодія ґрунтово-кліматичних, географічних та антропогенних умов.

## Перспективи розвитку

Розвиток органічного виноградарства, винного туризму, інвестиційних проектів.

## Сучасні дослідження

Вивчення впливу диких дріжджів, температури бродіння та витримки на органолептичні характеристики петнатів.

## Новітні технології

Стійке вирощування винограду, автоматизація виробництва, мікрооксигенація.





# Об'єкт та предмет досліджень



## Виноград сорту Аліготе

Основний матеріал для виробництва петнатів та базового виноматеріалу.



## Петнат

Натуральне ігристе вино, що виробляється з Аліготе.



## Технологічні параметри

Вивчення технологічних параметрів виробництва петнату та базового виноматеріалу.

## Виноград Аліготе



## Схема експерименту

1

### Порівняльний аналіз

Вивчення фізико-хімічних, ігристі, пінисті й органолептичні характеристики петнату та базового виноматеріалу.

2

### Технологічний процес

Від сортування винограду до розливу в пляшки.

3

### Додаткові дослідження

Зразки ігристого вина, виготовлені класичним пляшковим методом із базового виноматеріалу сорту Аліготе, буде проаналізовано в подальшому.

# Технологічний процес виготовлення петнату



## Сортування

Відбір винограду сорту Аліготе.

## Дроблення

Дроблення ягід та відділення гребенів.

## Бродіння

Первинне бродіння до залишкового вмісту цукру 22 г/дм<sup>3</sup>.

## Розлив та доброджування

Розлив недоброду в пляшки для шампанського, укупорення кронен-пробкою.

## Ремюаж та дегоржаж

Видалення осаду з дна пляшок.

**На відпочинок та аналіз**



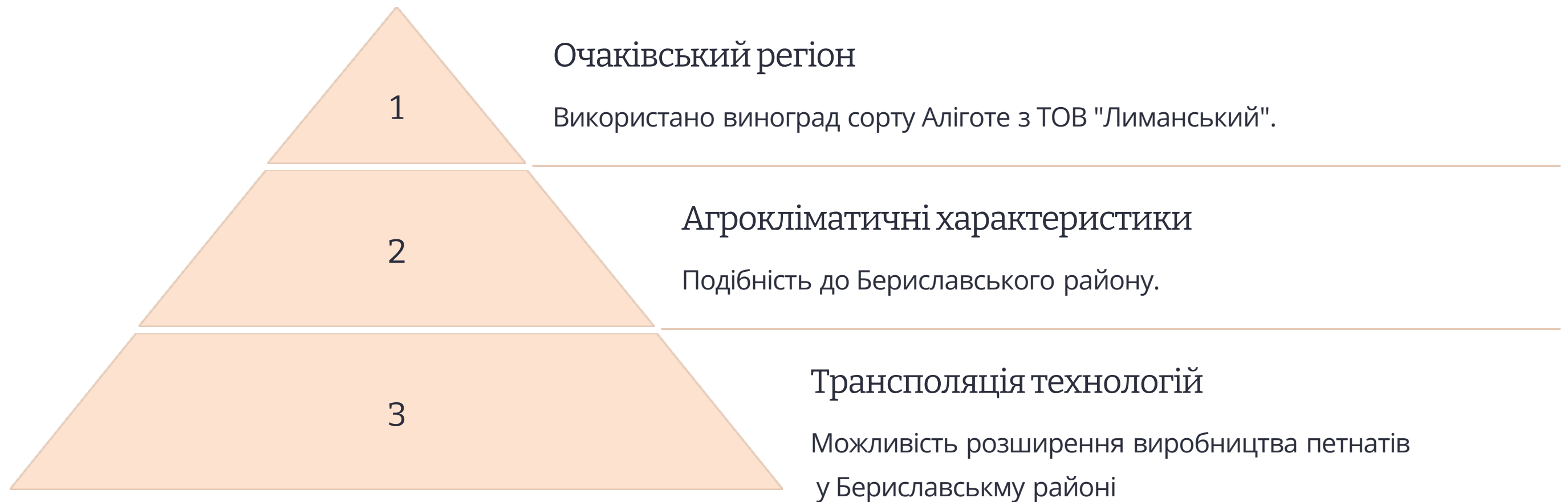


Зразки	Строки виконання аналізу
Базовий виноматеріал Аліготе	Виконано
Петнат Аліготе	Виконано
Класичне ігристе Аліготе	В наступному році

# Стратегія послідовності виконання аналізів отриманих зразків

Також далі буде закладено зразок ігристого вина, виготовлений класичним пляшковим методом із базового виноматеріалу сорту Аліготе з додаванням тиражного лікеру та освітлювальних речовин. Але, враховуючи строки захисту, доскональний аналіз контрольного зразка ігристого вина буде здійснене у подальшій роботі (вже після захисту)

# Наукове обґрунтування моделювання результатів дослідження зразків з Очаківського регіону на потенційне виробництво петнатів у Бериславському районі





# Наукові дослідження фізико-хімічних показників

% об.

Об'ємна частка спирту  
Виміряна у відсотках.

г/дмЗ

Масова концентрація цукрів  
Виміряна у грамах на дециметр  
кубічний.

г/дмЗ

Масова концентрація  
титрованих кислот  
Виміряна у грамах на дециметр  
кубічний.

г/дмЗ

Масова концентрація летких  
кислот  
Виміряна у грамах на дециметр  
кубічний.

