

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(51) Int.Cl: *C12G 1/073* (2006.01)

(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2014 0116 (22) Data depozit: 2014.10.27 (41) Data publicării cererii: 2016.04.30, BOPI nr. 4/2016	(13) A2
(71) Solicitant: URSU Sorina, MD (72) Inventatori: BALANUȚĂ Anatol, MD; SCUTARU Aliona, MD; URSU Sorina, MD	

(54) Procedeu de regenerare a levurilor selecționate la fermentarea alcoolică a mustului de struguri

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de regenerare a levurilor selecționate utilizate la fermentarea alcoolică a mustului de struguri.

Procedeu, conform invenției, prevede imobilizarea levurilor seci active în saci confecționați din membrane permeabile cu

2
diametrul porilor de 0,45...0,60 μm, fermentarea alcoolică a mustului de struguri, conservarea și reutilizarea biomasei de levuri la fermentarea altei părți de must de struguri.

Revendicări: 1

Figuri: 1

Șef Secție Examinare:

LEVÎȚCHI Svetlana

Examinator:

DUBĂSARU Nina

Redactor:

CANȚER Svetlana

(54) Process for regeneration of selected yeasts in alcoholic fermentation of grape must**(57) Abstract:**

1
The invention relates to the wine industry, namely to a process for regeneration of selected yeasts used in the alcoholic fermentation of grape must.

The process, according to the invention, involves the immobilization of active dry yeasts in bags, made of permeable membranes

2
with a pore diameter of 0.45...0.60 μm , alcoholic fermentation of grape must, canning and reutilization yeast biomass for fermentation of another part of grape must.

Claims: 1

Fig.: 1

(54) Способ регенерации селекционированных дрожжей при алкогольном брожении виноградного сусла**(57) Реферат:**

1
Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу регенерации селекционированных дрожжей используемых при алкогольном брожении виноградного сусла.

Способ, согласно изобретению, предусматривает иммобилизацию активных сухих дрожжей в мешках, изготовленных из

2
проницаемых мембран с диаметром пор 0,45...0,60 мкм, спиртовое брожение виноградного сусла, консервирование и реутилизацию биомассы дрожжей для сбраживания другой части виноградного сусла.

П. формулы: 1

Фиг.: 1