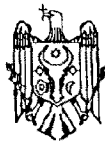




MD 1732 Y 2023.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1732** (13) **Y**  
(51) Int.Cl: *C12G 1/00* (2006.01)  
*C12G 1/02* (2006.01)  
*C12G 1/04* (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE  
DE SCURTĂ DURATĂ**

<b>În termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului</b>	
(21) Nr. depozit: s 2022 0103 (22) Data depozit: 2022.12.28	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2023.12.31, BOPI nr. 12/2023
(71) Solicitant: PRIDA Ivan, MD (72) Inventator: PRIDA Ivan, MD (73) Titular: PRIDA Ivan, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a vinului licoros roșu**

(57) **Rezumat:**

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de fabricare a vinului licoros roșu.

Procedeu, conform invenției, include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitearea acesteia cu 50-75 mg/kg dioxid de sulf, divizarea mustuielii în două părți relativ egale și macerarea acesteia până la inițierea fermentării alcoolice.

După care, prima parte de mustuială se alcoolizează până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și se macerează suplimentar

2  
timp de cel puțin 2 zile, iar a doua parte de mustuială se sulfitează suplimentar cu 60-120 mg/kg dioxid de sulf și se macerează suplimentar până la inițierea repetată a fermentării alcoolice.

Ulterior, musturile ravae din ambele părți se amestecă între ele prin recirculație periodică în decurs de 1-3 zile, apoi urmează macerarea finală a mustuielii în decurs de cel puțin 10 zile, separarea vinului ravae, presarea boștinei și asamblarea tuturor fracțiilor de vin materie primă.

Revendicări: 2

MD 1732 Y 2023.12.31

**(54) Process for producing red liqueur wine****(57) Abstract:**

1  
The invention relates to the wine industry, namely to a process for producing red liqueur wine.

The process, according to the invention, comprises crushing and destemming red grape varieties to obtain pomace, its sulphitation with 50-75 mg/kg of sulfur dioxide, dividing the pomace into two relatively equal parts and macerating it before the start of alcoholic fermentation.

Afterwards, the first part of the pomace is alcoholized to an alcohol concentration of 28-34% vol. and additionally

2  
macerated for at least 2 days, and the second part of the pomace is additionally sulphated with 60-120 mg/kg of sulfur dioxide and further macerated until the repeated start of alcoholic fermentation.

Then, the free-run must from both parts are mixed with each other by periodic recirculation for 1-3 days, followed by final maceration of the pomace for at least 10 days, separation of the free-run wine, pressing of the drained pomace and assembling of all fractions of the wine stock.

Claims: 2

**(54) Способ производства красного ликерного вина****(57) Реферат:**

1  
Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства красного ликерного вина.

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда красных сортов с получением мезги, ее сульфитирование 50-75 мг/кг диоксида серы, разделение сусла на две относительно равные части и ее настаивание до начала спиртового брожения.

После чего, первая часть мезги спиртуется до концентрации алкоголя 28-34% об. и дополнительно настаивается не

2  
менее 2 дней, а вторая часть мезги дополнительно сульфитируется 60-120 мг/кг диоксида серы и дополнительно настаивается до повторного начала спиртового брожения.

Потом, сусла-самотек из обеих частей смешиваются друг с другом путем периодической рециркуляции в течение 1-3 дней, затем следует окончательное настаивание мезги в течение не менее 10 дней, отделение самотечного вина, прессование стекшей мезги и ассамблирование всех фракций виноматериала.

П. формулы: 2

**Descriere:**

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de fabricare a vinului licoros roșu.

E cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii de desert, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitatea, macerarea-fermentarea ei până la momentul alcoolizării, scurgerea mustului-ravac și presarea mustuielii în fermentare, alcoolizarea fracțiilor de must extractiv în fermentare și, la necesitate, asamblarea vinurilor materie primă [1].

Procedeu cunoscut este simplu și puțin costisitor, însă nu permite fabricarea unor vinuri roșii extractive de calitate, mai ales când potențialul tehnologic al strugurilor nu este mare. Din aceste considerente el este folosit doar în cazurile strugurilor cu potențial tehnologic ridicat sau când extractivitatea vinurilor nu este criteriul decisiv.

Este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii de desert, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitatea mustuielii, macerarea-fermentarea ei până la momentul alcoolizării, alcoolizarea mustuielii, macerarea îndelungată de la 10 la 45 zile a mustuielii alcoolizate, scurgerea și presarea vinului materie primă ravac și respectiv de presă și, la necesitate, asamblarea acestor fracții de vinuri [2].