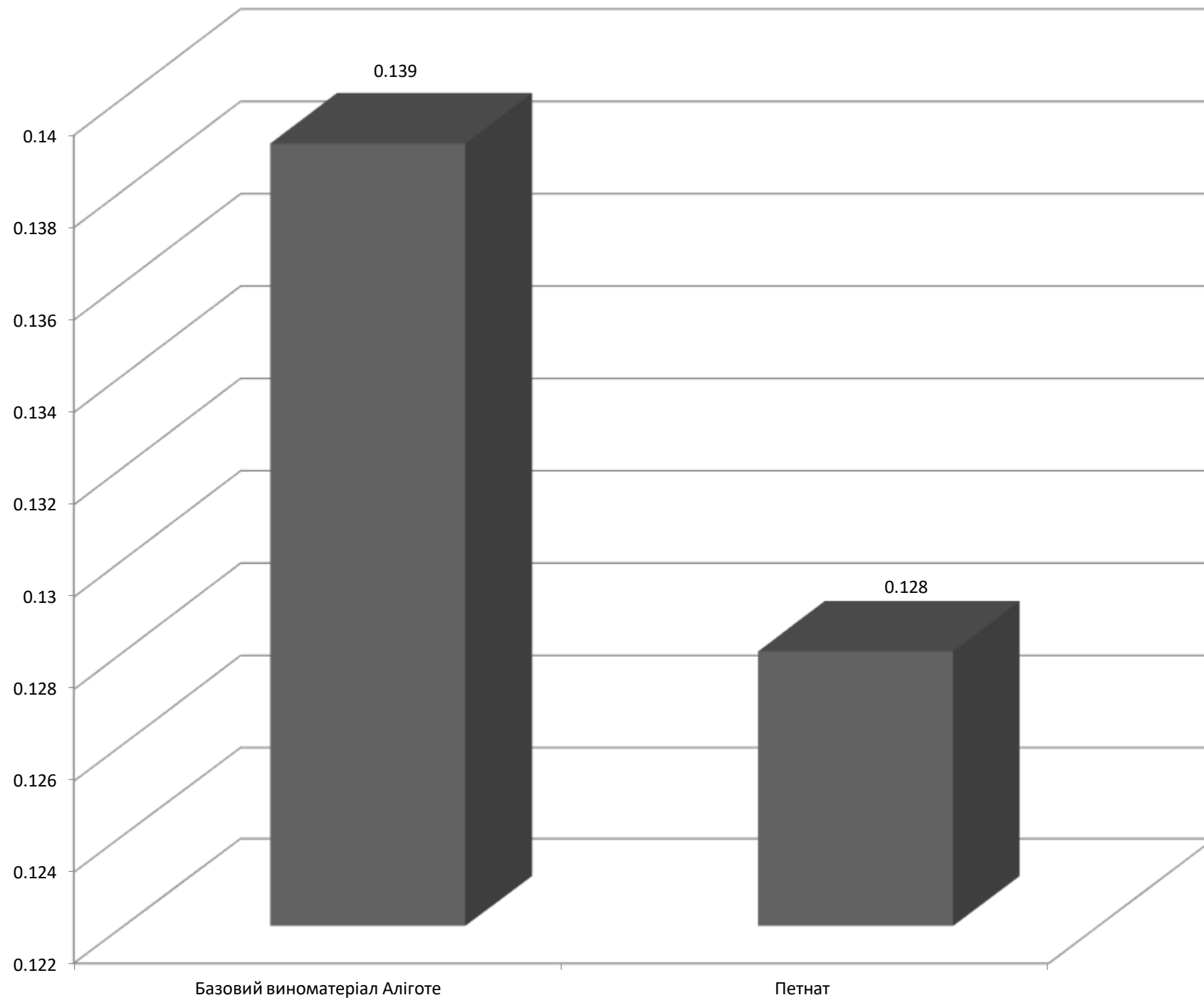
## Оптична густина D<sub>420</sub>



Зразок	Об'ємна частка спирту, %	Масова концентрація цукрів, г\дм³	Масова концентрація титрованих кислот, г\дм³	Масова концентрація летких кислот, г\дм³
Базовий виноматеріал Аліготе	11,3	2	6,9	0,6
Петнат Аліготе	11,2	7	6,8	0,5

# Загальні фізико-хімічні показники

Базовий виноматеріал мав спирт 11,3%, залишкові цукри 2 г/дм³, титровані кислоти 6,9 г/дм³. Петнат, виготовлений із тієї ж партії, демонстрував трохи нижчу спиртуозність (11,2%), вищу залишкову цукристість (7 г/дм³) та тенденцію до незначного зниження титрованих кислот (6,8 г/дм³).  
Зміни можна пояснити складними умовами бродіння у пляшці, впливом CO<sub>2</sub>, споживанням органічних кислот дріжджами та активізацією етерифікації.



Оптична  
щільність  
зразків  
D420

Оптична щільність базового виноматеріалу Аліготе становила 0,139, що свідчить про чистоту кольору та низький ступінь окиснення.

У петнату Аліготе цей показник зменшився до 0,128, що пояснюється мінімальним контактом із киснем під час доброджування.

Збереження свіжості кольору та знижена інтенсивність жовтих тонів підтверджують високу якість і характерний стиль петнатів





# Інтерпретація результатів сенсорного аналізу вин

Сенсорний аналіз зразків проводився групою експертів в лабораторії сенсорного аналізу за 100-бальною шкалою, а також за допомогою ідентифікації існуючих дескрипторів аромату, букета і смаку та специфічних (ігристих та пінистих властивостей).



# Органолептична характеристика базового виноматеріалу Аліготе для ігристих вин

**Прозорість:** абсолютно прозорий, чистий, без сторонніх включень.

**Колір:** світло-солом'яний із легким зеленуватим відтінком, характерний для виноматеріалів із сорту Аліготе.

**Букет:** нейтральний із тонкими квітковими та трав'янистими нотами. В ароматі відчуються акація, липа, легке свіже яблуко та легкі мінеральні відтінки.

