



MD 2264 F1 2003.09.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2264** ⁽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 2002 0172 (22) Data depozit: 2002.07.03	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.09.30, BOPI nr. 9/2003
(71) Solicitant: BADAREU Victor, MD (72) Inventator: BADAREU Victor, MD (73) Titular: BADAREU Victor, MD	

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

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la un macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari.

Maceratul de ingrediente conform invenției se obține din următoarele componente inițiale (în părți de masă): părți aeriene de pelin amar 0,78...0,80, pelin lămâios 0,20...0,22, izma cerbilor 0,009...0,011, izmă bună 0,029...0,031, sovârf 0,01...0,03, pojarniță 0,06...0,08, sulfină 0,01...0,03, cimbrisor 0,05...0,07, monardă lămâioasă 0,02...0,04, coada-șoricelului 0,42...0,44, melisă 0,01...0,03, iarba-măței 0,01...0,03, vițelar 0,01...0,03, flori de tei 0,01...0,03 și de mușetel

2
0,02...0,04, rizomi și rădăcină de cereșel 0,86...0,88, iarbă-mare 0,02...0,04, valeriană 0,02...0,04 și leuzee 1,13...1,15, fructe de molură 0,01...0,03, coriandru 0,13...0,15, cardamon 0,004...0,006 și chimen 0,28...0,30, partea aeriană și fructe de leuștean 1,13...1,15, cuișoare 0,004...0,006, scorțișoară 0,118...0,120, ulei de portocală 0,17...0,19 și vanilină 0,283...0,285.

10 Rezultatul constă în sporirea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

15 Revendicări: 1

MD 2264 F1 2003.09.30

MD 2264 F1 2003.09.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice.

5 Este cunoscută compoziția de ingrediente pentru vin aromatizat care include: pelin amar, iarbă-mare, eleuterococ, maghiran, iarba sfintei Marii, trandafir, coriandru, ciocul-cocostârcului, ardei iute roșu, nucă în ceară, arnică, cuișoare, vanilină, pojarăniță, migdal și leuzee [1].

10 Este cunoscută, de asemenea, compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "POLEANA", constituită din: pelin amar, pelin lămâios, obligeana, eucalipt, cefalofoară aromată, vetricea, iarba sfintei Marii, monardă lămâioasă, molură, lăstari de vișin, ardei iute roșu, ulei de portocală sau lămâie, cardamon, cuișoare, migdal, isop, scorțișoară, coajă de portocală amară, izmă bună, melisă, vanilină, coriandru, coada-șoricelului, pojarăniță, sovârf, iarbă-mare, rădăcină de viorea, ardei aromatic, flori de tei [2].

15 Mai aproape de compoziția solicitată este compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "Buchet Moldavii", ce conține: pelin amar, pelin lămâios, izma cerbilor, izmă bună, coriandru, fructe de molură, sovârf, pojarăniță, sulfină, cimbrisor, cereșel, monardă lămâioasă, iarbă-mare, coada-șoricelului, melisă, iarba-măței, cefalofoară, vițelar, mușetel, cuișoare, scorțișoară, cardamon, ulei de portocală [3].

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este ameliorarea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

20 Conform invenției, maceratul de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau băuturii alcoolice tari conține macerate de materie primă vegetală, precum și ulei de portocală și vanilină, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,78...0,80
partea aeriană de pelin lămâios	0,20...0,22
partea aeriană de izmă bună	0,029...0,031
partea aeriană de izma cerbilor	0,009...0,011
partea aeriană de sovârf	0,01...0,03
partea aeriană de pojarăniță	0,06...0,08
partea aeriană de sulfină	0,01...0,03
partea aeriană de cimbrisor	0,05...0,07
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,02...0,04
partea aeriană de coada-șoricelului	0,42...0,44
partea aeriană de melisă	0,01...0,03
partea aeriană de iarba-măței	0,01...0,03
partea aeriană de vițelar	0,01...0,03
flori de tei	0,01...0,03
flori de mușetel	0,02...0,04
rizomi și rădăcină de cereșel	0,86...0,88
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,02...0,04
partea aeriană și fructe de leuștean	1,13...1,15
rizomi și rădăcină de valeriană	0,02...0,04
rizomi și rădăcină de leuzee	1,13...1,15
fructe de chimen	0,28...0,30
fructe de cardamon	0,004...0,006
fructe de molură	0,01...0,03
fructe de coriandru	0,13...0,15
cuișoare	0,004...0,006
scorțișoară	0,118...0,120
ulei de portocală	0,17...0,19
vanilină	0,283...0,285.

