19 79

СЛИВЕНСКА ПЕРЛА

www.slivenskaperla.bg

„Сливенска перла“ е първата специална гроздова ракия в България с над 35-годишна история. Напитката е синоним на висококачествена ракия, богата на вкус и аромат, носител на множество престижни награди от международни специализирани изложения.

Пазар

Световният пазар на алкохолни напитки се е свил с 1.3%, много по-сериозен спад от средното за последните пет години – 0.3%. Това сочат данните на базираната в Лондон индустриална група International Wine and Spirits Research.

Пазарът на високоалкохолни напитки в България обаче бележи ръст от 6.7% в стойност през 2016 г. в сравнение с предишната по данни от маркетинговите проучвания на AC Nielsen за сектора.

Топ продуктът при ракиите е гроздовата ракия, която генерира близо 40% от продажбите в цялата категория през 2016 г. Експортът на напитката също расте.

Постижения на марката

Ежегодно „Сливенска перла“ печели престижни награди, с което дава своя принос за утвърждаването на добрия имидж на българската ракия в страната и по света.

Напитката притежава богата колекция медали от национални и международни конкурси: два златни медала от „Винария 2006 г.“, златен медал от „Винария 2007 г.“, „Ракия на 2008 г.“, златен медал от „Винария 2010 г.“, четири сребърни и два бронзови медала от „Винария 2011 г.“. „Сливенска перла“ – 12-годишна, е носител на сребърен медал от „Винария 2004 г.“, на сребърен медал от „Винария 2009 г.“ и на златен медал от „Продексно Москва 2009 г.“. „Сливенска перла“ – барел, е носител на златен медал от „Винария 2017 г.“, а „Сливенска перла“ – 25-годишна, на златен медал от „Винария 2008 г.“ и на златен медал от „Винария 2009 г.“.

Знаете ли, че...

• Началото на „Сливенска перла“ е поставено от Недечо Недечев – единственият за времето си българин стипендиант, завършил престижното Висше лозарско училище в Монпелие, Франция, през 1912 г. Той се завръща в Сливен и заедно със съмишленици основава лозарската кооперация „Шевка“, която десетилетия по-късно е позната като производителя на алкохолни напитки „Винг“ – Сливен.

Продуктът

Напитката е създадена през 1979 г. „Сливенска перла“ е продукт от ароматните сортове грозде „Мускат О'тонел“ и „Перл дьо Ксаба“. Качеството на бъдещия еликсир се гарантира още на лозето. Гроздето за производството на „Сливенска перла“ е изцяло от собствените лозови масиви на компанията производител – „Вини Сливен“ ЕООД.

Брането се извършва изцяло ръчно в момента на оптималната технологична зрялост на гроздето. След това се отделят зърната от чепките – това е познатият процес на „ронкане“. Следва ферментация, която е поотделно за всеки сорт поради различното време на зреене.

Гроздето се поставя във винификатори от последно поколение, което позволява прецизен контрол на температурата и ферментационните процеси. Това води до запазване на аромата и извличане на максимална част от багрилните вещества и минералите от ципата и семките на гроздето.

Веднага щом протече ферментацията, полученото вино се дестилира в дестилационна колона с непрекъснато фракционно действие, за да се получи емблематичната „Сливенска перла“.

Самият дестилационен процес е добре пазена тайна, като най-важното в него е регулиране на състава и чистотата на дестилата чрез епюрационна колона.

Знаете ли, че...

• Създателят на легендарното алкохолно питие е още, Георги Герашов. Той създава „Перлата“ заедно с тогавашния директор на винпром „Винг“ Ненко Ненов. „За да се получи добро питие, трябва много добре да познаваш лозата“, казва Герашов. Отличник на лозаро-винарския техникум в Перущица, Герашов изключително се зарежда със своето тяворение „Сливенска перла“, за която казва: „Перлата на сливенските гроздови ракии, дамските ключе на ракиите от Сливен“.

Вкусът на „Сливенска перла“ се отличава и поради факта, че никога в процесите на създаване на ракията не се добавя захар.

Специалните методи на дестилация и отлежаването в дъбови бъчви помагат да се запазят специфичният финес и аромат на ракията.

Съвременно развитие

„Вини Сливен“ ЕООД продължава традицията на своите предшественици и се гордее с редицата именити технолози, оставили собствен почерк в рецептите на висококачествените напитки, които произвежда дружеството.

Ракията „Сливенска Перла“ отлежава една година преди бутилиране в иноксови съдове. Ракията е с жив, бледожълт до кехлибарен цвят, нежен и фин специфичен аромат, свойствен за сортовия аромат на използваното грозде.

Ракията „Сливенска перла“ – барел, е с кехлибарен цвят, приятният мускатов аромат се съчетава с фин дъбов нюанс, резултат от отлежаването ѝ 6 месеца в дъбови бъчви. В аромата се долавя и ванилия. Вкусът е изключително мек и хармоничен и в него отново се усещат характерните за „Перл дьо Ксаба“ и „Мускат О'тонел“ аромати.

Ракията „Сливенска перла“ – 12-годишна, е изключително натурална напитка, която се произвежда предимно от сортовете „Мускат О'тонел“ и „Тамянка“ при максимално запазване на сортовия аромат. Гроздето се подлага на прецизна и фина дестилация. Дестилатът отлежава 12 години при строго фиксирани условия, при които по естествен начин се формират специфичните качества на ракията.

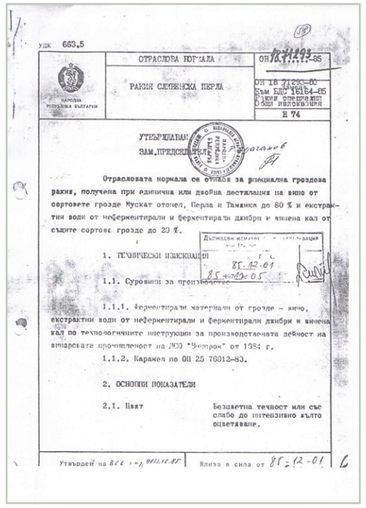
Веднъж завоювала високото признание, „Сливенска перла“ поддържа и развива реномето си. За тази цел вече 37 години специална дегустационна комисия всяка година определя съотношението между сортовете, за да бъде запазен уникалният вкус един и същ. От всяка реколта се запазва малка партида, която да служи като еталон при производството на новата реколта.

„Сливенска перла“ е предпочитана не само в България. Ракията е оценена и в САЩ, Аржентина, Канада, Куба, Англия, Швеция, Япония, Китай, Виетнам и др.

Промоция

„Сливенска перла“ е добре позната на българския пазар. Най-добрата промоция на марката е нейната дълголетност, уникалност и отлично качество. Доверието на потребителите към бранда е резултат от съчетанието между утвърден производител, качествено грозде, традиции, модерни технологии, всеотдайни професионалисти.

Брандът залага на пряк контакт с клиентите. Част от маркетинговите активности на марката включват „Вечери на „Сливенска перла“ с игри и награди в различни заведения. Рекламният слоган от най-новата кампания на „Сливенска перла“ гласи: „Името задължава. Една традиция с ново лице“. Целта на промоцията е да представи новата бутилка на легендарната напитка, която заменя старата от 1996 г. И тази кампания подчертава основните ценности на бранда – устойчивост във времето, традиции и качество, непроменени в годините.


УДК 663,5

ОТРАСЛОВА НОРМАЛА ОН 1671293-85

РАКИЯ СЛИВЕНСКА ПЕРЛА

ОН 16 7123-80
Съм КИС 16164-85
С МЗХ 2980/1978
В 74

УТВЪРЖДАВАМ:
ЗАМ.-ПРЕДСЕДАТЕЛ:

Отрасловата норма се отнася за винцилна гроздова ракия, получена при единична или двойна дестилация на вино от сортовете грозде Мускат отонел, Перла и Тамянка до 80 % и екстрактни води от неферментирали и ферментирали дъмбри и винена кал от същите сортове грозде до 20 %.

1. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

1.1. Суровини за производ...