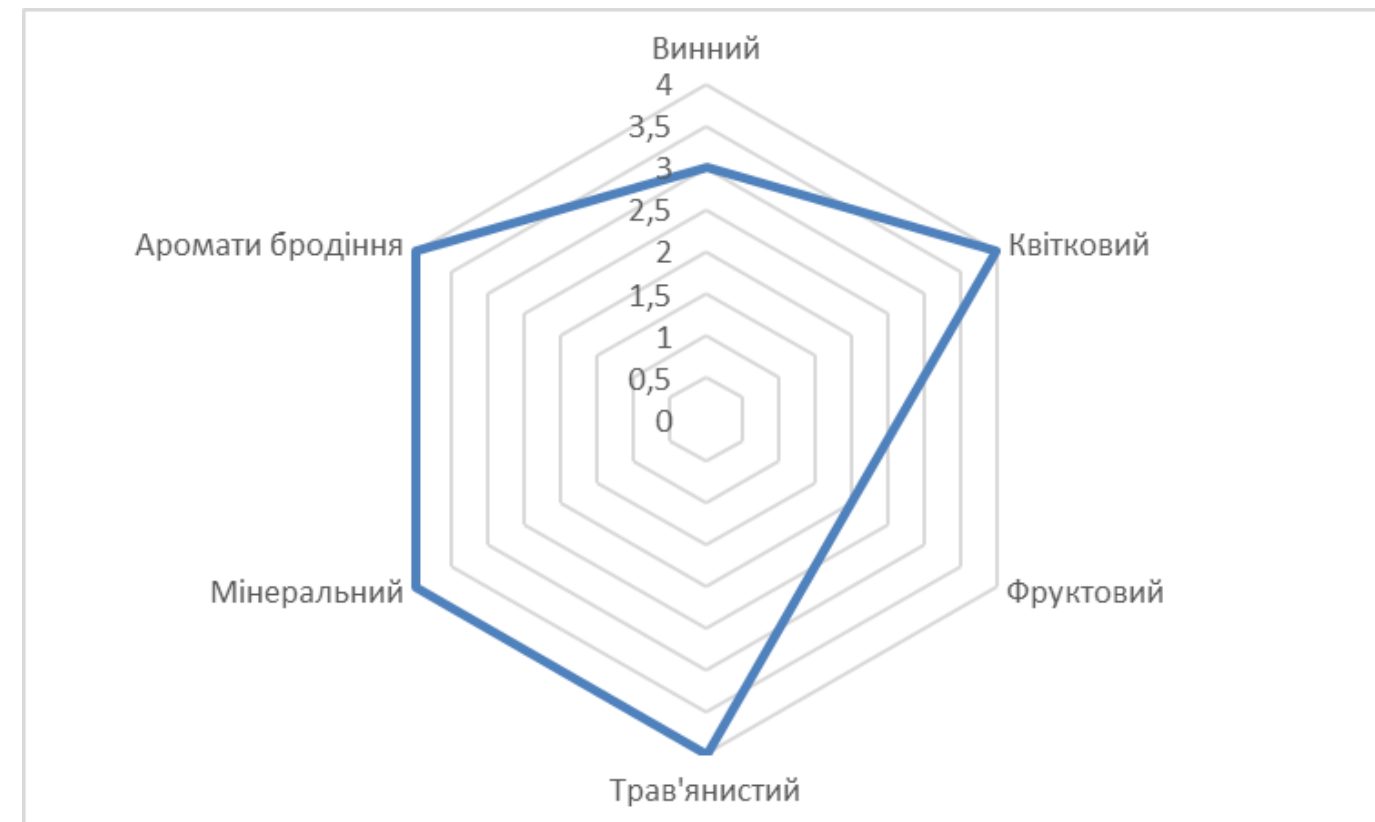
**Смак:** свіжий, легкий, із яскравою кислотністю.

Добре збалансований, з нотами лугових трав та зеленого яблука, та слабким мінеральним підтекстом.

**Післясмак:** короткий, освіжаючий, із домінуванням квіткових та трав'яних і мінеральних тонів.

**Типовість:** класична для базових виноматеріалів із сорту Аліготе, демонструє сортові характеристики та потенціал для виробництва ігристих вин.

**Загальна оцінка** – 78 балів.



## Дескриптори ароматів:

Винний	3
Квітковий	4
Фруктовий	2
Трав'янистий	4
Мінеральний	4

# Органолептична характеристика петнату Аліготе

**Прозорість:** легка опалесценція через природний осад, характерний для петнатів.

**Колір:** світло-солом'яний із ніжним перламутровим відтінком, що підсилюється завдяки легкому осаду.

**Букет:** більш насичений та складний у порівнянні з базовим виноматеріалом. В ароматі домінують квіткові тони з додаванням зрілого зеленого яблука, груши і легких дріжджових нот.

