

***ТОВАРОВЕДНАЯ
ХАРАКТЕРИСТИКА
ВИНОГРАДНЫХ ВИН***





Основной вид культурного винограда имеет очень древнее происхождение, а виноградное вино тесно связано с историей человеческой цивилизации. Смысл, вкладываемый в термин "вино", очень важен, поскольку в практике мирового виноделия существует много различных определений, отражающих само понятие виноградного вина.



Для производства виноградного вина используют винные сорта винограда. От химического состава винограда зависит качество и свойства вина.



Вина в зависимости от способа производства делят на натуральные и специальные. Натуральные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, они содержат этиловый спирт только эндогенного происхождения. Специальные получают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.



Вина классифицируют:

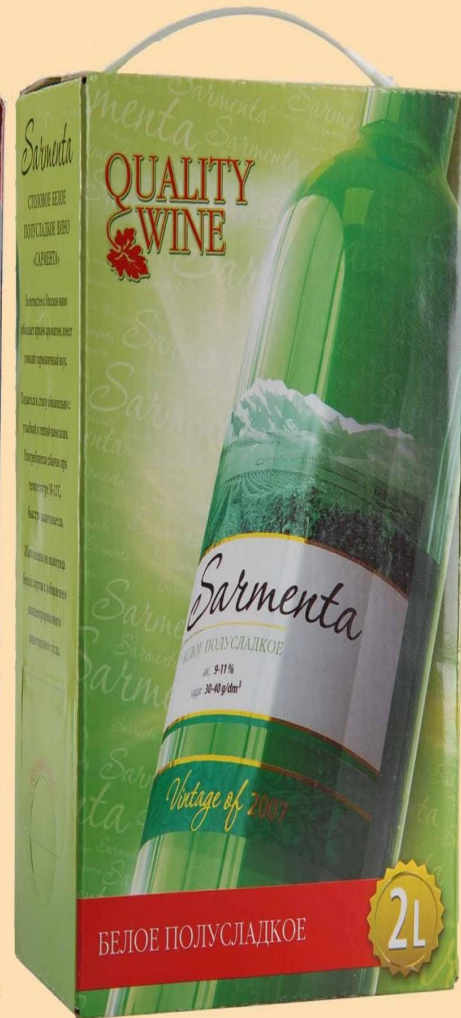
- по используемому сырью делят на сортовые и купажные;
- по способу производства делят на натуральные и специальные.
- по содержанию спирта и сахара
- в зависимости от качества и сроков выдержки различают вина молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.



Ассортимент виноградных вин очень обширен. Только в России вырабатывают более 900 наименований вин разных типов, марок, состава и качества.



Хорошее вино должно быть прозрачным, без осадка и посторонних частиц, цвет от светло-желтого до темно-красного. Запах приятный специфический, вкус кисловатый, кисло-сладкий или сладкий, иногда терпкий, но без посторонних, несвойственных вину привкусов.



Для укупорки молодых вин часто используют винтовые пробки. Идеальной температурой для выдержки вина считается 10-12 C. В любом случае температура не должна опускаться ниже +5 C и не превышать +18 C. При низких температурах процесс выдержки сильно замедляется, при более высоких вино преждевременно стареет.



Хранят вина в бочках и бутылках в горизонтальном положении, чтобы не высыхали пробки. Для внутригородских перевозок используют ящики с гнездами.

Помещения должны быть чистыми, тёмными, хорошо вентилируемыми, температура воздуха 8-16°C, относительная влажность - 70-75%.



Общая характеристика торгового предприятия

« Геркулес МОЛОКО».

ООО « Геркулес» было открыто в г. Горловка 8 октября 2020 года.

Магазин расположен по адресу: ДНР, г. Горловка, пр. Ленина 60а.

« Геркулес» - общество с ограниченной ответственностью, основной вид деятельности – оказание розничных услуг населению по розничной продаже продовольственных товаров универсального ассортимента и непродовольственных товаров частого спроса, зарегистрировано администрацией.

Магазин « Геркулес» имеет удобное место расположения для жителей города, обслуживает контингент покупателей с различным уровнем дохода.

Торговая организация имеет удобное место расположения ,т.к рядом школа, детский сад, торговый знак со своим остановка транспорта.