Vinurile materie primă obținute, de regulă, sunt satisfăcător extractive și, deseori, chiar grosolane. În același timp, posedă adesea un extract neechilibrat, fapt ce necesită tratări speciale pentru stabilizarea lor, iar fabricarea acestora este însoțită de pierderi excesive de alcool.

Este cunoscut de asemenea procedeu de fabricare a vinurilor roșii de desert, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, divizarea acesteia în două părți neproporționale, prima din care (mai mică) este încălzită, după care este amestecată cu partea (mai mare) netratată termic. Mustuiala este supusă fermentării cu fermentarea a cel puțin 20 g/dm<sup>3</sup> de zaharuri, după care este alcoolizată și macerată timp de 20-30 zile. După macerare, mustuiala alcoolizată este dirijată la scurgerea ravacului și presarea boștinei [3].

Vinurile materie primă obținute sunt extractive și posedă caractere specifice de tratare termică (vin de tip „Pastoral”). În același timp aceste vinuri, pentru stabilizare, necesită păstrare-maturare îndelungată și scheme speciale de tratare, iar fabricarea lor este însoțită de pierderi considerabile de alcool.

Pentru fabricarea vinurilor roșii licoroase este cunoscut și procedeu, care prevede recepționarea strugurilor roșii, zdrobirea și desciorchinarea lor cu obținerea mustuielii și divizarea ei în două părți, care sunt macerate separat.

Prima parte a mustuielii este alcoolizată până la tăria de 25-35% vol. și supusă macerării, după care este separată de mustul ravac alcoolizat, care este înlocuit cu must în fermentare, separat prin scurgere și presare din partea a doua a mustuielii, care a fost prealabil supusă macerării-fermentării și sulfității.

Amestecul de boștină alcoolizată și must în fermentare este macerat suplimentar, după care este supus scurgerii și presării, iar vinul licoros roșu este obținut prin asamblarea mustului obținut din amestecul de boștină alcoolizată cu must în fermentare și mustul ravac alcoolizat [4].

Procedeu cunoscut permite obținerea unor vinuri licoroase extractive cu proprietăți organoleptice distinctive, cu diminuarea cerințelor severe pentru stabilizarea lor. În același timp, în procedeu cunoscut nu sunt utilizate complet rezervele tehnologice de substanțe biologice active ale strugurilor roșii, precum și potențialul biologic al procesului de fermentare alcoolică, fapt ce ar permite sporirea calității vinurilor roșii licoroase.

Problema pe care o rezolvă invenția este utilizarea mai eficientă a rezervelor tehnologice ale strugurilor roșii și sporirea calității vinurilor roșii licoroase obținute.

Invenția soluționează problema prin aceea că se propune un procedeu, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitatea acesteia cu 50-75 mg/kg dioxid de sulf, divizarea mustuielii în două părți relativ egale și macerarea acesteia până la inițierea fermentării alcoolice.

După care, prima parte de mustuială se alcoolizează până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și se macerează suplimentar timp de cel puțin 2 zile, iar a doua parte de mustuială se sulfitează suplimentar cu 60-120 mg/kg dioxid de sulf și se macerează suplimentar până la inițierea repetată a fermentării alcoolice.

Ulterior, musturile ravac din ambele părți de mustuială se amestecă între ele prin recirculație periodică în decurs de 1-3 zile, apoi urmează macerarea finală a mustuielii în decurs de cel puțin 10 zile, separarea vinului ravac, presarea boștinei și asamblarea tuturor fracțiilor de vin materie primă.

Elementele de noutate ale invenției propuse sunt:

- macerarea separată a mustuielii divizate în părți până la inițierea fermentării;
- alcoolizarea unei părți a mustuielii până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și macerarea suplimentară a acesteia în decurs de cel puțin 2 zile;
- 5 - sulfitatea celeilalte părți a mustuielii cu 60-120 mg/kg de dioxid de sulf cu macerare suplimentară până la inițierea repetată a fermentației alcoolice;
- înlocuirea încrucișată a musturilor ravac din părțile de mustuială prin recirculație periodică în decurs de 1-3 zile;
- 10 - macerarea finală a mustuielii în decurs de cel puțin 10 zile, urmată de scurgerea ravacului și presarea boștinei.

Combi-nația de caracteristici, determinată de ansamblul și succesiunea descrisă a elementelor procedeu-lui, permite obținerea rezultatului tehnic (efectului pozitiv) preconizat, și anume:

- folosirea mai eficientă a rezervelor tehnologice ale strugurilor, care este asigurată de macerarea unei părți a mustuielii la concentrații sporite de alcool, urmată de macerarea totalității mustuielii la concentrația finală a alcoolului (după înlocuirea încrucișată a musturilor ravac);
- 15 - sporirea calității vinurilor roșii licoroase, care este asigurată nu numai de extractivitatea sporită, dar și de îmbogățirea lor cu produsele secundare și auxiliare ale fermentării parțiale a zaharurilor a unei părți de must în prezența dioxidului de sulf introdus.

