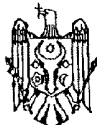




MD 2559 G2 2004.09.30

REPUBLICA MOLDOVA



**(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală**

(11) 2559 (13) G2
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 3/00, 3/04, 3/07

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2003 0174 (22) Data depozit: 2003.07.14	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.09.30, BOPI nr. 9/2004
(71) Solicitant: OENOLAB S.R.L., ÎNȚEPRINDERE TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ, MD (72) Inventator: PRIDA Andrei, MD (73) Titular: OENOLAB S.R.L., ÎNȚEPRINDERE TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ, MD (74) Reprezentant: PRIDA Andrei, MD	

(54) Procedeu de fabricare a băuturii tari

(57) Rezumat:

1 Invenția se referă la industria vinicolă și anume la un procedeu de fabricare a băuturii tari.

Procedeu, conform invenției, include prepararea cupajului în două etape consecutive. La etapa întâi se prepară două cupaje preliminare cu tăria de 38...42% vol. cu repausul lor ulterior, iar la etapa a doua cupajele menționate se omogenizează în raport de 1,0 : (1,0...2,5). Totodată primul cupaj se obține

2
5 din distilat maturat, sirop de zahăr și caramel, iar al doilea din alcool etilic rafinat și/sau alcool etilic de vin, extract de stejar și/sau extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr și caramel.

10 Rezultatul constă în majorarea calității și stabilității produsului finit.

Revendicări: 1

MD 2559 G2 2004.09.30

MD 2559 G2 2004.09.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă și anume la un procedeu de fabricare a băuturii tari.

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a băuturilor tari maturate, care prevede fabricarea vinului materie primă, distilarea lui cu obținerea distilatului de vin crud cu concentrația alcoolică de 60...70% vol., dirijarea distilatului de vin crud la maturare pentru cel puțin 3 ani în prezența lemnului de stejar, cupajarea distilatului de vin maturat cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel (la necesitate) până la o concentrație alcoolică de 40...42% vol., repausul cupajului și îmbutelierea produsului finit [1].

10 Dezavantajul acestui procedeu este prețul de cost sporit al producției, legat de necesitatea de vase costisitoare de stejar, de durată îndelungată de maturare a distilatului, de pierderile mari de alcool în timpul maturării.

15 Este cunoscut de asemenea procedeu de fabricare a băuturii tari brandy, care prevede cupajarea distilatului de vin cu concentrația alcoolică de 60...70% vol., maturat cel puțin 6 luni în prezența lemnului de stejar, cu apă dedurizată, alcool etilic rafinat și/ori alcool de vin, extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr și caramel (la necesitate) până la concentrația alcoolică de 38...42% vol. și repausul cupajului înainte de îmbuteliere [2].

20 Procedeu menționat, care poate servi în calitate de cea mai apropiată soluție, permite diminuarea prețului de cost, legată de folosirea unei părți considerabile (până la 70% din cantitatea de alcool absolut al cupajului final) de materie primă mai ieftină (alcool etilic rafinat și/ori alcool de vin), precum și de diminuarea termenului de producere.

În același timp, la efectuarea acestui procedeu calitatea băuturilor tari fabricate deseori este nesatisfăcătoare, iar stabilitatea lor – insuficientă.

Problema pe care o rezolvă invenția este majorarea calității și stabilității produsului finit.

25 Invenția soluționează problema prin aceea că procedeu conform invenției include prepararea cupajului în două etape consecutive. La etapa întâi se prepară două cupaje preliminare cu tăria de 38...42% vol. cu repausul lor ulterior, iar la etapa a doua cupajele menționate se omogenizează în raport de 1,0 : (1,0...2,5). Totodată primul cupaj se obține din distilat maturat, sirop de zahăr și caramel, iar al doilea din alcool etilic rafinat și/sau alcool etilic de vin, extract de stejar și/sau extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr și caramel.

30 Esența invenției constă în aceea că la prima etapă sunt pregătite două cupaje preliminare cu tăria de 38...42% vol., primul din ele prezentând un amestec de distilate maturate în prezența lemnului de stejar, cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel (la necesitate), iar al doilea – un amestec de alcool etilic rafinat și/sau alcool etilic de vin, extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr și caramel (la necesitate). La cea de-a doua etapă, care este efectuată după un repaus al cupajelor preliminare, cupajele preliminare sunt omogenizate în raport de 1: (1...2,5).

35 Acest fapt duce în mod esențial la derularea, în cupajele preliminare, a proceselor interne de transformare și asimilare, cu formarea de la bun început a echilibrului fizico-chimic și organoleptic apropiat de cel al cupajului final. Ca rezultat, este diminuat la minim riscul, ca la cupajarea finală să aibă loc destabilizarea echilibrului fizico-chimic, totodată se exclude necesitatea odihnei adăugătoare, îndelungate a cupajului final.

40 În același timp, cupajele preliminare reprezintă elemente de sine stătătoare, care pot fi folosite la fabricarea altor băuturi tari, ceea ce permite majorarea sortimentului cu folosirea aceleiași materii prime inițiale.

45 Mai mult ca atât, manipulând cu raportul dintre părțile amestecate ale cupajelor preliminare (1 la 1...2,5), raport ales conform necesității respectării tipului de băutură tare, este posibilă o diversificare adăugătoare a sortimentului de producție gata, după calitate, marcă etc.

Rezultatul constă în majorarea calității și stabilității produsului finit.

Procedeu propus se efectuează în modul următor.

50 Distilatul de vin maturat în prezența lemnului de stejar (de regulă, 3...5 ani), cu tăria de 60...70% vol., este cupajat cu apă dedurizată, caramel și sirop de zahăr cu obținerea unui cupaj cu tăria de 40...42% vol., care are o destinație dublă: ca cupaj al divinului și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul este dirijat la odihnă în decurs de cel puțin 3 luni.

