



УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Назва розробки: Залучення інвестицій на виробництво некріплених плодово-ягідних вин в Україні.

Новизна та основні переваги розробки: запропоновано раціональне використання вирощеної продукції садівництва, зокрема таких культур як яблуні, груші, вишні, чорної смородини, агрусу, йошти, малини, бузини чорної, дерену, слив, шовковиці чорної з виробництвом з них плодово-ягідних вин некріплених чи покращеної якості, що мають підвищений вміст біологічно активних речовин. За рахунок удосконалення технології, застосування найбільш ефективної раси дріжджів, вина характеризуються високими органолептичними оцінками якості: 8,47-9,08 бала, нагороджені золотими та срібними медалями на Міжнародних конкурсах і виставках.

На вина «Скарби Софії», «Дивосад», «Уманське кизилкове», «Слив'янка», «Полянське», «Медове вишневе», «Медове яблучне», розроблені та затверджені в установленому порядку технологічні інструкції.

Добре апробовані вина «Агрусове», «Солодке з йошти», «Чорносмородинове солодке», «Вишневе натуральне», «Суничне натуральне», «Софіївські зорі», «Уманське оксамитове», «Мускатний аромат», «Ейфорія» на які необхідно затвердити технологічні інструкції, що дасть можливість їх виробництва на підприємствах різних форм власності.

Галузь застосування: переробні підприємства аграрного сектору України.

Ефективність використання та впровадження розробки: технологія передбачає виробництво високоякісної продукції без хімічних добавок та безвідхідне використання вирощеної продукції садівництва. Конкурентоспроможність забезпечується за рахунок високої якості і порівняно нижчих цін відносно продуктів-аналогів. Наприклад, повна собівартість 1 дал вина «Скарби Софії» складає 153 грн., оптова ціна – 208,08 грн., прибуток від реалізації – 55,08 грн., рівень рентабельності – 36%. Термін окупності інвестицій залежить від обсягів виробництва, навіть за невеликих об'ємів виробництва – 9225 дал – складає 3,7 роки.



Розробка пропонується у вигляді консультаційних послуг і наукового супроводу.

Контактна інформація:

Кафедра технології зберігання і переробки плодів та овочів

Тел. (04744) 3-31-99

Науковий відділ

Тел.: (04744) 4-69-87, 4-69-81

e-mail: naunus@mail.ru