

Universitatea Tehnică a Moldovei



TEZĂ DE MASTER

**Analiza și optimizarea tehnologiilor de fabricare a vinurilor albe
naturale în cadrul “EverVin” S.R.L.**

Elaborat

Masterant gr MVV- 141

Mihu Natalia

Conducător

Prof.Univ.Dr.

Musteață Grigore

Chișinău- 2016

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI TINERETULUI AL REPUBLICII MOLDOVA

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

CATEDRA “OENOLOGIE “

**Admis la susținere Șef de catedră
Prof. Univ. Dr.**

_____/ **Bălănuță Anatol /**
Ianuarie 2016

Teză de master

**ANALIZA ȘI OPTIMIZAREA TEHNOLOGIILOR DE FABRICARE
A VINURILOR ALBE NATURALE ÎN CADRUL “EVER VIN “ S.R.L.**

Elaborat

Masterant gr MVV -141

_____/ **Mihu Natalia /**

Conducător

Prof.Univ.Dr.

_____/ **Musteață Grigore /**

Chișinău -2016

REZUMAT

Analiza și optimizarea proceselor de producție a vinurilor albe de la întreprinderea SRL “Ever Vin” oferă posibilitatea, de-a mări calitatea vinurilor, utilizând metode simple dar eficiente. SRL “Ever Vin” este o companie tânără dar cu perspectivă, având sub jurisdicția sa 170 ha, dintre care 85,7 ha este teren agricol și 84,3 ha sunt plantate cu viță de vie.

Producerea vinurilor albe de calitate este un domeniu de activitate cu o vechime considerabilă. Soiurile albe de elită Europeană ce sunt cultivate la SRL “Ever Vin” sunt următoarele: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Otonel. Cu o deosebită plăcere specialiștii s-au străduit să aducă contribuții noi la îmbunătățirea calității vinului s-au a produsului finit.

Având în vedere obiectivele, s-a studiat modul de obținere a vinurilor albe de calitate în funcție de calitatea materiei prime, a preparatelor enzimatice, tulpinilor de drojdii utilizate, cât și a altor produse de uz oenologic. În acest fel s-au relevat modalități practice de obținere a vinurilor albe de calitate foarte bună, lucru în care se reflectă într-o eficiență economică ridicată. Toate acestea au fost posibile datorită unor echipamente moderne de procesare cât și a calificării superioare a personalului. Originalitatea studiilor realizate la SRL “Ever Vin” constă în evaluarea și monitorizarea tuturor factorilor care influențează direct calitatea vinurilor albe și conține elemente reale care pot fi recomandate pentru implementare.

RÉSUMÉ

L'analyse et l'optimisation de la production du vins blancs de l'entreprise "*Ever Vin*" propose la possibilité de grandir la qualité du vins par l'utilisation des méthodes simples mais efficaces. La société "*Ever Vin*" est une compagnie jeune mais avec perspective qui a dans son juridiction 170 d'hectares, desquels 85,7 d'hectares est un terrain agricole est 84,3 sont plantés avec du vignes.

La production des vins blancs de qualité est un domaine d'activité avec une ancienneté considerable. L'espèces blancs d'élite européenne qui sont cultivées à l'entreprise "*Ever Vin*" sont les suivantes : Chardonnay , Sauvignon , Pinot Gris , Muscat Otonel. C'est avec un grand plaisir que les spécialistes ont essayé d'apporter des contributions nouvelles pour l'amélioration de la qualité des vins ou de produit finit.

Considérant les objectifs proposés, on a étudié la méthode d'obtenir des vins blancs de qualité en fonction de la qualité de la matière primaire, des préparatifs enzymatiques, des tiges de levure utilisées, et d'autre produits d'usage œnologique. Ainsi il sont relevées des modalités pratiques pour obtenir des vins blancs du qualité haute, fait qui se reflète dans une efficacité economique developpée. Tout cela a été possible grâce à certains appareils modernes de processation aussi bien que la qualification supérieure des employés.

L'originalité des études réalisées à l'entreprise "*Ever Vin*" consiste dans l'évaluation et la monitorisation de tous les facteurs qui influencent directement la qualité du vins blancs et contient des éléments réels qui peuvent être recommandées pour la mise en œuvre.

SUMAR

Întroducere	9-10
Capitolul 1: Caracteristici generale și starea organizațională a întreprinderii “Ever Vin “	11-13
1:1 Infrastructura întreprinderii	13
1:2 Protecția mediului ambiant la întreprinderea SRL “ EverVin”	14
1:3 Managementul organizării întreprinderii	15
Organograma SRL” Ever Vin”	16
1:4 Materia primă , bază de dezvoltare	17-18
1:5 Caracteristica soiurilor albe la “Ever Vin “	19-20
1:6 Factorii pedo –climaterici	21-22
1:7 Piața de desfacere	22-24
1:8 Promovarea produselor	25-26
1:9 Prognozarea prețurilor medii a producției la întreprinderea “Ever Vin”	27
Capitolul 2 : Obiectivele științifice și metodele de studio	28-29
2:1 Evoluția caracteristicilor fizico-chimice a strugurilor ,din soiurile albe din zona Centrală “Codru”	29-30
2:2 Studiu privind utilizarea preparatelor enzimactice comerciale la elaborarea vinurilor albe .	30-31
2:3 Studiu privind utilizarea culturilor starter de levuri selecționate la elaborarea vinurilor albe de calitate .	32-34
2:4 Efectul unor produse noi de uz oenologic pentru îmbinătătirea calității și stabilității vinurilor albe de calitate .	34-35
Capitolul 3 : Analiza tehnologiilor de producere la “ Ever Vin” .	36-37
3:1 Recoltarea selectivă și transportarea strugurilor .	38-39
3:2 Recepția cantitativă și calitativă .	39-40
3:3 Desciorchinarea și zdrobirea strugurilor .	40-41
3:4 Pomparea mustului prin sulfitare .	41
3:5 Macerarea mustului.	41-43
3:6 scurgerea și presarea .	43
3:7 limpezirea mustului .	44-45
3:8 Fermentarea alcoolică .	46-47

3:9 Formarea pe drojdii cu realizarea batonajului	48
3:10 Tragerea vinului de pe sediment și filtrarea drojdiilor .	49
3:11 Depozitarea vinului .	49-50
3:12 Expedierea vinului la tratare complexă .	50-51
3:13 Menținerea pe clei .	51
3:14 Decantarea de pe clei prin filtrare .	51-52
3:15 Maturarea în primul an .	52-53
3:16 Tratarea cu frig .	54
3:17 Filtrarea la rece .	54
3:18 Repausul .	54
3:19 Filtrarea sterilă și expedierea la îmbuteliere .	54-56
Capitolul 4: Strategiile de marketing .	57-58
Capitolul 5: Analiza SWOT a întreprinderii “SRL Ever Vin” .	59-60
Capitolul 6 : Recomandările întreprinderii “ Ever Vin “	61-62
Concluzii	63
Bibliografie	64-66
Anexe	67