

from grape to bottle
CRUSH & PRESS
enjoy your own wine

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Мы предлагаем вам увлечься профессией виноделов –
СВОИМИ РУКАМИ СДЕЛАТЬ СВОЕ ВИНО –
исключительного качества и яркой индивидуальности.



Вместе с Вами в период с октября 2012 года по май 2013 года будет работать семья Лукьяновых – виноделы нового поколения - два брата, которые создали вино под неповторимым брендом Et Cetera. Вино будет постоянно находиться под контролем виноделов, которые несут полную ответственность за конечный продукт.

Et Cetera, село Крокмаз, район Штефан Водэ. Хозяйство включает 50 Га виноградника сортов Каберне Совиньон, Мерло, Траминер и Шардоне. Выращиваются и молдавские сорта. Предприятие производит не более 10000 бутылок вина каждого сорта. Рыночная стоимость бутылки вина – 120 леев. Производство оснащено всем необходимым производственным оборудованием и современной лабораторией.



Вы будете вовлечены в процесс производства вина – от сбора винограда до розлива в бутылки и этикетирования. Вы приобретете уникальный практический опыт винопроизводства на современном винном заводе. Вы получите свою бочку вина (сортов Каберне Совиньон, Мерло или купаж – по Вашему выбору), которое в конечном итоге будет разлито в 300 бутылок неповторимого эксклюзивного продукта под ВАШЕЙ МАРКОЙ.

Совместно мы определяем тип и стиль вина, которое Вы и Ваша команда хотите создать. Специалисты подбирают соответствующие сорта винограда. Мы создаем план винопроизводства, учитывая Ваши пожелания по степени вовлеченности в процесс, и определяем количество визитов и их календарный график.



Этапы работы

- **Первый визит – один день октября – сбор винограда, дробление, постановка на брожение – обязательное посещение**
- Второй визит – через неделю – съём самотека, который пойдет в бочки и жим на пресс
- Третий визит – через неделю – посмотреть как осветляется вино. Определить время слива вина с дрожжей – время четвертого визита.
- **В декабре месяце вино снимается с последних дрожжей и заливается в бочку - обязательное посещение.**
- Раз в месяц в течение проекта можно приезжать и делать химический анализ вина.
- Через 6 месяцев делается оклейка вина.
- Через 2 недели после оклейки происходит фильтрация вина. Вино переливается в 200л нержавеющей емкости и отдыхает в течение 2-3 недель.
- **После этого происходит розлив – может быть с фильтрацией или без, в зависимости от стабильности вина, и этикетирование вручную - обязательное посещение.**
- Вы разрабатываете дизайн этикетки, которая полностью соответствует ВАШЕЙ МАРКЕ (Вы можете воспользоваться услугами нашего дизайнера или выбрать на свое усмотрение). После того, как вино разлито в бутылки, Вы сможете вручную наклеить этикетку на каждую бутылку.

Рабочий процесс:



Этапы работы:



*Будем рады ответить на
дополнительные вопросы по
данному проекту в любое
удобное для Вас время.*

Poliproject Exhibitions S.R.L.

ул. М. Эминеску, 41/1, оф. 2,
МД-2012, Кишинев, Молдова
Т./ф.: + 373 22/ 22-20-70, 88-58-50

<http://www.poliproject.md>

Марина Тирон

GSM: 069130201

E-mail: marina@poliproject.md

AMPELOS S.R.L.

с. Крокмаз, р-н Штефан - Водэ
MD-4218, Молдова
Т./ф.: + 373 22/ 22-99-00

Александр Лукьянов

GSM: 069103469

E-mail: alexander@ampelos.md
E-mail: ampelos@ampelos.md
E-mail: ampelos@ampelos.md
E-mail: ampelos@ampelos.md

Руководитель проекта Сидоренко Павел
GSM: 060230013, 079230013
sp@poliproject.md