



MD 1006 Y 2016.02.29

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 1006 (13) Y
(51) Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01)
C12G 1/02 (2006.01)

(12) BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ

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	
(21) Nr. depozit: s 2015 0112 (22) Data depozit: 2015.08.13	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2016.02.29, BOPI nr. 2/2016
(71) Solicitant: PRIDA Ivan, MD (72) Inventatori: PRIDA Ivan, MD; BĂLĂNUȚA Anatol, MD; IALOVAIA Antonina, MD; KRAJEVSKAIA Alla, MD; BODIUL Valentin, MD; ȚÎRA Valeriu, MD; LUCA Vasile, MD; TIRON Nicolae, MD (73) Titular: PRIDA Ivan, MD	

(54) Procedeu de fabricare a vinului roșu

(57) Rezumat:

1

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

Procedeu, conform invenției, include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, amestecarea mustuielii cu vin tânăr în cantitate de cca 50...65% din volumul de mustuială, introducerea treptată a amestecului într-un vas de macerare-fermentare cu scurgerea concomitentă a amestecului de must proaspăt și vin tânăr până la atingerea unui volum de boștină în amestecul din vasul de macerare-fermentare de

2

65...90%, dirijarea amestecului scurs de must proaspăt și vin într-un vas de fermentare, fermentarea acestuia cu obținerea vinului tânăr concomitent cu extragerea-macerarea boștinei în decurs de 24...72 ore prin recircularea vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare în cantitate de 25...50% din volumul de amestec din vasul de macerare-fermentare, în decurs de 25...35 min, o dată la 2...5 ore, precum și separarea vinului tânăr de boștină.

Revendicări: 1

MD 1006 Y 2016.02.29

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

1

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

The process, according to the invention, comprises crushing and destemming of grapes to obtain the squash, mixing of the squash with young wine in an amount of about 50...65% of the squash volume, gradual introduction of the mixture into a maceration-fermentation tank with simultaneous draining of the mixture of fresh must and young wine until the attainment of a volume of drained squash in the mixture in the maceration-fermentation tank of 65...90%, direction of the drained mixture of fresh must

2

and wine in a fermentation tank, its fermentation with the production of young wine simultaneously with the extraction-maceration of the squash for 24...72 hours by recirculation of the young wine from the fermentation tank into the maceration-fermentation tank in an amount of 25...50% of the volume of mixture in the maceration-fermentation tank, for 25...35 min, once in 2...5 hours, and separation of the young wine from the drained squash.

Claims: 1

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

1

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

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда с получением мезги, смешивание мезги с молодым вином в количестве около 50...65% от объема мезги, постепенное введение смеси в емкость для настаивания-брожения с одновременным стеканием смеси свежего сусла и молодого вина до достижения объема стекшей мезги в смеси из емкости для настаивания-брожения 65...90%, направление стекшей смеси

2

свежего сусла и вина в емкость для брожения, ее сбраживание с получением молодого вина одновременно с экстрагированием-настаиванием стекшей мезги в течение 24...72 часов путем рециркуляции молодого вина из емкости для брожения в емкость для настаивания-брожения в количестве 25...50% от объема смеси в емкости для настаивания-брожения, в течение 25...35 минут, один раз в 2...5 часов, а также отделение молодого вина от стекшей мезги.

П. формулы: 1

Descriere:

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

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiurile roșii cu obținerea mustuielii, sulfizarea mustuielii, macerarea-fermentarea ei cu căciulă plutitoare ori scufundată, separarea vinului tânăr de boștină, postfermentarea lui alcoolică cu sau fără fermentarea malolactică ulterioară [1].

Procedeu cunoscut permite fabricarea unor vinuri lejere cu extractivitate echilibrată, cu posibilitatea de efectuare a fermentației malolactice induse în vinurile materie primă roșii.

10 Dezavantajele acestui procedeu sunt calitatea neuniformă, care este la discreția oenologului. Regimurile concrete ale procedeuului în mare măsură sunt determinate empiric și sunt influențate de mulți factori de producere.

