



MD 2338 F1 2003.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2338** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 3/06

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
(21) Nr. depozit: a 2003 0087 (22) Data depozit: 2003.03.20	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.12.31, BOPI nr. 12/2003
(71) Solicitant: BADAREU Victor, MD (72) Inventator: BADAREU Victor, MD (73) Titular: BADAREU Victor, MD	

(54) Compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a
băuturii alcoolice tari

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în
particular la o compoziție de ingrediente pentru
fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alco-
olice tari.

Compoziția de ingrediente conform invenției
conține macerate alcoolice de materie primă
vegetală, precum și uleiuri de portocală sau de
lămâie, de anason și de mentă, componentele
inițiale fiind luate în următorul raport (părți de
masă): părți aeriene de pelin amar 0,922...0,940,
pelin lămâios 0,221...0,225, cefaloforă
0,067...0,081, vetrice 0,033...0,041, iarba-
zimbrului 0,442...0,450, monardă lămâioasă
0,625...0,637, isop 0,294...0,300, izmă-bună
0,905...0,923, melisă 0,515...0,525, coada-
șoricelului 0,367...0,375, pojarniță 0,221...0,225,
cimbrisor 0,067...0,081, sovârf 0,442...0,450 și
țelină 2,205...2,249, frunze de eucalipt

2
0,033...0,041, flori de tei 0,067...0,081, fructe de
cardamon 0,067...0,081, molură 0,033...0,041,
5 migdală dulce 0,067...0,081, ienibahar
0,014...0,016 și coriandru 0,746...0,750, rădăcini
de iarbă-mare 0,147...0,149, obligeană
0,067...0,081, de micșunea 0,067...0,081 și de
valeriană 0,016...0,018, uleiuri de portocală sau de
10 lămâie 0,224...0,228, de anason 0,108...0,110 și
de mentă 0,041...0,049, coajă de portocală amară
0,442...0,450, ardei roșu 0,033...0,041, cuișoare
0,033...0,041, scorțișoară 0,442...0,450 și vanilină
0,343...0,349.

15
Rezultatul constă în selectarea calitativă și
cantitativă optimă a ingredientelor pentru fabri-
carea produsului finit.

Revendicări: 1

MD 2338 F1 2003.12.31

MD 2338 F1 2003.12.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă și anume la o compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinurilor aromatizate sau băuturilor alcoolice tari.

- 5 Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "Утренняя роса" care include în componența sa pelin lămâios, cefaloforă, monardă lămâioasă, scorțișoară, coajă de portocală amară, izmă-bună, izma-cerbilor, melisă, vanilină, coriandru, coada-șoricelului, pojarniță, sovârf, rădăcini de iarbă-mare, rădăcini de micșunea, flori de soc, flori de mușetel, rădăcini de cerențel, iarba-măței, sulfină, boabe de cacao, rădăcini de imbir, rădăcini de scipeț [1].

- 10 Cea mai apropiată de soluția revendicată este compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "Поляна", care include (în kg la 1000 dal de vin): pelin amar (1,7...1,75), pelin lămâios (0,5...0,52), rădăcini de obligeană (0,17...0,18), eucalipt (0,08...0,09), cefaloforă (0,17...0,18), calomfir (0,08...0,09), iarba-Sfintei-Marii (1,01...1,04), monardă lămâioasă (1,40...1,50), fructe de molură (0,08...0,09), lăstari de vișin (0,17...0,18), ardei roșu (0,08...0,09), ulei de portocale sau de lămâie (0,17...0,18), cardamon (0,17...0,18), cuișoare (0,08...0,09), migdală dulce (0,17...0,18), isop (0,68...0,72), scorțișoară (1,01...1,04), coajă de portocală amară (1,01...1,04), izmă-bună (2,08...2,13), melisă (1,20...1,30), vanilină (0,08...0,09), coriandru (1,70...1,75), coada-șoricelului (0,80...0,90), pojarniță (0,50...0,52), sovârf (1,01...1,04), rădăcini de iarbă-mare (0,30...0,40), rădăcini de micșunea (0,17...0,18), ienibahar (0,03...0,04), flori de tei (0,17...0,18) [2].

- 20 Dezavantajul compozițiilor cunoscute este prețul de cost ridicat al vinurilor, preparate pe baza lor, determinat de consumul mare de ingrediente vegetale (16...20 kg la 1000 dal de vin).

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este selectarea calitativă și cantitativă optimă a ingredientelor pentru fabricarea unui produs finit de calitate cu un preț de cost redus.

