

*Ukrainian Manufacturing*

*Company*

*2019*





# ГП «Харьковский завод шампанских вин»





# ABOUT WINERY IN BRIEF

ГП "Харьковский завод шампанских вин" основан в 1941г., и является первым и одним из крупнейших предприятий винодельческой промышленности Украины. Производство завода включает в себя производство шампанских и игристых вин, виноградных, плодово-ягодных вин, вермутов, сидров.

Весь технологический процесс получения шампанского автоматизирован. Общий объем выпуска продукции - 25 миллионов бутылок в год.

Завод неоднократно участвовал и побеждал на украинских и зарубежных конкурсах, качество выпускаемой продукции подтверждено более чем 174 медалями, полученными на отечественных и зарубежных конкурсах. Завод получил награду "Факел Бирмингема", международные призы "Кубок качества" и "Золотую звезду за качество".

Благодаря новой технологии качество выпускаемой продукции соответствует лучшим мировым образцам классической шампанизации. Полнота, мягкость и бархатистость вкуса, тонкий и чистый букет, хорошо развитые игристые и пенные свойства ставят эти вина в ряд классических образцов виноделия.

Харьковский ЗШВ, занимавший долю рынка Украины до 30%, с 2018 года полностью обновил производственное оборудование новой итальянской линией, пополнив свой портфель рядом эксклюзивных линеек высококачественных игристых напитков.



# ABOUT WINERY IN BRIEF



Ориентиром для создания совершенного виноделия стал принцип –«Сохраняя традиции, улучшаем качество». Искусству создавать вина человек учится многие годы, а человечество – тысячелетия. И лишь объединение накопленного опыта с достижениями современной науки позволяет выпускать продукцию, качество которой не уступает лучшим мировым образцам.

Главное в производстве шампанского, считают Харьковские виноделы – это солнце, любовь, виноград и улыбка. Без этих компонентов не заиграет, не заискрится вино, как не оживет песня без голоса, стихов и музыки.

# TRADITIONAL SPARKLING WINE



**“Sovetskoe”** – это традиционно харьковское игристое вино, которое со времен СССР считалось лучшим новогодним напитком и было хорошо известно далеко за пределами Советского Союза.

**Сейчас эта торговая марка представлена 2 СКЮ ТМ Светское:**

## **Светское полусладкое**

- Объемная доля этилового спирта 10,5-12,5%
- Массовая концентрация сахаров 55-65 г/дм<sup>3</sup>
- Массовая концентрация титруемых кислот 5,5-8,0 г/дм<sup>3</sup>
- Массовая концентрация летучих кислот не более 0,4 г/дм<sup>3</sup>

## **Светское сладкое**

- Объемная доля этилового спирта 10,5-12,5%
- Массовая концентрация сахаров 85 г/дм<sup>3</sup>
- Массовая концентрация титруемых кислот 5,5-8,0 г/дм<sup>3</sup>
- Массовая концентрация летучих кислот не более 0,4 г/дм<sup>3</sup>

- Транспортная тара: гофроящик с фасовкой 12 бут. в ящике
- Период брожения: минимум 4 месяца



# TRADITIONAL SPARKLING WINE

**Шампанское Украины «Советское шампанское»** (брут, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое) - прекрасный образец настоящего искусства. Всегда верный своему качеству, является незаменимым атрибутом любого праздника.

Приготовлено на основе современной прогрессивной технологии автоматизированного производства шампанских вин, максимально приближенной к традиционной.



Приготовлено из винограда сортов: Aligote, Riesling, Pinot Franc, Chardonnay, Sauvignon.

Букет тонкий, развитый с цветочными оттенками, вкус гармоничный.

Гамма вкусовых и ароматических оттенков в таких кондициях, как полусладкое, сладкое удовлетворит самый изысканный вкус. Сочетает полный гармоничный вкус с кристальной прозрачностью.