Valeriana conține ulei eteric, alcaloide, substanțe tanante, zahăr etc., care micșorează excitabilitatea sistemului nervos, are o acțiune de somnifer, calmant, utilizându-se la nevroza cardiacă.

25 Leuzea este un stimulator al capacităților de muncă, folosindu-se în cazurile de extenuare fizică și intelectuală.

Fructele de chimen conțin tiamină care se folosește pentru preîntâmpinarea și tratamentul avitaminozei, bolilor ulceroase de stomac, duoden, la atonia intestinelor, a ficatului, la distrofia miocardică, a spasmelor vaselor periferice.

MD 2264 F1 2003.09.30

4

Vanilina este un component prețios pentru aroma băuturii, care devine mai plăcută, cu ton de citrice, are un gust moale, armonios.

5 Rezultatul constă în sporirea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

Maceratul se obține în felul următor.

În unitățile vinicole dotate cu utilaj tehnologic corespunzător ingredientele vegetale se mărunțesc până la dimensiunile, cm:

rizomi și rădăcini	0,5...2,0
fructe	0,5...1,0
semințe	se strivesc
părți aeriene	până la 10.

10 Ingredientele se macerează în două etape, folosind amestec de vin și alcool etilic la un raport de 1:10 (plante uscate:extragent) pe grupe.

Prima grupă este alcătuită din următoarele ingrediente: părți aeriene de pelin amar, pelin lămâios, izma cerbilor, izmă bună, sovârf, pojarniță, sulfină, cimbrisor, monardă lămâioasă, coada-șoricelului, melisă, iarba-măței, vițelar și de leuștean, flori de tei și de mușetel, rizomi și rădăcini de cerențel, iarbă-mare, valeriană și leuzee, fructe de molură, coriandru și chimen.

15 La prima etapă ingredientele se macerează cu amestec de vin și alcool cu tăria de 70% vol. în decurs de 10 zile cu amestecare, la etapa a doua cu amestec cu tăria de 40% vol. în decurs de 6 zile.

A doua grupă de ingrediente este alcătuită din: fructe de cardamon, cuișoare și scorțișoară. Fiecare ingredient din această grupă se macerează aparte, în două etape la un raport de 1:10 (ingredient:extragent).

20 La etapa întâi se macerează cu amestec de vin și alcool cu tăria de 70% vol. în decurs de 20 zile amestecând, la etapa a doua cu amestec de vin și alcool de aceeași tărie timp de 10 zile, amestecând.

Grupa a treia de ingrediente este alcătuită din: ulei de portocală și vanilină.

Fiecare ingredient se dizolvă în alcool etilic cu tăria de 96,5% la un raport de 1:10

(1 kg ingredient: 10 l alcool).

25 Maceratele obținute aparte se amestecă și se utilizează ca component pentru fabricarea vinului aromatizat sau băuturii alcoolice.

Exemplul 1

Maceratul de ingrediente a fost preparat conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,78
partea aeriană de pelin lămâios	0,20
partea aeriană de izma cerbilor	0,009
partea aeriană de izmă bună	0,029
partea aeriană de sovârf	0,01
partea aeriană de pojarniță	0,06
partea aeriană de sulfină	0,01
partea aeriană de cimbrisor	0,05
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,02
partea aeriană de coada-șoricelului	0,42
partea aeriană de melisă	0,01
partea aeriană de iarba-măței	0,01
partea aeriană de vițelar	0,01
flori de tei	0,01
flori de mușetel	0,02
rizomi și rădăcină de cerențel	0,86
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,02
fructe de molură	0,01
fructe de coriandru	0,13
rizomi și rădăcină de valeriană	0,02
rizomi și rădăcină de leuzee	1,13
fructe de chimen	0,28
fructe de cardamon	0,004
cuișoare	0,004
scorțișoară	0,118
ulei de portocală	0,17
vanilină	0,283.