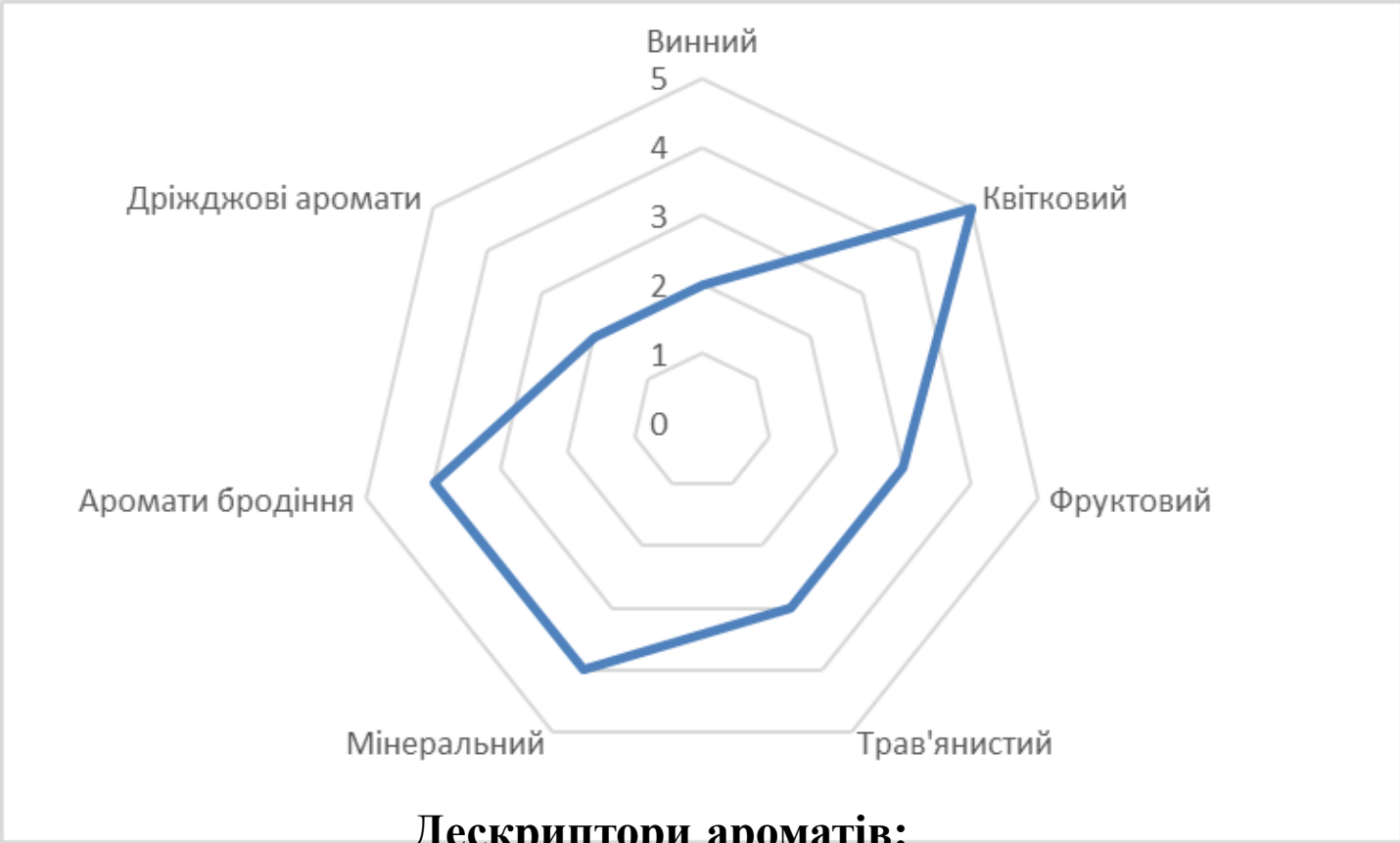
**Смак:** ніжний, свіжий, із невеликим залишковим цукром. Гармонійний баланс. Відчуваються тони скошеної трави, квітів, яблук підтекст і легкі нотки бриошу, характерні для ендogenous насичення вуглекислим газом.

**Післясмак:** середньої тривалості, із приємними квітковими відтінками, посилений ефектом м'якої гри бульбашок.

**Типовість:** яскраво демонструє стиль петнатів — свіжий, природний, із сортовою автентичністю.

- *Ігристість:* дрібні, елегантні бульбашки, що створюють тривалу й естетично привабливу гру.
- *Піна:* рясна, стабільна, довго тримається.
- *Загальне враження:* свіже, яскраве і природне вино з індивідуальним стилем і чудовими органолептичними характеристиками, що підкреслюють переваги технології петнату.

**Загальна оцінка** – 82 балів.



**Дескриптори ароматів:**

Винний	2
Квітковий	5
Фруктовий	3
Трав'янистий	3
Мінеральний	4
Аромати бродіння	4
Дріжджові аромати	2



# Висновки з розділу «Науково-дослідна частина»

## **1. Бериславський район - дуже перспективний виноробний регіон України.**

Розміщення тут міні-виноробні є економічно доцільним і обґрунтованим кроком для підтримки розвитку регіонального виноробства.

## **2. Одно найкращих сучасних стратегій - впровадження та удосконалення технології виробництва петнатів.**

Петнат як стиль натурального ігристого вина є актуальним і популярним напрямком сучасного виноробства. Виробництво петнатів у Бериславському районі може стати перспективним напрямком, що дозволить успішно інтегруватися в глобальні виноробні тенденції.

## **3. При будівництві сучасної міні-виноробні є доцільним цільове використання принципів гравітаційного виноробства.**

Запровадження цих технологій на новому міні-виноробному підприємстві сприятиме підвищенню якості продукції та її конкурентоспроможності на ринку.

4. У ході експерименту було виготовлено петнат високої якості із винограду Аліготе, вирощеного в Очакові. Аналіз підтвердив, що **подібність природно-кліматичних умов Очаківського та Бериславського районів дозволяє прогнозувати можливість отримання аналогічних якісних петнатів при його виробництві в Бериславському районі у селі Бургунка.**

5. Дослідження щодо використання різних сортів винограду в умовах міні-виноробні Бериславського району буде продовжено.

# Технологічна частина

## Графік переробки

Сорти винограду, що вирощуються ділянках підприємства:

Для білих

- 1 га сорт Сухолиманський білий (орієнтовна урожайність 12т)
- 1 га сорт Рислінг Рейнський (орієнтовна урожайність 12т)

Для червоних

- 2 га сорт Піно—нуар (орієнтовна урожайність 7т/га. Всього 14т)
- 1 га сорт Монарх (орієнтовна урожайність 7т)

Дата переробці винограду		Кількість переробленого винограду, т/сутки				
Місяць	Число	Білі петнати	Білі столові сортові	Червоні столові сортові	Червоні петнати	Всього, т
Вересень	11	2,25				2,25
	12		2,25			2,25
	13		2,25			2,25
	14		2,25			2,25
	15		2,25			2,25
	16		2,25			2,25
	17		2,25			2,25
	18		2,25			2,25
	19		2,25			2,25
	20		2,25			2,25
	21		1,5	0,75		2,25
	22				2,25	2,25
	23			2,25		2,25
	24			2,25		2,25
	25			2,25		2,25
	26			2,25		2,25
	27			2,25		2,25
	28			2,25		2,25
	29			2,25		2,25
	30			2,25		2,25
Разом		2,25	21,75	18,75	2,25	45
%		5	48,3	41,7	5	100