# TRADITIONAL SPARKLING WINE

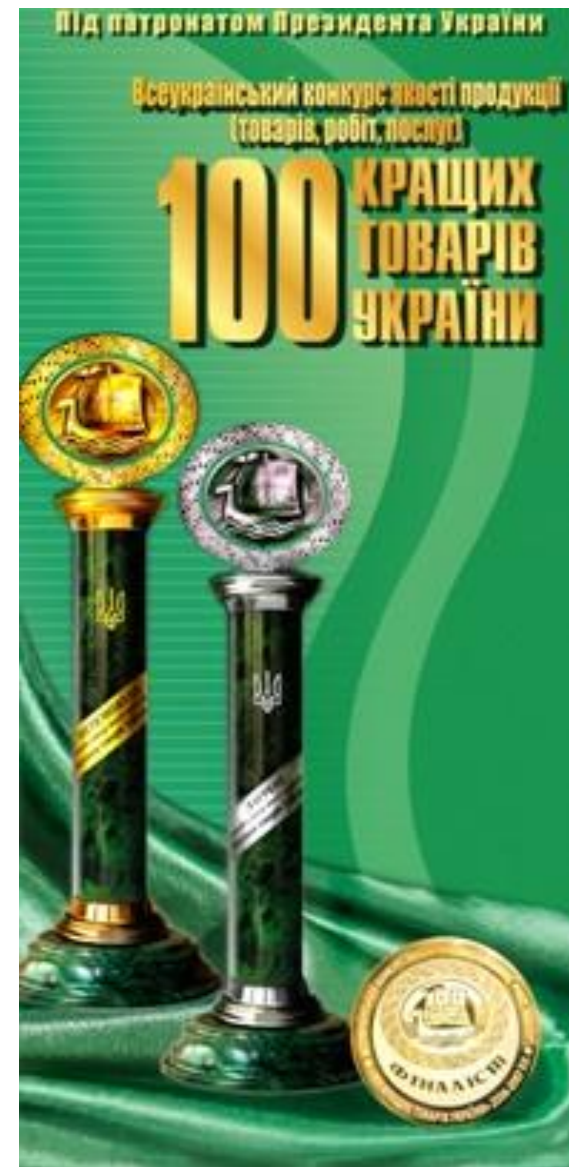
На международных конкурсах шампанское Харьковского завода награждено 17-ю кубками Гран-При, 120 золотыми, серебряными и бронзовыми медалями.

На международном конкурсе вин, коньяков и шампанского «Ялта.Золотой Грифон - 2010» шампанское Украины «Советское шампанское» брют завоевало серебряную медаль

В Национальном дегустационном конкурсе напитков «BEST DRINK' 2011» в номинации «Национальный стандарт» Шампанское Украины «Советское шампанское» полусухое удостоилось 1 места.



ЛАУРЕАТ 2011





# MEETING "PIRLO" FAMILY

**PIRLO** - качественный продукт, произведенный только из натурального сырья, методом Шарма, без добавления воды, красителей и ароматизаторов. В его состав входит только самоотечное вино (которое по качеству на уровень выше обычно используемого столового сусла) и натуральный экстракт (по вкусу напитка). "Pirlo" представлено 6 вкусами:

**Виноград, Белая Слива и Абрикос** изготовлены из сортов винограда Riesling, Chardonnay, Pinot, Aligote;

**Земляника** производится из розового Pinot Franc;

**Вишня и Черная Смородина** делаются из красного сорта винограда Cabernet и Merlot.





# MEETING “PIRLO” FAMILY

## TM «PIRLO»

6 новых SKU, емкостью 0,75л.

- Тара: высококачественная бутылка «Кюве», выдерживающая давление более 700 кПа.
- Колпак: стандартный для игристых вин, с лентой отрыва.
- Этикет комплект: колпак, лицевая этикетка (металлизированная), кольеретка, контрэтикетка.
- Пробка: корковая пробка для игристых вин.
- Транспортная тара: стандартный гофроящик с фасовкой по 12 бут. в ящике.
- Содержание алкоголя: 7%
- Содержание сахара: 70 г/дм<sup>3</sup>
- Период брожения: минимум 3 месяца



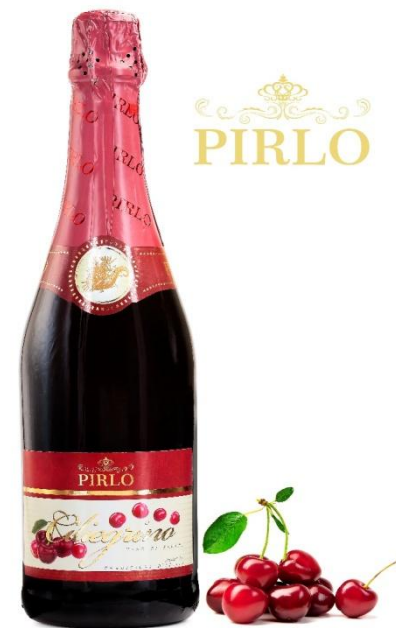


# MEETING “PIRLO” FAMILY

Продукт упаковывается в высококачественную бутылку «Кюве», и закрывается корковой пробкой.