Totodată, procedeul propus nu presupune pierderi exagerate de alcool, datorită omogenizării alcoolului în ambele părți ale boștinei ca rezultat al înlocuirii încrucișate a musturilor ravac în părțile de mustuială.

Regimurile efectuării procedeu-lui propus au fost stabilite empiric reieșind din esența proceselor ce se petrec și confirmate prin testări preliminare.

Rezultatul tehnic final al procedeu-lui propus sunt în legătură directă cu ansamblul de caracteristici ce îl deosebesc.

Pentru efectuarea procedeu-lui este nevoie de vase și aparataj-standard, folosite în vinificație la fabricarea vinurilor roșii.

Procedeul propus se efectuează în modul următor.

Strugurii roșii, culeși la maturarea deplină sau supracopți, după recepționare la fabrica de vinuri pe porții (partide), sunt supuși procesării cu zdrobire și desciorchinare. Mustuiala obținută, cu sulfitate prealabilă de 50-75 mg/kg, este acumulată în două vase speciale, aproximativ egale, dotate cu sisteme de omogenizare (mecanice și prin recirculare). În mustuială, pe măsura acumulării, se adăunează maia de levuri sau must în fermentare.

După inițierea fermentației alcoolice, mustuiala din primul vas este alcoolizată, cu omogenizări repetate, până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și macerată în decurs de cel puțin 2 zile.

Mustuiala din al doilea vas, după inițierea fermentației alcoolice, este sulfitată suplimentar prin adăunarea a 60-120 mg/kg de dioxid de sulf cu omogenizare minuțioasă și macerată suplimentar până la demararea repetată a fermentării alcoolice.

După macerarea suplimentară, musturile din ambele vase sunt omogenizate prin recirculație (în ciclu închis) periodică în decurs de 1-3 zile.

Mustuielile cu musturile omogenizate sunt macerate final, cu omogenizări repetate, în decurs de cel puțin de 10 zile și dirijate la scurgerea ravacului și presarea boștinei cu omogenizarea tuturor fracțiilor, care și prezintă vinul materie primă roșu licoros.

Exemplu de realizare a invenției.

Pe măsura recepționării, strugurii de soiul roșu Cabernet în cantitate de 31 tone au fost procesați cu zdrobire și desciorchinare.

Mustuiala obținută a fost sulfitată în flux cu 60 mg/kg dioxid de sulf și a fost dirijată în două vase-reactor, dotate cu sistem de amestecare mecanică și prin recirculație.

În ambele vase cu mustuială, pe măsura acumulării acesteia, a fost adăunată maia de levuri în cantitate de 1,5% din volum.

După inițierea fermentației alcoolice, depistată prin formarea "căciulii" flotante de boștină, mustuiala din primul vas-extractor a fost alcoolizată treptat, prin adăunare în decurs de 6 ore a 700 dal de distilat de vin cu tăria 82% vol. În intervalele dintre adăunările porțiilor de distilat (2 ore), mustuiala a fost supusă omogenizării, iar după adăunarea totalității distilatului, mustuiala alcoolizată până la concentrația alcoolului de 32% vol. a fost macerată suplimentar cu omogenizări repetate de două ori pe zi.

Mustuiala din al doilea vas, după inițierea fermentației alcoolice, a fost sulfitată suplimentar prin adăunarea a 100 mg/kg dioxid de sulf cu omogenizarea minuțioasă a căciulii flotante în volum și macerată suplimentar până la inițierea repetată a fermentării alcoolice.

După macerarea suplimentară de 4 zile, când s-a depistat inițierea repetată a fermentării alcoolice în mustuiala sulfitată, vasele-extractor au fost conectate într-un circuit închis și musturile ravac din ambele vase au fost treptat omogenizate încrucișat prin recirculația lor de 2-3 ori pe zi a câte 1 oră în decurs de 2 zile.

5 Mustuielile alcoolizate cu musturile omogenizate au fost, cu amestecări repetate, macerate final în decurs de încă 12 zile și dirijate la scurgere și presare cu obținerea vinului materie primă roșu licoros, iar după limpezire în decurs de 30 zile, vinul materie primă a fost decantat de burbele și drojdiile sedimentate și supus tratărilor conform uzanțelor de la întreprindere.

Parametrii tehnologici și datele testărilor analitice sunt prezentate în tabel.

10 În calitate de control a servit vinul licoros fabricat din aceeași struguri, conform procedeeului cunoscut, selectat în calitate de soluție proximă.