- 25 Problema se rezolvă prin aceea că compoziția de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice conține macerate alcoolice de materie primă vegetală, precum și uleiuri de portocală sau de lămâie, de anason și de mentă, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,922...0,940
partea aeriană de pelin lămâios	0,221...0,225
partea aeriană de cefaloforă	0,067...0,081
partea aeriană de vetrice	0,033...0,041
partea aeriană de iarba-zimbrului	0,442...0,450
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,625...0,637
partea aeriană de isop	0,294...0,300
partea aeriană de izmă-bună	0,905...0,923
partea aeriană de melisă	0,515...0,525
partea aeriană de coada-șoricelului	0,367...0,375
partea aeriană de pojarniță	0,221...0,225
partea aeriană de sovârf	0,442...0,450
partea aeriană de cimbrisor	0,067...0,081
partea aeriană de țelină	2,205...2,249
frunze de eucalipt	0,033...0,041
flori de tei	0,067...0,081
fructe de molură	0,033...0,041
fructe de cardamon	0,067...0,081
fructe de migdală dulce	0,067...0,081
fructe de ienibahar	0,014...0,016
fructe de coriandru	0,746...0,750
rădăcină de obligeană	0,067...0,081
rădăcină de iarbă-mare	0,147...0,149
rădăcină de micșunea	0,067...0,081

MD 2338 F1 2003.12.31

4

rădăcină de valeriană	0,016...0,018
ulei de portocală sau de lămâie	0,224...0,228
ulei de anason	0,108...0,110
ulei de mentă	0,041...0,049
coajă de portocală amară	0,442...0,450
ardei roșu	0,033...0,041
cuișoare	0,033...0,041
scorțișoară	0,442...0,450
vanilină	0,343...0,349

Rezultatul invenției constă în selectarea calitativă și cantitativă optimă a ingredientelor pentru fabricarea produsului finit.

5 Componenta calitativă a compoziției de ingrediente, comparativ cu cea mai apropiată soluție, se caracterizează prin adăugarea unor noi componente, anume a cimbrisorului, valerianei, țelinei, uleiului de anason și uleiului de mentă, care în totalitate, fiind îmbinate, înnobilează aroma și specificul gustului băuturilor preparate pe baza compoziției revendicate, de asemenea amplificând caracteristicile curativ-profilactice ale lor.

10 Componenta cantitativă a ingredientelor compoziției este redusă până la minimul, care permite păstrarea caracteristicilor organoleptice ale produsului finit. Consumul de ingrediente la 1000 dal de produs finit constituie 10...11 kg.

Combinarea și raportul ingredientelor folosite îi atribuie băuturii o aromă de prospețime matinală, datorită aromei răcoritoare plăcute a izmei-bune, aromelor de pelin și ierburi de vară, și un gust condimentat de vanilie ușor amăru.

15 Compoziția de ingrediente se pregătește în modul următor.

Materia primă vegetală se sortează și se mărunțește: tulpinile, frunzele până la mărimea de cel mult 10 cm, rădăcinile și rizomii până la dimensiunile de 0,5...2,0 cm, semințele se zdrobesc.

Ingredientele se divizează în grupe în funcție de condițiile de macerare.

20 Prin metoda cunoscută de macerare dublă se prepară maceratul din următoarele componente: pelin amar, pelin lămâios, rădăcini de obligeană, eucalipt, cefaloforă, vetrice, iarba-zimbrului, monardă lămâioasă, fructe de molură, isop, izmă-bună, melisă, coriandru, coada-șoricelului, pojarniță, sovârf, rădăcini de iarbă-mare, flori de tei, cimbrisor, valeriană, țelină. Prima etapă a macerării se efectuează cu soluție alcoolică cu tăria de 70±5% vol. în raport de 1 kg de amestec la 10 dm³ de soluție timp de 15 zile. A doua etapă a macerării se efectuează cu soluție alcoolică cu tăria de 40±5% în același raport timp de 10 zile. Maceratele din prima și a doua etape se unifică. Randamentul maceratului constituie 1,75 dal/kg.

25 Maceratele din cuișoare, rădăcini de micșunea, cardamon, scorțișoară, migdale dulci, ienibahar, coji de portocală amară și ardei roșu se obțin prin macerare dublă cu soluție alcoolică de 70±5% vol. în raportul de 1 kg de amestec la 10 dm³ de soluție timp de 20 de zile la prima macerare și 10 zile la a doua macerare. Randamentul maceratului constituie 1,75 dal/kg.