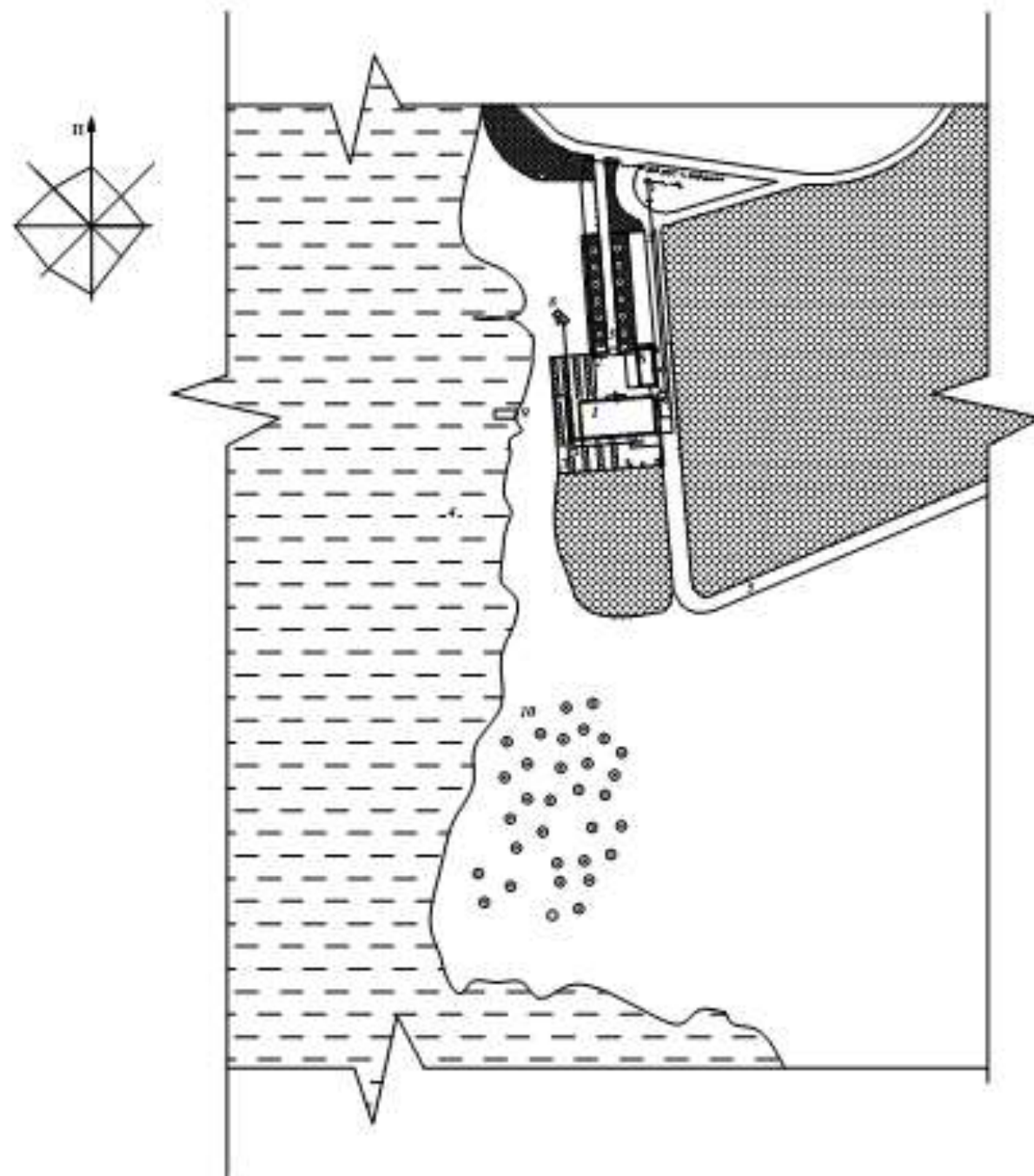
# Загальний план місцевості



Експлікація загального плану		
№	Об'єкт	Кількість
1	Випробів на загальному плані місцевості	1
2	Річка Бурумка	1
3	с. Бурумка	1
4	Дорога на Херсон	2
5	Відома на 'ятка' Корсунська монастир 1784 року	1
6	Виноградник	1
7	р. Дніпро	1