15 Este cunoscut, de asemenea, procedeu de fabricare a vinurilor roșii de masă, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor cu obținerea mustuielii, tratarea termică a mustuielii, separarea mustului proaspăt și fermentarea lui separată în flux continuu, urmată de macerarea-extracția mustuielii nefermentate cu vin tânăr [2].

20 Vinurile materie primă obținute, ca regulă, sunt lejere, fără extractivitate și corpolență, cu culoare destul de intensă, însă instabilă la păstrare. Mai mult ca atât, tratarea termică a mustuielii, ca regulă, modifică particularitățile organoleptice ale soiurilor de struguri. Procedeu cunoscut este recomandat doar la fabricarea vinurilor de consum curent, fără maturare.

25 Mai este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii în țările cu climă caldă (de ex. Argentina), care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiurile roșii cu obținerea mustuielii proaspete, transvazarea acesteia în vasele de macerare-fermentare, fermentarea periodică a mustuielii după adăugarea în ele până la 50% de must în fermentare tumultuoasă din vasele în care se află partidele precedente de amestec de mustială și must în fermentare [3].

30 Procedeu cunoscut permite diminuarea termenelor de fermentare pe boștină și exclude sau diminuează considerabil riscurile de alterări microbiologice (la prima etapă), mai ales în condiții de climă caldă.

În același timp, vinurile fabricate după procedeu cunoscut nu se deosebesc considerabil de vinurile fabricate după tehnologiile tradiționale periodice, fapt ce limitează arealul răspândirii lui doar pentru condiții concrete.

35 Este cunoscut, de asemenea, procedeu de fabricare a vinurilor roșii de masă, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiurile roșii cu obținerea mustuielii proaspete, transvazarea acesteia în vasele de macerare-fermentare, adăugarea vinului tânăr, obținut anterior, efectuată simultan cu separarea parțială a mustului, extracția boștinei cu amestec de must și vin tânăr în procesul fermentării până la atingerea calității și a componenței optime și separarea vinului roșu de masă de pe boștina fermentată [4].

40 Procedeu cunoscut este destul de simplu și permite accelerarea procesului de fabricare a vinurilor materie primă roșii, cu obținerea unor vinuri calitative, inclusiv apte pentru maturare.

45 În același timp, procedeu cunoscut nu întotdeauna permite folosirea rațională a potențialului vaselor de macerare-fermentare, care reprezintă sisteme destul de complicate și costisitoare și deseori sunt deficitare la întreprinderi. Aceasta este legat de faptul că în procedeele cunoscute, inclusiv în procedeu menționat, procesul de extracție-macerare este efectuat la raportul natural între volumele fazei solide (mustiala scursă-boștina, căciula flotantă) și volumul fazei lichide (mustul ravac, vinul tânăr), care este de cca (0,5:0,5).

50 Menționăm că în acest caz, numai 50% sau mai puțin din volumul vasului de macerare-fermentare este ocupat de boștină (căciula flotantă), care reprezintă fază solidă și este sursa de substanțe extractibile, în timp ce vinul tânăr, care reprezintă faza lichidă, este extragentul.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă este diminuarea necesității în vase de macerare-fermentare prin folosirea mai rațională a volumului acestora, și respectiv, micșorarea prețului de cost al vinurilor roșii fabricate.

55 Problema menționată este rezolvată prin aceea că se revendică un procedeu de fabricare a vinului roșu, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, amestecarea mustuielii cu vin tânăr în cantitate de cca 50...65% din volumul de mustială, introducerea treptată a amestecului într-un vas de macerare-fermentare cu scurgerea concomitentă a amestecului de must proaspăt și vin tânăr până la atingerea unui volum de

boștină în amestecul din vasul de macerare-fermentare de 65...90%, dirijarea amestecului scurs de must proaspăt și vin într-un vas de fermentare, fermentarea acestuia cu obținerea vinului tânăr concomitent cu extragerea-macerarea boștinei în decurs de 24...72 ore prin recircularea vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare în cantitate de 25...50% din volumul de amestec din vasul de macerare-fermentare, în decurs de 25...35 min, o dată la 2...5 ore, cu amestecare opțională, precum și separarea vinului tânăr de boștină.

