

# Micii producători vor testa calitatea vinurilor la UTM

*Micii producători vor putea testa calitatea vinurilor la UTM. În acest sens a fost semnat un acord de colaborare între Universitatea Tehnică a Moldovei și Uniunea Micilor Producători de Vinuri din Moldova „Dionysos”.*

26 de întreprinderi viticole vor beneficia de pe urma semnării acordului de colaborare cu UTM, care va pune la dispoziția micilor producători de vinuri laboratoare echipate modern și va oferi servicii de consultanță. Departamentul Oenologie din cadrul Facultății Tehnologia Alimentelor dispune de 12 la-

boratoare și o sală unică de analize organoleptice, amenajată cu suportul Băncii Europene de Investiții. Cooperarea vine ca o salvare pentru cei care sunt la început de drum și nu au laboratoare proprii. Testele la UTM vor fi mai ieftine, iar pentru vinificatori e un mare avantaj – până acum erau nevoiți să apeleze la producătorii mari de vinuri care au tarife mari.

Dan PRISCARU, reprezentantul Uniunii Producătorilor Mici de Vinuri, a salutat semnarea memorandumului de colaborare.

„Spre deosebire de vinăriile mari, noi, micii producători, nu avem laboratoare în crame. Respectiv, pentru analizele de rutină noi apelăm la laboratoarele de la vinăriile mari și era un lucru foarte incomod, pe care de multe ori nu le făceam la timp. După acest Memorandum de colaborare sperăm că toate analizele să fie făcute profesionist, cu un echipament performant, de către studenții care vor învăța din procesul acestor analize”, a spus Priscaru.

Deocamdată, acces la echipamentele și laboratoarele UTM vor avea producătorii care fac parte din Uniunea Producă-

torilor Mici de Vinuri, a declarat Iurie VÂRLAN, specialist în cadrul Programului „Filiera Vinului”. Acesta nu exclude însă posibilitatea ca, la anul, orice producător mic de vinuri să poată beneficia de utilajele și consultanța UTM, în baza unui contract de prestări servicii. În domeniul vinificației se fac peste 25 de tipuri de testări. Analiza sumară sau curentă cuprinde determinarea caracteristicilor cum ar fi densitate, concentrație alcoolică, conținut de zaharuri, aciditate totală, pH și altele.

Și studenții au de câștigat – memorandumul presupune și instruirea practică

a studenților și masteranzilor în cadrul micilor vinării.

Rectorul UTM Viorel BOSTAN a apreciat înalt activitatea Facultății Tehnologia Alimentelor cu mediul de afaceri, calificând-o drept model pentru toate facultățile.

Ceremonia de semnare a Memorandumului s-a încheiat cu o excursie de documentare în laboratoarele și Centrul de minivinificație, avându-l pe post de ghid pe profesorul universitar, doctor în științe tehnice Anatol BALANUȚĂ.