				СТАНОВИЩА ІНЖЕНЕРІВ			
				До проекту (назва об'єкта) (назва об'єкта)			
№	Підрозділ	Ім'я	Підпис	Назва посади (назва посади)		Підпис	Підпис
1	1	2	3	4		5	6
2	3	4	5	6		7	8
3	6	7	8	9		10	11
4	9	10	11	12		13	14
5	12	13	14	15		16	17
6	15	16	17	18		19	20
7	18	19	20	21		22	23
8	21	22	23	24		25	26
9	24	25	26	27		28	29
10	27	28	29	30		31	32
11	30	31	32	33		34	35
12	33	34	35	36		37	38
13	36	37	38	39		40	41
14	39	40	41	42		43	44
15	42	43	44	45		46	47
16	45	46	47	48		49	50
17	48	49	50	51		52	53
18	51	52	53	54		55	56
19	54	55	56	57		58	59
20	57	58	59	60		61	62
21	60	61	62	63		64	65
22	63	64	65	66		67	68
23	66	67	68	69		70	71
24	69	70	71	72		73	74
25	72	73	74	75		76	77
26	75	76	77	78		79	80
27	78	79	80	81		82	83
28	81	82	83	84		85	86
29	84	85	86	87		88	89
30	87	88	89	90		91	92
31	90	91	92	93		94	95
32	93	94	95	96		97	98
33	96	97	98	99		100	101
34	99	100	101	102		103	104
35	102	103	104	105		106	107
36	105	106	107	108		109	110
37	108	109	110	111		112	113
38	111	112	113	114		115	116
39	114	115	116	117		118	119
40	117	118	119	120		121	122
41	120	121	122	123		124	125
42	123	124	125	126		127	128
43	126	127	128	129		130	131
44	129	130	131	132		133	134
45	132	133	134	135		136	137
46	135	136	137	138		139	140
47	138	139	140	141		142	143
48	141	142	143	144		145	146
49	144	145	146	147		148	149
50	147	148	149	150		151	152
51	150	151	152	153		154	155
52	153	154	155	156		157	158
53	156	157	158	159		160	161
54	159	160	161	162		163	164
55	162	163	164	165		166	167
56	165	166	167	168		169	170
57	168	169	170	171		172	173
58	171	172	173	174		175	176
59	174	175	176	177		178	179
60	177	178	179	180		181	182
61	180	181	182	183		184	185
62	183	184	185	186		187	188
63	186	187	188	189		190	191
64	189	190	191	192		193	194
65	192	193	194	195		196	197
66	195	196	197	198		199	200
67	198	199	200	201		202	203
68	201	202	203	204		205	206
69	204	205	206	207		208	209
70	207	208	209	210		211	212
71	210	211	212	213		214	215
72	213	214	215	216		217	218
73	216	217	218	219		220	221
74	219	220	221	222		223	224
75	222	223	224	225		226	227
76	225	226	227	228		229	230
77	228	229	230	231		232	233
78	231	232	233	234		235	236
79	234	235	236	237		238	239
80	237	238	239	240		241	242
81	240	241	242	243		244	245
82	243	244	245	246		247	248
83	246	247	248	249		250	251
84	249	250	251	252		253	254
85	252	253	254	255		256	257
86	255	256	257	258		259	260
87	258	259	260	261		262	263
88	261	262	263	264		265	266
89	264	265	266	267		268	269
90	267	268	269	270		271	272
91	270	271	272	273		274	275
92	273	274	275	276		277	278
93	276	277	278	279		280	281
94	279	280	281	282		283	284
95	282	283	284	285		286	287
96	285	286	287	288		289	290
97	288	289	290	291		292	293
98	291	292	293	294		295	296
99	294	295	296	297		298	299
100	297	298	299	300		301	302
101	300	301	302	303		304	305
102	303	304	305	306		307	308
103	306	307	308	309		310	311
104	309	310	311	312		313	314
105	312	313	314	315		316	317
106	315	316	317	318		319	320
107	318	319	320	321		322	323
108	321	322	323	324		325	326
109	324	325	326	327		328	329
110	327	328	329	330		331	332
111	330	331	332	333		334	335
112	333	334	335	336		337	338
113	336	337	338	339		340	341
114	339	340	341	342		343	344
115	342	343	344	345		346	347
116	345	346	347	348		349	350
117	348	349	350	351		352	353
118	351	352	353	354		355	356
119	354	355	356	357		358	359
120	357	358	359	360		361	362
121	360	361	362	363		364	365
122	363	364	365	366		367	368
123	366	367	368	369		370	371
124	369	370	371	372		373	374
125	372	373	374	375		376	377
126	375	376	377	378		379	380
127	378	379	380	381		382	383
128	381	382	383	384		385	386
129	384	385	386	387		388	389
130	387	388	389	390		391	392
131	390	391	392	393		394	395
132	393	394	395	396		397	398
133	396	397	398	399		400	401
134	399	400	401	402		403	404
135	402	403	404	405		406	407
136	405	406	407	408		409	410
137	408	409	410	411		412	413
138	411	412	413	414		415	416
139	414	415	416	417		418	419
140	417	418	419	420		421	422
141	420	421	422	423		424	425
142	423	424	425	426		427	428
143	426	427	428	429		430	431
144	429	430	431	432		433	434
145	432	433	434	435		436	437
146	435	436	437	438		439	440
147	438	439	440	441		442	443
148	441	442	443	444		445	446
149	444	445	446	447		448	449
150	447	448	449	450		451	452
151	450	451	452	453		454	455
152	453	454	455	456		457	458
153	456	457	458	459		460	461
154	459	460	461	462		463	464
155	462	463	464	465		466	467
156	465	466	467	468		469	470
157	468	469	470	471		472	473
158	471	472	473	474		475	476
159	474	475	476	477		478	479
160	477	478	479	480		481	482
161	480	481	482	483		484	485
162	483	484	485	486		487	488
163	486	487	488	489		490	491
164	489	490	491	492		493	494
165	492	493	494	495		496	497
166	495	496	497	498		499	500
167	498	499	500	501		502	503
168	501	502	503	504		505	506
169	504	505	506	507		508	509
170	507	508	509	510		511	512
171	510	511	512	513		514	515
172	513	514	515	516		517	518
173	516	517	518	519		520	521
174	519	520	521	522		523	524
175	522	523	524	525		526	527
176	525	526	527	528		529	530
177	528	529	530	531		532	533
178	531	532	533	534		535	536
179	534	535	536	537		538	539
180	537	538	539	540		541	542
181	540	541	542	543		544	545
182	543	544	545	546		547	548
183	546	547	548	549		550	551
184	549	550	551	552		553	554
185	552	553	554	555		556	557
186	555	556	557	558		559	560
187	558	559	560	561		562	563
188	561	562	563	564		565	566
189	564	565	566	567		568	569
190	567	568	569	570		571	572
191	570	571	572	573		574	575
192	573	574	575	576		577	578
193	576	577	578	579		580	581
194	579	580	581	582		583	584
195	582	583	584	585		586	587
196	585	586	587	588		589	590
197	588	589	590	591		592	593
198	591	592	593	594		595	596
199	594	595	596	597		598	599
200	597	598					