Этикет комплект выполнен на самоклеящейся, металлизированной бумаге с элементами тиснения золотом и лакирования с применением защитного слоя от влаги и не теряет вид после погружения в лед.

**PIRLO** – единственный натуральный продукт в данной категории.



**PIRLO** заполнит вакантную нишу, что даст рост категории в целом и расширит круг потребления. Это также даст возможность заработка на быстрорастущем рынке, продавая высококачественный продукт украинского производства.

**Целевая аудитория:** женщины, 21-40 лет, доход средний, живущие в городах с населением выше 100 тыс. человек. Это молодежная целевая аудитория.



# MEETING “POMME du PARADISE” CIDRE

Яблочный сидр **POMME du PARADISE** – единственный в категории продукт украинского производства, в изготовлении которого используется **только натуральное сырье**. Продукт делается методом Шарма, **без добавления** воды, консервантов, красителей и ароматизаторов. В его состав входит только натуральный яблочный сок и экстракт фруктов по вкусу продукта. Сидр **POMME du PARADISE** представлен 5 вкусами:

Традиционный (яблочный)

Бузина и лайм

Грейпфрут

Малина

Дикая ягода





# MEETING “POMME du PARADISE” CIDRE

## TM «POMME du PARADISE»

5 новых SKU, емкостью 0,75л.

- Тара: высококачественная бутылка «Кюве», выдерживающая давление более 700 кПа.
- Этикет комплект: лицевая этикетка (металлизированная), контрэтикетка.
- Пробка: корковая пробка для игристых вин.
- Транспортная тара: стандартный гофроящик с фасовкой по 12 бут. в ящике.
- Содержание алкоголя: 4,5-6,9 %
- Содержание сахара: 60-65 г/дм<sup>3</sup>
- Период брожения: минимум 3 месяца

Сидр **POMME du PARADISE** не просто заполнит вакантную нишу в ценовом сегменте сидров, а создаст на полке новую категорию качественного продукта. Это также даст возможность заработка на быстрорастущем рынке, продавая достойный товар украинского производства.

**Целевая аудитория:** женщины, 30+ лет, доход средний, живущие в городах с населением выше 100 тыс. человек.



## ТМ «Amber» 5 новых SKU, емкостью 0,75л.

- Тара: высококачественная бутылку, выдерживающую давление 700 кПа.
- Колпак: стандартный для игристых вин, с лентой отрыва.
- Этикет комплект: колпак, лицевая этикетка (OrionDiamond), кольеетка, контрэтикетка.
- Пробка: корковая пробка для игристых вин.
- Транспортная тара: стандартный гофроящик с фасовкой по 6 бут. в ящике.
- Период брожения: минимум 6 месяцев





# MEETING “**AMBER**” FAMILY

Виноматериалы для **ТМ «АМБЕР»** вырабатываются в южных регионах Украины. В конце августа первый виноград прямо с полей поступает на переработку.

Для производства шампанских и игристых вин **ТМ «АМБЕР»** отбирают лучшие фракции сока, так называемый «сусло самотек» количеством не более 50 дал из тонны винограда.

Каждый сорт винограда перерабатывается отдельно для того, что бы выработать сортовые шампанские виноматериалы. После того как сок (сусло самотек) станет прозрачным, в результате отстаивания на холоде, его направляют на брожение, которое проводят на специальных культурах винных дрожжей, при условии обязательного контроля и регулирования температуры брожения сусла. По окончании брожения, осветления и отдыха, полученные шампанские виноматериалы подвергают обработке с целью придания кристальной прозрачности.

На «Харьковском заводе шампанских вин» применяется акратофорный метод приготовления шампанских и игристых вин. Процесс брожения в акратофорах позволяет лучше сохранить свежесть и аромат виноградной ягоды, которые сложно сохранить при бутылочной выдержке. Именно акратофорный метод шампанизации позволяет сохранить тонкий вкус и аромат полевых цветов, луговых трав и весенних цветов с сортовыми особенностями винограда, из которого производятся продукты **ТМ «АМБЕР»**



# AMBER CHARDONNAY

Шампанское Украины брют «Амбер Шардоне» (Amber Chardonnay) производится из винограда сорта Шардоне

Шампанское Украины брют «Амбер Шардоне» (Amber Chardonnay) - король белых вин, который в процессе шампанизации развивает изысканность и элегантность вина.