55 Alcoolul etilic rafinat (cu tăria nu mai mică de 96% vol.) sau alcoolul etilic de vin (cu tăria de 60...70% vol.) este cupajat cu extract natural de substanțe fenolice, apă dedurizată, caramel și sirop de zahăr cu obținerea unui cupaj cu tăria de 38...42% vol., care are o destinație dublă: ca cupaj al unor băuturi tari și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul este dirijat la odihnă pentru cel puțin o lună.

MD 2559 G2 2004.09.30

4

După odihnă, la momentul determinat de necesitățile de producție și comerț, cupajele sunt omogenizate în raport de 1 : 1...2,5, care este determinat în funcție de băutura tare concretă fabricată. După o odihnă de cel puțin 10 zile băutura tare poate fi dirijată la îmbuteliere și realizare.

Exemplul 1

5 Distilatul de vin maturat 4,5 ani, cu tăria de 65% vol., a fost cupajat cu apă dedurizată, caramel și sirop de zahăr cu obținerea a 20 mii dal de cupaj cu tăria de 40,5% vol., care a avut o destinație dublă: ca cupaj al divinului „Barza Albă” și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul a fost supus unui repaus de 6 luni.

10 Alcoolul etilic rafinat cu tăria de 96,4% vol. a fost cupajat cu extract de stejar, apă dedurizată, caramel și sirop de zahăr cu obținerea a 2,5 mii dal cupaj cu tăria de 38% vol., care a avut o destinație dublă: ca cupaj al băuturii tari „Centaur” și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul a fost dirijat la repaus pentru o lună.

 Primul cupaj în cantitate de 1500 dal a fost omogenizat cu cupajul al doilea în cantitate de 1500 dal cu obținerea a 3000 dal de cupaj final al băuturii tari tip brandy „Magistru”.

15 După o odihnă de trei luni băutura tare tip brandy „Magistru” a fost dirijată la îmbuteliere și realizare.

 Băutura tare tip brandy „Magistru”, obținută după procedeul descris, este stabilă contra eventualelor tulburări și se caracterizează prin culoare aurie, buchet puternic cu caracter de maturare în prezența lemnului de stejar (nuanțe de ciocolată, vanilie, stejar, nucleu de cocos), are gust extractiv și catifelat.

Exemplul 2

25 Distilatul de vin maturat 3 ani, cu tăria de 67% vol., a fost cupajat cu apă dedurizată, caramel și sirop de zahăr cu obținerea a 5 mii dal de cupaj cu tăria de 40,5% vol., care are o destinație dublă: ca cupaj al divinului „Trei steluțe” și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul a fost dirijat la odihnă pentru 3 luni.

 Alcoolul de vin cu tăria de 67% vol. a fost cupajat cu apă dedurizată, extract din semințe de struguri, caramel și sirop de zahăr cu obținerea a 10 mii dal de cupaj cu tăria de 42% vol., care are o destinație dublă: ca cupaj al băuturii tari „Taur” și ca cupaj preliminar pentru fabricarea băuturii tari conform procedurii propus. Cupajul a fost dirijat la odihnă pentru 3 luni.

30 Primul cupaj în cantitate de 500 dal a fost omogenizat cu al doilea cupaj în cantitate de 1250 dal, cu obținerea a 1750 dal de băutură tare „Bour”.

 După o odihnă de o lună băutura tare „Bour” a fost dirijată la îmbuteliere și realizare.

35 Băutura tare „Bour”, obținută conform procedurii descris, este stabilă contra eventualelor tulburări și se caracterizează prin culoare chihlimbarie, buchet puternic cu caracter floral și nuanțe specifice de maturare (nuanțe de cacao, vanilie, fructe uscate), gust extractiv și moale.

MD 2559 G2 2004.09.30

5

(57) Revendicare:

- 5 Procedeu de fabricare a băuturii tari care include prepararea cupajului din distilat maturat cel puțin 6 luni, alcool etilic rafinat și/sau alcool etilic de vin, extract de stejar și/sau extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr, caramel și apă dedurizată și repausul lui, **caracterizat prin aceea**
- 10 **că** prepararea cupajului se efectuează în două etape consecutive, la etapa întâi se prepară două cupaje preliminare cu tăria de 38...42% vol. cu repausul lor ulterior, iar la etapa a doua cupajele menționate se omogenizează în raport de 1,0 : (1,0...2,5), totodată primul cupaj se obține din distilat maturat, sirop de zahăr și caramel, iar al doilea din alcool etilic rafinat și/sau alcool etilic de vin, extract de stejar și/sau extract natural de substanțe fenolice, sirop de zahăr și caramel.

(56) Referințe bibliografice:

1. Carpov S. Tehnologia generală a industriei alimentare. Chișinău, 1997, p. 258-293
2. Reguli principale de fabricare a brandy. RG 67-02934365-02-98, p. 21-23

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2003 0174		
(22) Data depozit: 2003.07.14		
(51) ⁷ : C 12 G 3/00, 3/04, 3/07 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de fabricare a băuturilor tari (71) Solicitantul : OENOLAB S.R.L., INTREPRINDERE TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ, MD Termeni caracteristici : procedeu, brandy		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU)		
Int. Cl. ⁷ C 12 G 3/00, 3/04, 3/07		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Carpov S. Tehnologia generală a industriei alimentare. Chișinău, Știința, 1997, p. 258 – 263	1
A	RG 67-02934365-02-98 Reguli principale de fabricare a brandy. p. 21 - 23	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 evidența 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		2004.02.15
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