



КУБАНЬ-ВИНО



Игристое вино полусладкое белое «Макитра»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристые вина серии «Макитра» созданы из винограда различных сортов, выращенного на терруарах Таманского полуострова, омываемого водами Азовского и Черного морей. Название линейки вдохновлено горой Макитра, расположенной рядом с виноградниками, с которой открывается захватывающий вид на всё величие этого мистического места.

Для изготовления питких, освежающих игристых вин на каждый день был использован популярный метод Шарма, когда процесс брожения виноматериала проходит в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии со стабильными вкусоароматическими показателями, доступные и понятные широкому кругу потребителей. Серия «Макитра» станет прекрасным сопровождением большинства фуршетных закусок и легких блюд, а элегантные и тонкие пузырьки послужат поводом для хорошего настроения.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 25 лет, активные люди
со средним достатком и выше

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное игристое вино по
доступной цене для семейного праздника,
свидания, встречи

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Для семейного ужина, встречи с друзьями,
свидания, пикника

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

КУБАНЬ-ВИНО



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,481 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,2 cm / h 31,1 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520117

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520114

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 16

Игристое вино полусладкое белое «Макитра»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIENTAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Вионье, Гренаш, Грюнер Таманский, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Кристалл, Мерло, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ритон, Ркацители, Совиньон Белый, Цвайгельт Таманский, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне, Шенен блан
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	105,12 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13,5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериалов.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO2 - герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C. Предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru
www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru