



В настоящия брой на „Информационен бюлетин ИНТРАМА” ще намерите:

- | | |
|--|--------------|
| - Новости в производството на ИНТРАМА | стр.1 |
| - Печат на термосвиваеми вакуум пликове | стр.1 |
| - Нови продукти в ИНТРАМА | стр.2 |
| - Новости в областта на машините | стр.3 |
| - Червеното вино | стр.5 |

1. Новости в производството на ИНТРАМА

1.1 Нова екструдерна инсталация

Приятно ние да ви съобщим, че ИНТРАМА пусна успешно нова инсталация за екструдирание на 5-слойно вакуум фолио.

Инвестицията ще позволи на ИНТРАМА да удовлетвори по-пълно и гъвкаво нуждите от вакуум фолио на своите клиенти.

Очаквайте продължение по темата.

1.2. Печат на термосвиваеми вакуум пликове в България

Високите изисквания на клиентите към термосвиваемите пликове налагат и по-високотехнологични решения при производителите на консумативи. ИНТРАМА ви предлага пълноцветен печат на термосвиваеми вакуум пликове в България.

Защо печат в България:

- По-ниски разходи при предпечатната подготовка;
- Възможност за по-малки тиражи;
- По-кратки срокове на изпълнение;
- По-голяма гъвкавост;



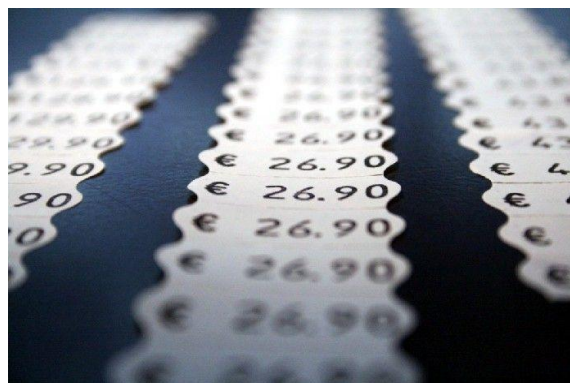


2. Нови продукти в ИНТРАМА

2.1 Маркиращи клеци и етикети за тях

ИНТРАМА разшири своята продуктова гама като добави маркиращи клеци – едноредови и двуредови и консумативи за тях. Предлагаме както бели, така и сигнални (жълти, зелени, червени, оранжеви) етикети.

№	Размер и цвят на етикета	Опаковка (1 кашон)
1	26 x 12 бели	36 р. x 1400 етикета
2	26 x 12 сигнални	36 р. x 1400 етикета
3	26 x 16 бели	36 р. x 1000 етикета
4	26 x 16 сигнални	36 р. x 1000 етикета
5	26 x 16 бели с печат най-добър до	36 р. x 900 етикета
6	26 x 16 бели с печат лого в два цвята	36 р. x 900 етикета



ИНТРАМА Ви дава възможност да направите поръчки ци през нашият интернет магазин – www.intrama-bg.com/magazin или чрез изпращане на факс до регионалните офиси на фирмата. Получаването на поръчаните от Вас стоки може да се осъществи от склад на ИНТРАМА или чрез куриер на посочен от Вас адрес, а плащането може да се извърши по банков път или при получаване на стоките.

Повече информация за условията на онлайн поръчките ще намерите на http://intrama-bg.com/magazin/index.php?route=information/information&information_id=5



2.2 Новият компютърен терминал Bizerba iS 70

Използван като централен теглови сървър или като входен теглови терминал Bizerba iS 70 контролира голям брой важни процеси: претегляне, броене, проверка, управление и съхранение на данни. Уреда се вгражда лесно във вече съществуващи производствени структури и мрежи, като е отворен за връзка с различни периферни устройства.



Благодарение на високата си степен на защита IP65, индустриалният терминал iS 70 на Bizerba може да работи в най-тежките условия. С корпус от неръждаема стомана, iS 70 е лесен за почистване, ергономичен и хигиенично проектиран, както и отлично защитен от проникване на прах и вода.

Новият компютърен терминал се предлага с размер на дисплея 15,4” или 19” с LED подсветка. Неговият здрав екран предлага много добра защита от химикали и надрасквания, дори от метална предпазна ръкавица.

Индивидуалният потребителски интерфейс позволява дори на необучен персонал, да работи с уреда, без дълъг обучителен период. Едно докосване с върха на пръста е достатъчно за достъп до базата данни без грешно въвеждане на команди.

С Intel® Atom D510 and Intel® Celeron процесори, както и 2 GB RAM and 8 GB SSD, индустриалният компютърен терминал iS 70 на Bizerba разполага с впечатляваща мощ. Допълнителна памет и по-голям хард диск могат да бъдат добавени винаги при нужда.



2.3 Фамилията подови везни вече е пълна - Bizerba представя модела VE-3 6000

Bizerba разшири серията индустриални подови везни VE-3 с още един модел: новата подова везна VE-3 6000 е конструирана толкова солидно, че ни би и се опряла дори тежестта на високоповдигач.



Издържа дори продължително натоварване от високоповдигач: новата VE-3 6000

Много фирми имаха досега проблем с огъване на платформите и повреждане на тегловите датчици в следствие на продължително натоварване от високоповдигачи. Новата подова везна Bizerba VE-3 6000 от неръждаема стомана е конструирана да издържа това допълнително натоварване, максималната и товароподемност е шест тона. С това везната е ориентирана за приложение в търговията на едро и в големите месопеработвателни предприятия.

Серията подови везни от поколението VE-3 на Bizerba вече е завършена. За браншовете хранително-вкусова промишленост, нехранителна промишленост, метали, електро, химия и логистика Вие ще намерите подходящите модели: най-малкият модел, везната VE-3 800, покрива теглови обхват от 30 до 600 кг, следващите изпълнения - везните VE-3 2000/4000 - теглови обхват от 300 до 3000 кг. Тези модели са особено подходящи за фирми от хранително-вкусовата, химическата и фармацевтичната промишленост, които търсят компактна и лесна за обслужване везна. Следват по-големите VE-3 6000/7500 и накрая решението за тежки товари: VE-3 20000 със своята максималната товароносимост от 15 тона, като тя се използва във много стоманодобивни заводи за претегляне на дълга прътова стомана.



3. Полезно и любопитно

Червеното вино



Преди много, много години в далечна Персия една принцеса загубила благосклонността на своя баща – краля. Измъчвана от този факт, тя решила да се самоубие, като изяде купа гнило грозде. Но вместо да умре, принцесата се унесла и заспала. След като се събудила, осъзнала, че чувствата, които я тревожели, са изчезнали. Тя успяла да се сдобри с краля, като му разкрила омайната тайна на гнилото грозде. И така, векове наред действието на гроздето и на чудния еликсир, който са произвеждали от него, радва хората и им носи неповторима наслада. Красива легенда...

Виното само по себе си има дълга история. То е било едно от първите неща, които човекът е сътворил. Предполага се, че много отдавна, още в каменната ера, несъзнателно е получено първото вино, благодарение на забравен или изоставен съд с грозде - кожен мях, дървен съд или с каквото са разполагали тогава. Вероятно никога няма да узнаем кой е направил първото вино или кой е засадил първата лоза, но постепенно червеното вино придобива такава популярност, че става едно от най - консумираните питиета в целия свят. То е алкохолна напитка, която обикновено се получава чрез ферментация на грозде или други плодове (ябълки, касис, боровинки). Вината са бели, розови и червени и се определят в категории, видове и типове. В света съществуват хиляди червени сортове. Най - популярни от тях, образуващи "Голямата четворка" на червените вина, са: Каберне Совиньон, Мерло, Пино ноар и Сира.

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



Родината на сорта е Франция и се счита за най - престижния сорт за производство на червени вина. Отглежда се във всички лозаро - винарски страни и заема около 10% от световните площи с винени насаждения. Сортът е среднозреещ. Има много добра родovitост. Вината се отличават с интензивен аромат на дребни червени плодове - предимно касис, къпина и черница, интензивен тъмочервен цвят и добра плътност. При отлежаване в дъбови бъчви развиват богат, комплексен аромат, в който се откриват нюанси на

подправки, дъб, дим, а в по - старите вина - на шоколад и канела. Вкусът е плътен, сочен и хармоничен. Обикновено разкриват максималните си качества след 3 до 5 - годишно отлежаване.



МЕРЛО

Този сорт произхожда от Франция. Гроздето узрява около средата на септември - 10 - 15 дни по - рано от Каберне Совиньон. Вината Мерло съзряват по - бързо в сравнение с произведените от Каберне Совиньон и като млади са по - хармонични поради по - ниската киселинност и наличието на по - меки танини. Ароматът на младите вина се описва като доминиран от нюанси, напомнящи зряла череша и синя слива. В някои райони се откриват флорални нюанси. Много добре се развиват в присъствие на

дъбова дървесина, като отлежалите вина се характеризират с мощен комплексен аромат, в който се откриват нюансите на дъб, захаросани плодове и дим. Много характерни за старите вина от този сорт са нюансите на трюфела

ПИНО НОАР



Произходът на този сорт се свързва с Франция и е разпространен най - вече в Бургундия, Шампания, и Елзас. Специфичното за този сорт е, че той рядко се съчетава с други сортове. Качеството на произведените от него вина зависят в много голяма степен от тероара и климатичните условия. Младите вина от този сорт се описват като такива с наситен рубинен цвят, невероятен финес и с аромат, съставен от много характерните нюанси на череша, черница и малина, а понякога и дим. При отлежаване в контакт с дъбова дървесина развиват

богат, комплексен аромат. Вината имат нежен вкус, аромат, тъмночервен цвят и по - нисък екстракт, отколкото тези от Каберне Совиньон.

СИРА



Сира е древен сорт грозде, считан за един от най - аристократичните в света. Главна област на разпространение на сорта е долината на Рона във Франция. От Сира се правят висококачествени червени сортови вина, както и купажни вина и розета. Младите вина имат характерни тонове на виолетки, екзотични цветя, пушек, розмарин, мащерка, малина, боровинка и касис. Вината се отличават с много плътен, гранатов цвят с лилавеещи нюанси и с висока плътност. Имат голям потенциал за стареене. С остаряването си

вината придобиват нови ароматни нотки на шоколад, тютюн и кожа.



Знаете ли, че...

- Не всички вина стават по-добри с течение на времето. Истината е, че повечето разновидности, които се предлагат на пазара, нямат потенциал за отлежаване. Само една много малка част от тях запазват качествата си повече от десетилетие.
- От един тон грозде се правят около 650 литра качествено вино.
- С отлежаването червените вина от яркочервен и пурпурен цвят преминава в други тонове, в които преобладават керемидено-червените нотки, а белите придобиват златист или жълтеникаво-кафяв цвят.
- В една стандартна чаша за вино се съдържат около 140 калории. А при сладките вина, те са много повече – близо 200.
- Доказаните вече ползи от умерената употреба на червено вино принудиха учените да създадат таблетка с концентрат от здравословната напитка. Тя се нарича винотол и притежава всички качества на виното, но не съдържа алкохол. Според откривателите препаратът защитава кръвоносната система, намалява риска от образуване на тромби, снижава нивото на лошия холестерол, помага за подмладяването на клетките и укрепва имунната система.