# Генплан



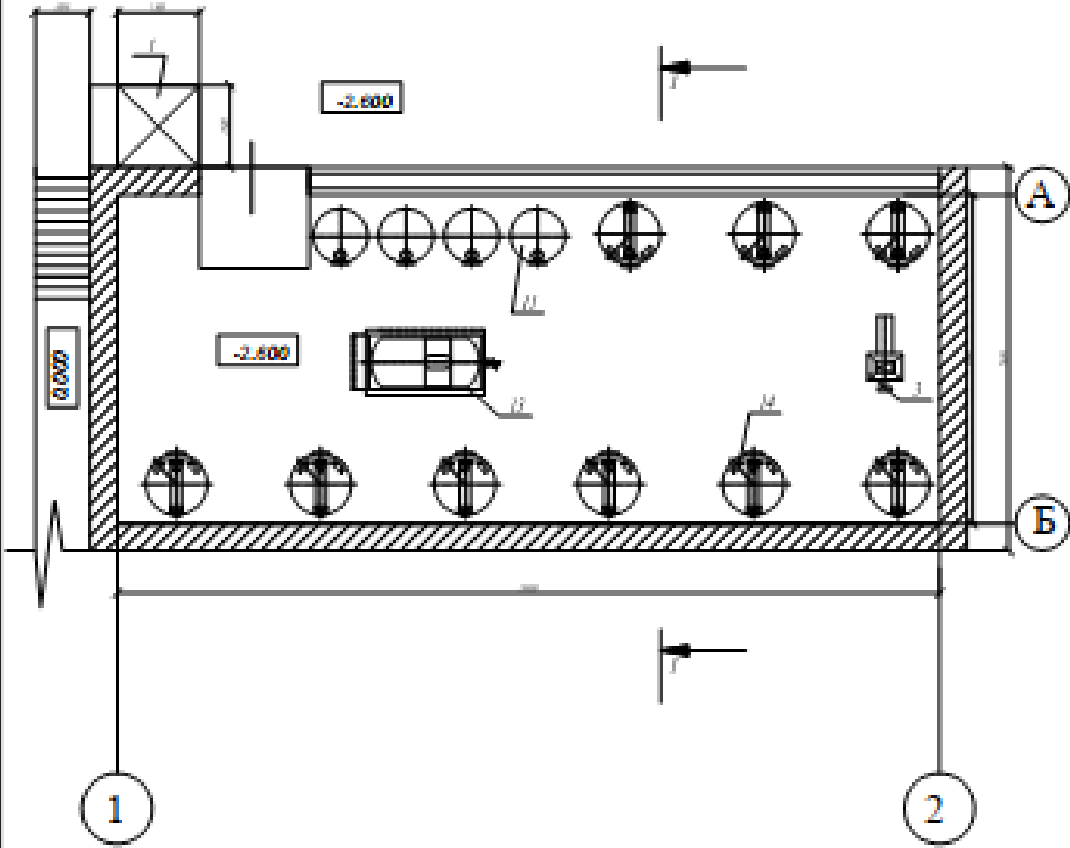
Експлікація будівель і споруд		
Поз	Об'єкти	Кількість
1	Цех виробництва (0,000) та виробки вуг. (-3,000). Адміністративні приміщення та житловий будинок (0,000; +3,000)	1
2	Щодо розподілу електроенергії	1
3	Вугілля	2
4	р. Бургунок	1
5	Дорога в центрі с. Бургунок	2
6	Цех перемішування	1
7	Високорезонансний експериментальний	0,25 га
8	Виробки вуг.	1
9	Приміст	1
10	Лес	1

[illegible]