30 Uleiurile de portocale, de anason și de mentă și vanilina se dizolvă separat în alcool etilic rafinat în raport de 1:10 și se mențin timp de 24 de ore.

Maceratele obținute din cele 2 grupe de ingrediente și uleiurile dizolvate se unesc și se lasă în repaus timp de 3 zile. Compoziția de ingrediente obținută cu tăria alcoolică de 50±5% se folosește ca component al vinului aromatizat sau băuturii alcoolice tari.

35 *Exemplul 1.* Prepararea vinului aromatizat alcoolizat "Vermut sec" cu condițiile 18% vol. alcool și 40 g/dm³ zahăr pe baza compoziției revendicate de ingrediente.

Pentru prepararea vinului "Vermut sec" se folosesc vinuri brute de soiuri albe și roze de struguri. Vinurile materie primă se decolorează cu cărbune activat.

Compoziția se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

40

MD 2338 F1 2003.12.31

5

partea aeriană de pelin amar	0,922
partea aeriană de pelin lămâios	0,221
partea aeriană de cefaloforă	0,067
partea aeriană de vetrice	0,033
partea aeriană de iarba-zimbrului	0,442
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,625
partea aeriană de isop	0,294
partea aeriană de izmă-bună	0,905
partea aeriană de melisă	0,515
partea aeriană de coada-șoricelului	0,367
partea aeriană de pojarniță	0,221
partea aeriană de sovârf	0,442
partea aeriană de cimbrisor	0,067
partea aeriană de țelină	2,205
frunze de eucalipt	0,033
flori de tei	0,067
fructe de molură	0,033
fructe de cardamon	0,067
fructe de migdală dulce	0,067
fructe de ienibahar	0,014
fructe de coriandru	0,746
rădăcină de obligea	0,067
rădăcină de iarbă-mare	0,147
rădăcină de micșunea	0,067
rădăcină de valeriană	0,016
ulei de portocală sau de lămâie	0,224
ulei de anason	0,108
ulei de mentă	0,041
coajă de portocală amară	0,442
ardei roșu	0,033
cuișoare	0,033
scorțișoară	0,442
vanilină	0,343

5 Vinul "Vermut sec" se obține prin cupajarea vinului brut sec limpezit, alcoolului etilic rectificat, siropului de zahăr și compoziției de ingrediente. Vinul obținut are o culoare pai deschis, o aromă fină de ierburi și un gust armonios, plin, caracteristic pentru vermut.

Exemplul 2. Prepararea vinului aromatizat alcoolizat "Vermut sec" (cu utilizarea vinului brut pelicular) cu condițiile 18% vol. alcool și 40 g/dm³ de zahăr pe baza compoziției revendicate de ingrediente.

10 Pentru prepararea vinului "Vermut sec" se folosesc vinuri materie primă de soiuri albe și roze de struguri. Vinurile materie primă se decolorează cu cărbune activat. Compoziția de ingrediente se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

MD 2338 F1 2003.12.31

6

partea aeriană de pelin amar	0,940
partea aeriană de pelin lămâios	0,225
partea aeriană de cefaloforă	0,081
partea aeriană de vetrice	0,041
partea aeriană de iarba-zimbrului	0,450
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,637
partea aeriană de isop	0,300
partea aeriană de izmă-bună	0,923
partea aeriană de melisă	0,525
partea aeriană de coada-șoricelului	0,375
partea aeriană de pojarniță	0,225
partea aeriană de sovârf	0,450
partea aeriană de cimbrisor	0,081
partea aeriană de țelină	2,249
frunze de eucalipt	0,041
flori de tei	0,081
fructe de molură	0,041
fructe de cardamon	0,081
fructe de migdală dulce	0,081
fructe de ienibahar	0,016
fructe de coriandru	0,750
rădăcină de obligeană	0,081
rădăcină de iarbă-mare	0,149
rădăcină de micșunea	0,081
rădăcină de valeriană	0,018
ulei de portocală sau de lămâie	0,228
ulei de anason	0,110
ulei de mentă	0,049
coajă de portocală amară	0,450
ardei roșu	0,041
cuișoare	0,041
scorțișoară	0,450
vanilină	0,349

- 5 Vinul "Vermut sec" se obține prin cupajarea vinului brut sec limpezit, vinului brut pelicular în cantitate de 10...30 dal la 1000 dal cupaj, alcoolului etilic rectificat, siropului de zahăr și compoziției de ingrediente. Vinul obținut are culoare gălbuie-deschisă, aromă fină de ierburi și heres, un gust fin, corpolent, cu amăreală plăcută și nuanță ușoară de heres.