Это смело говорит о том, что будут всегда покупатели.

Режим работы магазина с 8.00 до 22.00 ч.



ООО «Геркулес» имеет свой расчетный счет по основной деятельности, круглую печать, торговый знак со своим наименованием. Разработана своя учетная политика и план счетов.

Как юридическое лицо, «Геркулес» действует на основании Устава. Основной целью создания является получение прибыли через организацию розничной торговли продовольственными и непродовольственными товарами. Ценообразование формируется в соответствии с действующим законодательством.

Форма торгового обслуживания – самообслуживание.

Режим работы оптимален. График выхода на работу рационален. Учет качества труда торговых работников ведется ежедневно и осуществляется управляющим.

Магазин имеет необходимое торговое-технологическое оборудование и инвентарь – стеллажи, горки, витрины охлаждаемые, холодильники, тележки.

Освещение – искусственное, вентиляция приточно-вытяжная. Интерьер лаконичен, цветовая гамма приятная. Имеется Уголок покупателя.

Расположение и материально-техническое обеспечение предприятия благоприятствует успешному осуществлению коммерческой деятельности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Виноградное вино представляет собой напиток, полученный сбраживанием виноградного сока.

Виноградные вина выпускают крепостью 9-20%. Натуральные виноградные вина имеют естественный химический состав, обладают диетическими и лечебными свойствами. Вина содержат сахара, в основном глюкозу и фруктозу, органические кислоты (винную, яблочную и др.), витамины С, В, РР и Р, минеральные вещества (железо, кальций, магний), а также микроэлементы (йод, марганец, бром, хром и др.), дубильные, красящие и ароматические вещества. При изготовлении вина не разрешается добавлять посторонние вещества, кроме тех, перечень которых предусмотрен ГОСТ 7208-70.

Основным сырьем для получения вина является виноград. В создании разных видов вин играют роль два основных фактора - ампелографический сорт винограда и способ его переработки. Различают сорта винные, изюмные, коньячные, столовые, столово-винные. В виноделии строго различают сорта, используемые для приготовления тех или иных типов вин; например, хорошие столовые белые вина получают из винограда сортов Рислинг, Алиготе, Сильванер, Траминер, Совиньон; столовые красные - Каберне, Саперави, Мерло; мадеры - Серсаль, Верделью, Ркацителли; портвейны - Кокур, Ркацителли, Каберне, Мальбек; десертные - Мускат, Пино-гри и др.

Классификацию вин производят с учетом сорта винограда, цвета, технологии производства, содержания спирта и сахара, срока выдержки.

В ходе анализа ассортимента виноградных вин, реализуемых в магазине «Геркулес», были получены следующие результаты:

• ассортимент вин в магазине «Геркулес» занимает 22 %, 73 % реализуемого вина сухое, 65 % вина в стеклянных бутылках, большинство белых вин по объему 0,7 и 0,75 л.

• Из всех белых вин 15 % ассортимента занимают наименования вина «Шардоне»;

• рассчитанные показатели ассортимента вин магазина «Геркулес»: широта составляет 87 %, полнота 92 %, устойчивость 71 %, коэффициент новизны 8 % - подтвердили рациональность подобранного ассортимента и удовлетворенностью со стороны покупателей.

Цель, поставленная при выполнении курсовой работы, достигнута

ЛИТЕРАТУРА

1. Андрусак Я.В. Организация и технология торговли. - Минск: Издательство БГУ, 2007. - 356с.
 2. Балабанова Л.В. Оптовая торговля: маркетинг и коммерция. -- М.: «Экономика», 2005. - 278с.
 3. Бурмистров В.Г. Организация торговли продовольственными товарами. - М.: Зерцало, 2005. - 234с.
 4. Кононова В.С. Товароведение продовольственных товаров. - М.: ЮНИТИ, 2005. - 301с.
 5. Корольков В., Брагин Ю. Проектирование и производство продукции исходя их ожиданий потребителей // Стандарты и качество, 2003, №11. - С. 64-65.
- Виноделие // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона;
Ирнтернет-источники <https://ru.wikipedia.org/wiki/Виноделие>;
<http://wine.historic.ru>; <https://www.freepapers.ru>; <https://znaytovar.ru>;
<https://studfile.net>;



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