30 Vinul aromatizat obținut cu utilizarea maceratului este de culoare pai deschisă, are buchet fin, plăcut, cu ton de flori.

MD 2264 F1 2003.09.30

5

Exemplul 2

Maceratul s-a executat conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,80
partea aeriană de pelin lămâios	0,22
partea aeriană de izma cerbilor	0,011
partea aeriană de izmă bună	0,031
partea aeriană de sovârf	0,03
partea aeriană de pojarniță	0,08
partea aeriană de sulfină	0,03
partea aeriană de cimbrisor	0,07
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,04
partea aeriană de coada-șoricelului	0,44
partea aeriană de melisă	0,03
partea aeriană de iarba-măței	0,03
partea aeriană de vițelar	0,03
flori de tei	0,03
flori de mușețel	0,04
rizomi și rădăcină de cereșel	0,88
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,04
fructe de molură	0,03
fructe de coriandru	0,15
partea aeriană de leuștean	1,15
rizomi și rădăcină de valeriană	0,04
rizomi și rădăcină de leuzee	1,15
fructe de chimen	0,30
fructe de cardamon	0,006
cuișoare	0,006
scorțișoară	0,12
ulei de portocală	0,19
vanilină	0,285.

5 Băutura alcoolică obținută cu utilizarea maceratului este limpede, fără incluziuni străine, cu gust moale, amarui, picant și ton de citrice.

10

(57) Revendicare:

Macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau băuturii alcoolice tari ce conține macerate de materie primă vegetală, precum și ulei de portocală și vanilină, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	0,78...0,80
partea aeriană de pelin lămâios	0,20...0,22
partea aeriană de izmă bună	0,029...0,031
partea aeriană de izma cerbilor	0,009...0,011
partea aeriană de sovârf	0,01...0,03
partea aeriană de pojarniță	0,06...0,08
partea aeriană de sulfină	0,01...0,03
partea aeriană de cimbrisor	0,05...0,07
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,02...0,04
partea aeriană de coada-șoricelului	0,42...0,44
partea aeriană de melisă	0,01...0,03
partea aeriană de iarba-măței	0,01...0,03
partea aeriană de vițelar	0,01...0,03
flori de tei	0,01...0,03
flori de mușețel	0,02...0,04
rizomi și rădăcină de cereșel	0,86...0,88
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,02...0,04
partea aeriană și fructe de leuștean	1,13...1,15

MD 2264 F1 2003.09.30

6

rizomi și rădăcină de valeriană	0,02...0,04
rizomi și rădăcină de leuzee	1,13...1,15
fructe de chimen	0,28...0,30
fructe de cardamon	0,004...0,006
fructe de molură	0,01...0,03
fructe de coriandru	0,13...0,15
cuișoare	0,004...0,006
scoarță	0,118...0,120
ulei de portocală	0,17...0,19
vanilină	0,283...0,285.

(56) Referințe bibliografice:

1. SU 1026402
2. SU 1112776 A 1982.12.30
3. Леснов П. П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, Пищевая промышленность, 1978, с. 245-246

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0172		
(22) Data depozit: 2002.07.03		
(51) ⁷ : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: Titlul : Compoziție de ingrediente pentru vin aromatizat sau băutură alcoolică (71) Solicitantul : BADAREU Victor, MD Termeni caracteristici : macerat, ingrediente, vin aromatizat, băutură alcoolică		
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 Inventii create în R. Moldova 1963-1992 Certificate de autor a URSS MD 1992-2003 BEA 1996-2003		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	SU 1026402	1
A	SU 1112776	1
A	П. П. Леснов, Г.И. Фертман Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 245-246	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		2003.06.06
Examinatorul		Colesnic Inesa