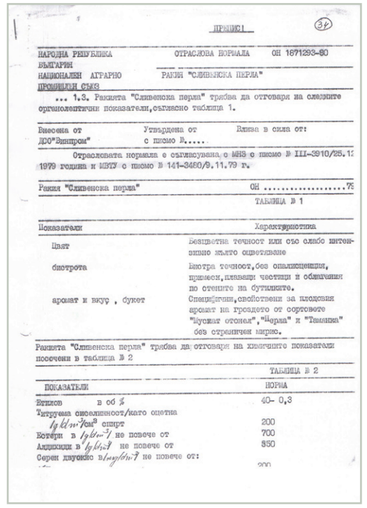
1.1.1. Ферментирали материали от грозде – вино, екстрактни води от неферментирали и ферментирали дъмбри и винена кал по технологичните инструкции за производствената дейност на винарската промишленост на ДСО "Зенитра" от 1981 г.

1.1.2. Карамел по ОН 25 76012-83.

2. ОСНОВНИ ПОКАЗАТЕЛИ

2.1. Цвят — Безцветна течност или със слабо до интензивно жълто оцветяване.

Утвърден на ... Влиза в сила от 85-12-01


ПРИЛОЖЕНИЕ 1

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ — ОТРАСЛОВА НОРМАЛА ОН 1671293-80

НАЦИОНАЛЕН АГРАРНО ПРОМИШЛЕН СЪЮЗ — РАКИЯ "СЛИВЕНСКА ПЕРЛА"

... 1.3. Ракията "Сливенска перла" трябва да отговаря на следните органолептични показатели, съгласно таблица 1.

Внесена от ДСО "Зенитра" — Утвърдена от ... с писмо №..... — Влиза в сила от:

Отрасловата норма е съгласувана с МЗХ с писмо № III-3910/25.1... 1979 година и МТУ с писмо № 141-3660/9.11.79 г.

Ракия "Сливенска перла" ОН 79

ТАБЛИЦА № 1

Показатели	Характеристика
Цвят	Безцветна течност или със слабо жълтеникаво оцветяване
Бистрота	Бистра течност, без опалесценции, примеси, плаващи частици и обвиващи по стените на бутилките.
Аромат и вкус, букет	Специфичен, свойствен на гроздения аромат на гроздето от сортовете "Мускат отонел", "Перла" и "Тамянка" без отчетими нагари.

Ракията "Сливенска перла" трябва да отговаря на изложените показатели посочени в таблица № 2

ТАБЛИЦА № 2

ПОКАЗАТЕЛИ	НОРМА
Екстракт в об %	40- 0,3
Летучи органични вещества/алкохолни етери	200
Етилов алкохол в литри не повече от	700
Алдехиди в литри не повече от	850
Сярен двуокис в литри не повече от:	200

Ценности на марката

Запазването на добрите традиции на най-стара производител на високоалкохолни напитки в България е ключов фактор за успеха на „Сливенска перла“. Качеството на напитката е повлияно от дългогодишните практики, които фирмата съхранява и прилага от 1920 година. Екипът от професионалисти влага сърце, душа и целия си опит при създаването на „Сливенска перла“. Фенове на напитката се асоциират с успелия, информиран човек, който обича традициите, цени качеството, има изтънчен вкус и е лидер на мнения. Напитката се свързва с любопитния авантюрист, който с усмивка преследва мечтите си въпреки трудностите.

Знаете ли, че...

• Преди 1989 г. „Сливенска перла“ е сред малкото качествени български продукти, които се продават в тогавашните магазини за западноевропейски стоки „Кореком“.
• Ароматната ракия е гордостта на Сливен и една от двете му емблеми заедно с меслинската Карандила.

История

- 1979 – Създадена е първата в България специална лицензирана ароматна гроздова ракия с марката „Сливенска перла“.
- 1979 – Произведена е първата партида от финото алкохолно питие от 8070 литра. За цялата година са произведени общо 5 тона „Сливенска перла“.
- 1979 – „Сливенска перла“ доказва високата си класа, като получава златен медал на Международния мострен панаир в Пловдив и оценка „К“ (означава световен или над световен клас).
- 1980 – Произведени са 50 тона от ракията и тя е пусната в масова продажба.
- 2003 – „Сливенска перла“ получава защита като търговска марка в целия ЕС.