Tabel

Parametrii	Vin materie primă	
	conform procedeeului cunoscut	conform procedeeului propus
Extract sec nereducător, g/dm <sup>3</sup>	28	32
Substanțe fenolice totale, mg/dm <sup>3</sup>	2850	3250
- inclusiv antociani	830	960
Intensitatea culorii, cuveta 10 mm	13,25	15,55
Glicerină, mg/dm <sup>3</sup>	7	12
Aprecierea organoleptică, puncte	7,8	8,0

Datele din tabel confirmă obținerea efectului pozitiv preconizat.

15 Vinurile fabricate după procedeul propus posedă proprietăți organoleptice distinctive și bine apreciate. Au un conținut sporit în substanțe extractive (inclusiv substanțe fenolice) și glicerină, posedă o culoare mai intensă și pot servi ca bază pentru producerea unui nou asortiment de vinuri licoroase.

#### (56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 489
2. Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 489
3. Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 490
4. MD 587 Y 2013.01.31

#### (57) Revendicări:

1. Procedeul de fabricare a vinului licoros roșu, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitearea acesteia cu 50-75 mg/kg dioxid de sulf, divizarea mustuielii în două părți relativ egale și macerarea acesteia până la inițierea fermentării alcoolice, după care, prima parte de mustuială se alcoolizează până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și se macerează suplimentar timp de cel puțin 2 zile, iar a doua parte de mustuială se sulfitează suplimentar cu 60-120 mg/kg dioxid de sulf și se macerează suplimentar până la inițierea repetată a fermentării alcoolice, ulterior, musturile ravac din ambele părți se amestecă între ele prin recirculație periodică în decurs de 1-3 zile, apoi urmează macerarea finală a mustuielii în decurs de cel puțin 10 zile, separarea vinului ravac, presarea boștinei și asamblarea tuturor fracțiilor de vin materie primă.

2. Procedeul, conform revendicării 1, în care recirculația musturilor ravac se efectuează de 2-3 ori pe zi în decurs de 1 oră.

**RAPORT DE DOCUMENTARE**

I. Datele de identificare a cererii		
(21) Nr. depozit: s 2022 0103		
(22) Data depozit: 2022.12.28		
(71) Solicitant: <b>PRIDA Ivan, MD</b>		
(54) <b>Titlu: Procedeu de fabricare a vinurilor roșii licoroase</b>		
II. Clasificarea obiectului invenției:		
(51) <b>Int.Cl: C12G 1/00</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/02</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/04</b> (2006.01)		
III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)		
<b>MD - Intern « Documentare Invenții »</b> (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stânga/dreapta): <b>Int.Cl: C12G 1/00</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/02</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/04</b> (2006.01)		
Vin licoros, lichior, desert, tare, alcoolizare		
<b>EA (Eapatis): Int.Cl: C12G 1/00</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/02</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/04</b> (2006.01)		
Ликерное вино, десертное, крепленое, спиртование		
<b>SU (certificate de autor): Int.Cl: C12G 1/00</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/02</b> (2006.01)		
<b>C12G 1/04</b> (2006.01)		
Ликерное вино, десертное, крепленое, спиртование		
IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate		
<a href="http://www.google.com">www.google.com</a>		
V. Documente considerate a fi relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D	Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 489	1
A, D	Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 489	1
A, D	Rusu E. Vinificația primară. Chișinău, Continental Grup SRL, 2011, p. 490	1
A, D, C	MD 587 Y 2013.01.31	1
A	MD 467 B1 1996.09.30	1

A	SU 122660 A1 1986.04.30	1
A	SU 1193161 A1 1985.11.23	1
A	SU 170026 A1 1965 04.09	1
A	Что такое ликерное вино и как его производят? 2020.12.20, Găsit Internet: <a href="https://dobro.wine/blog/articles/chto_takoe_likernoe_vino...i_kak_ego_proizvodyat/">https://dobro.wine/blog/articles/chto_takoe_likernoe_vino... i_kak_ego_proizvodyat/</a>	1

**\* categoriile speciale ale documentelor citate:**

<b>A</b> – document care definește stadiul anterior general	<b>T</b> – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția
<b>X</b> – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	<b>E</b> – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată
<b>Y</b> – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	<b>D</b> – document menționat în descrierea cererii de brevet
<b>O</b> - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	<b>C</b> – document considerat ca cea mai apropiată soluție
	<b>&amp;</b> – document, care face parte din aceeași familie de brevete
<b>P</b> - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	<b>L</b> – document citat cu alte scopuri

Data finalizării documentării, 2023.07.03

Examinatoare, COLESNIC Inesa	Document semnat digital
------------------------------	----------------------------