**Булет:** цветущих луговых трав, сильные цветочные ноты дополняют зрелые ароматы фруктов

**Цвет:** светло соломенный с зеленоватым оттенком кристально прозрачный с легкой ажурной пеной и цепочкой пузырьков

**Вкус:** полный и мягкий, это вино демонстрирует целый ряд тонов садовых фруктов

Объемная доля этилового спирта-10,5-12,5 %

Массовая концентрация сахара не более 50 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация титруемых кислот 5,0-9,0 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация летучих кислот не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>





# AMBER RIESLING

Шампанское Украины полусладкое «Амбер Рислинг» (**Amber Riesling**) производится из винограда сорта Рислинг

Шампанское Украины полусладкое «Амбер Рислинг» (**Amber Riesling**) богат яркой цветочной гаммой в аромате награжденного природной кислотностью продлевающей жизнь вину и делающей его потенциальным долгожителем.

**Букет:** роскошный с оттенками медовых цветов и фруктов

**Цвет:** нарядный светло соломенный, чистый и прозрачный с живым блеском и насыщенной игрой пузырьков

**Вкус:** уравновешенный, гармоничный полнотелый и мягкий.

Объемная доля этилового спирта-10,5-12,5%

Массовая концентрация сахара 50-65 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация титруемых кислот 5,0-9,0г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация летучих кислот не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>



# AMBER MOSCATO

Вино игристое белое сладкое «Москато Амбер» (Moscato Amber) Производится из винограда Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат Янтарный

Вино игристое белое сладкое «Москато Амбер» (Moscato Amber) – это непревзойденный тонкий вкус и аромат цитрона

**Булет:** благородный яркий мускатный аромат с тончайшими фруктовыми оттенками абрикоса и персика, дополняется ноткой легких цитрусовых тонов

**Цвет:** красивый соломенный цвет, сияющий солнечными бликами

**Вкус:** сладкий, но не приторный с тонкой нотой свежести, невероятно многогранный с тонами тропических фруктов

Объемная доля этилового спирта 10,0-13,5%

Массовая концентрация сахаров 85-120 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация титруемых кислот 5,0-8,0 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация летучих кислот не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>





# AMBER PINOT FRANC

Вино игристое розовое полусладкое «Амбер Пино фран» (Amber Pinot Franc) производится из винограда сорта Пино фран

Легкая розовинка получается естественным путем, так как кожица винограда окрашена в черный цвет. Искусство виноделов состоит в сохранении этой легкости и получения игристого вина, соответствующего выпускаемому в Европе под названием «ROSE».

**Булет:** сложный с ярким фруктовым ароматом преисполненный свежих тонов зеленых яблок.

**Цвет:** передает редкую окраску многоцветной гаммы розовых оттенков, которые проявляют свою невероятно продолжительную игру в бокале.

**Вкус:** полный и свежий с легкой бархатинкой и велеколепным тоном летних фруктов.

Объемная доля этилового спирта 10,0-13,5%

Массовая концентрация сахара 55-65 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация титруемых кислот 5,0-9,0 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация летучих кислот не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>





# AMBER PINOT NOIR

Вино игристое красное полусладкое «Амбер Пино нуар» (Amber Pinot Noir) производится из сортового винограда Пино нуар.

Тонкая кожица дает тонкие вина. Благодаря этому начинают звучать полутона, оттенки, переходящие один в другой, создающие глубину в глубине. Пино нуар по-настоящему дает понять, что самое постоянное – это перемены. Каждый глоток из того же бокала – это новое ощущение.

**Булет:** очень сложный и тонкий аромат с преобладанием фруктово-ягодных нот вишни, черешни, клубники и смородины.

**Цвет:** цвет готового продукта имеет клубнично-красный оттенок.

**Вкус:** насыщенный, полный, с ощутимой бархатистостью и великолепным тоном красных ягод.

Объемная доля этилового спирта 10,0-13,5%

Массовая концентрация сахара 55-65 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация титруемых кислот 5,0-9,0 г/дм<sup>3</sup>

Массовая концентрация летучих кислот не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>





# MEETING “AMBER” FAMILY

**Amber** - качественный продукт, произведенный в соответствии со всеми нормативными показателями, только из натурального сырья, приготовлено способом Шарма.