Exemplul 3. Prepararea băuturii alcoolice tari cu condițiile 18% vol. alcool și 40 g/dm³ de zahăr pe baza compoziției revendicate de ingrediente.

Maceratul compoziției de ingrediente se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,931
partea aeriană de pelin lămâios	0,223
partea aeriană de cefaloforă	0,074
partea aeriană de vetrice	0,037

MD 2338 F1 2003.12.31

7

partea aeriană de iarba-zimbrului	0,446
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,631
partea aeriană de isop	0,297
partea aeriană de izmă-bună	0,914
partea aeriană de melisă	0,520
partea aeriană de coada-șoricelului	0,371
partea aeriană de pojarniță	0,223
partea aeriană de sovârf	0,446
partea aeriană de cimbrisor	0,074
partea aeriană de țelină	2,227
frunze de eucalipt	0,037
flori de tei	0,074
fructe de molură	0,037
fructe de cardamon	0,074
fructe de migdală dulce	0,074
fructe de ienibahar	0,015
fructe de coriandru	0,748
rădăcină de obligeană	0,074
rădăcină de iarbă-mare	0,148
rădăcină de micșunea	0,074
rădăcină de valeriană	0,017
ulei de portocală sau de lămâie	0,226
ulei de anason	0,109
ulei de mentă	0,045
coajă de portocală amară	0,446
ardei roșu	0,037
cuișoare	0,037
scoțîșoară	0,446
vanilină	0,346

Băutura se obține prin cupajarea amestecului de apă și alcool, siropului de zahăr și compoziției de ingrediente. Băutura obținută este armonioasă.

MD 2338 F1 2003.12.31

8

(57) Revendicare:

5 Compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari ce conține macerate alcoolice de materie primă vegetală, precum și uleiuri de portocală sau de lămâie, de anason și de mentă, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,922...0,940
partea aeriană de pelin lămâios	0,221...0,225
partea aeriană de cefaloforă	0,067...0,081
partea aeriană de vetrice	0,033...0,041
partea aeriană de iarba-zimbrului	0,442...0,450
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,625...0,637
partea aeriană de isop	0,294...0,300
partea aeriană de izmă-bună	0,905...0,923
partea aeriană de melisă	0,515...0,525
partea aeriană de coada-șoricelului	0,367...0,375
partea aeriană de pojarniță	0,221...0,225
partea aeriană de sovârf	0,442...0,450
partea aeriană de cimbrisor	0,067...0,081
partea aeriană de țelină	2,205...2,249
frunze de eucalipt	0,033...0,041
flori de tei	0,067...0,081
fructe de molură	0,033...0,041
fructe de cardamon	0,067...0,081
fructe de migdală dulce	0,067...0,081
fructe de ienibahar	0,014...0,016
fructe de coriandru	0,746...0,750
rădăcină de obligeană	0,067...0,081
rădăcină de iarbă-mare	0,147...0,149
rădăcină de micșunea	0,067...0,081
rădăcină de valeriană	0,016...0,018
ulei de portocală sau de lămâie	0,224...0,228
ulei de anason	0,108...0,110
ulei de mentă	0,041...0,049
coajă de portocală amară	0,442...0,450
ardei roșu	0,033...0,041
cuișoare	0,033...0,041
scorțișoară	0,442...0,450
vanilină	0,343...0,349

(56) Referințe bibliografice:

1. Леснов П.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 246-247
2. SU 1112776 C1 1982.12.30

Șef Secție:	GUȘAN Ala
Examinator:	COLESNIC Inesa
Redactor:	CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2003 0087		
(22) Data depozit: 2003.03.20		
(51) ⁷ : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: Titlul : Compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari (71) Solicitantul : BADAREU Victor, MD Termeni caracteristici : vin aromatizat, ingrediente, compoziție		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. ⁷ C 12 G 3/06 Certificate de autor al URSS Baza de date R. Moldova 1993-2003 Buletinul oficial al OEAB 1996-2003		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Леснов П.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 246-247	1
A	SU 1112776 C1 1982.12.30	1
☐ Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care conține baza invenției
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres (se va indica motivul)		Y - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă cand documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură, aceasta combinație fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării 2003.10.07		
Examinatorul Colesnic Inesa		

RAPORT DE DOCUMENTARE

Informația referitoare la brevete paralele		(21) Nr depozit:	
Date de identificare ale documentelor citate în raport	Data publicării	Brevete paralele	Data publicării
1	2	3	4