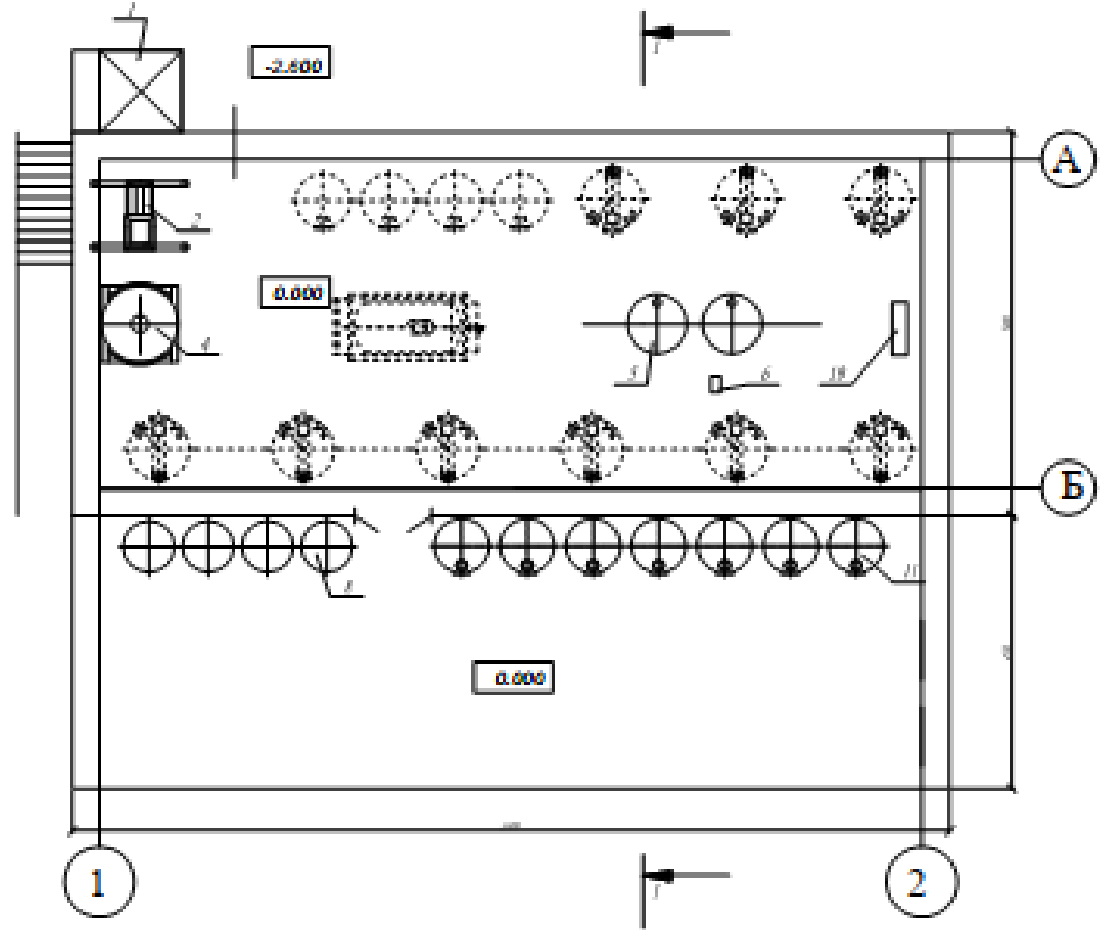


**План  
виробничого  
цеху на  
позначці  
-2,600 м.  
та 0,000 м.**

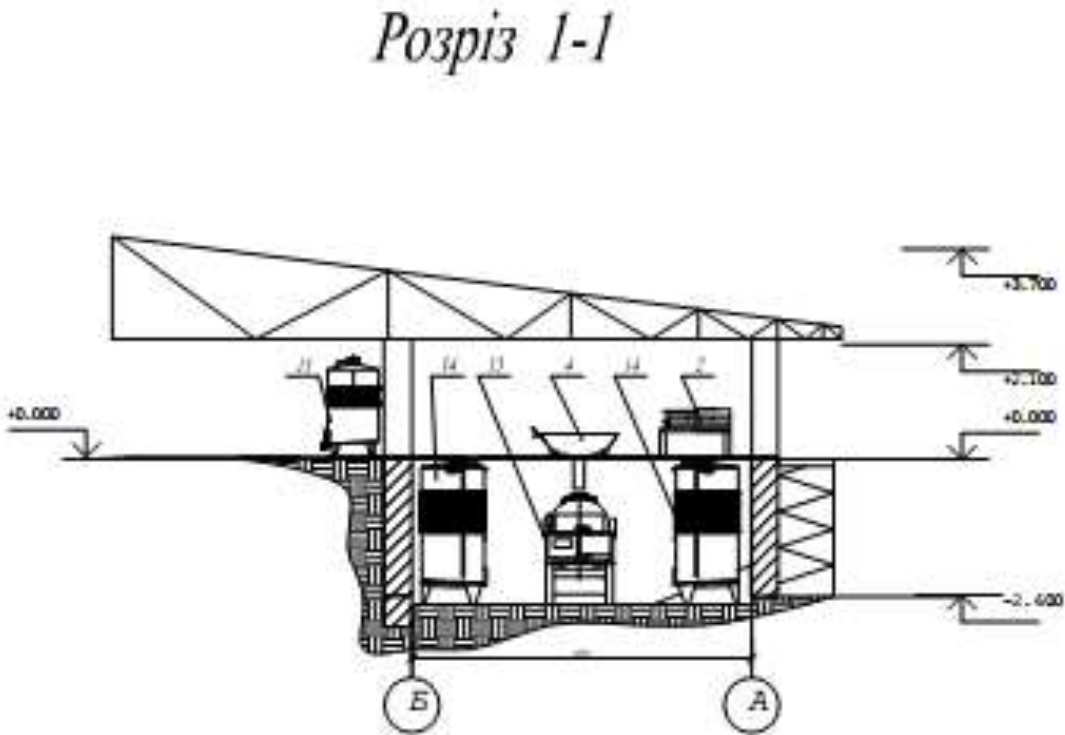
План цеху на позначці -2,600



План цеху на позначці 0,000

[illegible]

# Розріз виробничого цеху



Специфікація

№	Обозначение	Наименование	Кол.	Длина
1	-	Крыша для профлиста металлург	1	
2	ГДН	Дверь ГДН	1	4.1 м.
3	Л. 01	Металлический	1	
4	-	Кран	1	
5	Л. 01	Противопожарный и противопожарный стальной стальной 100 для противопожарного (для противопожарного стального стального)	2	Длина 10 м.
6	Л. 01	Резерв	1	Длина 10 м.
7	П. 1. 100	Дверь 100	1	Длина 10 м.
8	-	Дверь 100	1	Длина 10 м.
9	-	Вентилятор	1	Длина 10 м.
10	-	Вентилятор	1	Длина 10 м.
11	Л. 01	Противопожарный и противопожарный стальной стальной 100 для противопожарного (для противопожарного стального стального)	1	Длина 10 м.
12	Л. 01	Противопожарный и противопожарный стальной стальной 100 для противопожарного (для противопожарного стального стального)	2	Длина 10 м.
13	Л. 01	Металлический стальной стальной 100 для противопожарного (для противопожарного стального стального)	1	Длина 10 м.
14	Л. 01	Вентилятор для вентиляции	1	Длина 10 м.
15	-	Кран	1	

										SPINTEC & RUT 2012									
										Seznam učitelů a učivek (Seznam učitelů a učivek)									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									
										Učitelé									

# Апаратурно-технологічна схема виробництва білих вин та петнатів Апаратурно-технологічна схема виробництва червоних вин та петнатів



СТРАХОВИШЧЕ									
Відомості про страхувальника									
П.п.	Прізвище	Ім'я	По батьку	Вік	Стать	Місце проживання	Місце роботи	Місце навчання	Місце відпочинку
1	Петренко	Іван	Іванович	35	ч	м. Київ	м. Київ	м. Київ	м. Київ
2	Петренко	Олена	Іванівна	32	ж	м. Київ	м. Київ	м. Київ	м. Київ
3	Петренко	Марія	Іванівна	10	ж	м. Київ	м. Київ	м. Київ	м. Київ
4	Петренко	Олександр	Іванович	8	ч	м. Київ	м. Київ	м. Київ	м. Київ
5	Петренко	Анна	Іванівна	5	ж	м. Київ	м. Київ	м. Київ	м. Київ

Проведена наукова робота дає можливість виділити Бериславський район як перспективний для будівництва нової сучасної виноробні та виробництва крафтових тихих вин та петнатів.

Аналіз сировинної бази підприємства дає можливість здійснювати переробку 45 винограду за сезон, що враховується в проекті.

Проект зажадає витрат на виробництво вин 23 млн. грн і залучення працівників у кількості 2 людини.

Економічна доцільність проведених заходів підтверджена відповідними розрахунками, за якими чистий прибуток становить 6642 тис. грн, а термін окупності – 3,5 років.

## **Загальні Висновки**



**Дякую за увагу**