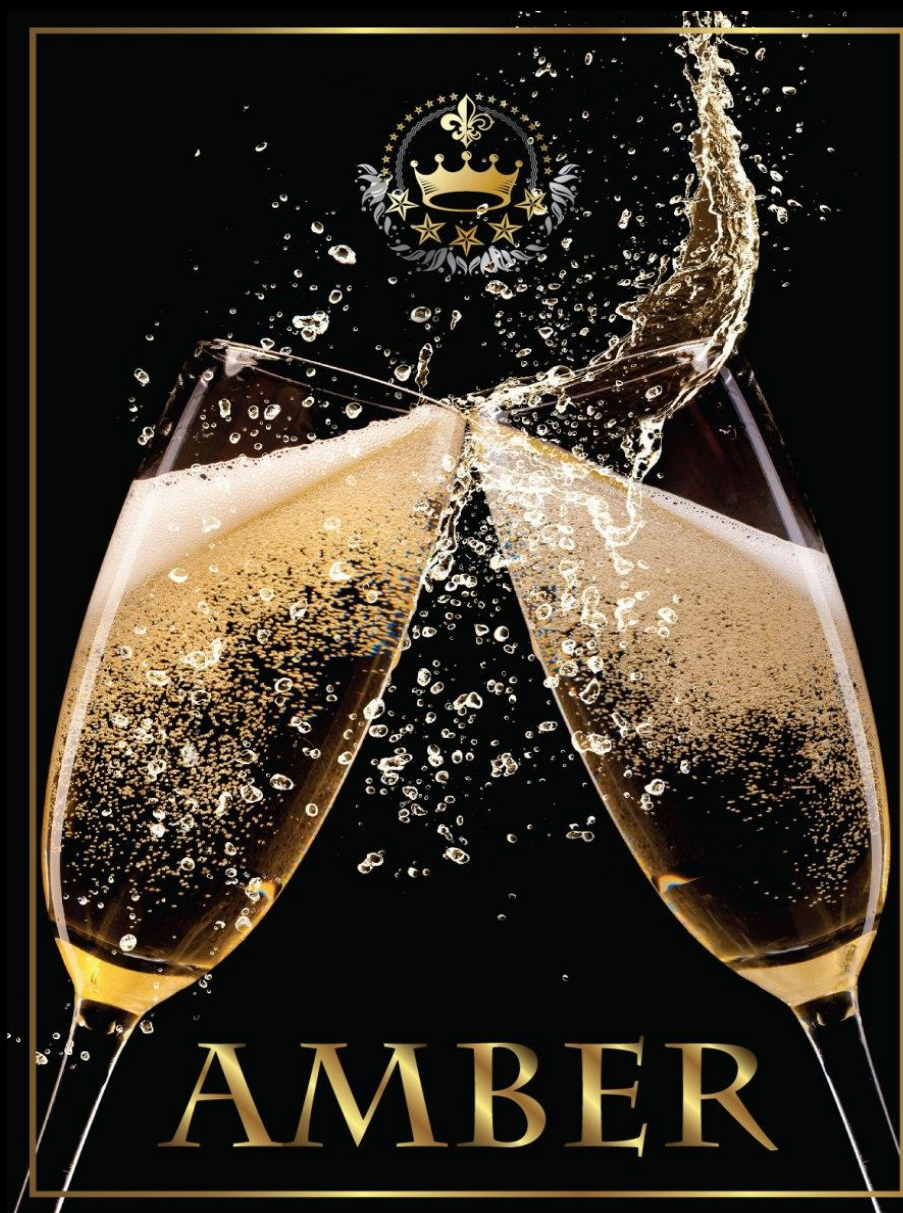
При изготовлении используется только сортовой виноград.

Продукт упаковывается в высококачественную бутылку, выдерживающую давление более 700 кПа и закрывается корковой пробкой.

**Amber** – единственный продукт в данной категории, производимый в Украине из сортового винограда.

**Amber** заполнит вакантную нишу, что даст рост категории в целом и расширит круг потребления.

**Целевая аудитория:** женщины, 31-60 лет, успешные и целеустремленные, живущие в городах с населением выше 100 тыс. человек. Это целевая аудитория, которая ценит утонченность, изысканность и хорошие вещи в жизни.



# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество!