Rezultatul tehnic al acestei invenții, și anume diminuarea cheltuielilor la fabricarea vinurilor roșii, se datorează diminuării necesității într-un număr mare de vase de macerare-fermentare, care sunt unele dintre cele mai sofisticate și costisitoare aparate tehnologice din vinificația primară.

Diminuarea necesității unui număr considerabil de vase de macerare-fermentare este asigurată prin folosirea mai rațională a volumelor de lucru ale acestora, crearea și menținerea în ele a unui raport dintre faza solidă (boștină, căciulă) și faza lichidă (must, vin), mai mare (65...90%) decât raportul natural cunoscut (50%). Aceasta permite încărcarea în vasele de extragere-macerare a fazei solide obținute de la prelucrarea unor cantități de 1,3...1,75 mai mari, decât în procedeele cunoscute.

Faza lichidă a mustuielii, adică amestecul de must și vin tânăr, este fermentat și păstrat separat în vase tehnologice obișnuite și este supus contactării cu faza solidă din vasele de macerare-fermentare doar în scopul extragerii substanțelor extractibile din aceasta (taninuri, coloranți etc.).

În procedeul propus, condițiile optime de extracție sunt create nu numai prin raportul fazelor în vasul de macerare-fermentare, dar și prin plasarea mustuielii în vasele de macerare-fermentare concomitent cu omogenizarea acesteia cu vin tânăr, scurgerea, la fermentare, a amestecului de must proaspăt și vin tânăr, precum și extragerea-macerarea boștinei la recircularea vinului tânăr din vasele de fermentare peste aceasta.

Volumul stipulat al boștinei din vasele de macerare-fermentare, care constituie 65...90% din volumul acestora, a fost determinat empiric ca optimal pentru fabricarea vinurilor roșii, luând în considerație caracteristicile reologice și porozitatea boștinei proaspete și extrase, precum și fluiditatea acesteia.

Extragerea-macerarea boștinei, la volumul acesteia mai mic de 65%, nu diferă considerabil de procedeul cunoscut și nu permite obținerea unui efect economic și tehnologic considerabil, fiindcă necesitatea în vase de macerare-fermentare este diminuată doar de cel mult 1,3 ori. Mărirea excesivă a acestui volum mai mult de 90%, alături de riscurile de pierdere a produsului în rezultatul fluctuațiilor de volum în procesul extracției-macerării duce la diminuarea considerabilă a porozității, permeabilității și fluidității boștinei, fapt ce micșorează viteza de difuzie și extracție și poate crea complicații la operațiunea de descărcare a boștinei extrase.

În intervalul acestor valori ale volumului de boștină, operațiunile de încărcare-descărcare a vaselor de macerare-fermentare moderne pot fi efectuate fără complicații și deficiențe, iar procesul de extracție-macerare, la recircularea vinului peste boștina statică (căciula plutitoare) sau fluidizată (la omogenizarea periodică), permite difuzia substanțelor extractive din faza solidă (boștină) în faza lichidă (vin tânăr) cu o viteză satisfăcătoare, care depinde nu atât de raportul dintre aceste faze, cât de viteza recirculației vinului.

Viteza de extracție a substanțelor fenolice și colorante și durata procesului de extracție-macerare, necesar pentru fabricarea vinurilor roșii, sunt comparabile cu cele din procedeul standard sau proxim.

Procedeul revendicat permite fabricarea unui vin calitativ cu cheltuieli mai scăzute.

Pentru efectuarea acestui procedeu pot fi utilizate vase de macerare-fermentare de diferite tipuri și aparataj-standard, folosite în vinificație.

Procedeul se efectuează în modul următor.

Strugurii de soiuri roșii sunt supuși prelucrării cu desciorchinarea și zdrobirea lor. În mustuială sunt administrate cantități minime (10...30 mg/dm³) de anhidridă sulfuroasă. Mustuiala proaspătă este dirijată în vasul de macerare-fermentare.

Concomitent, peste mustuială proaspătă, cu omogenizare, este administrat vin tânăr în fermentare, obținut de la partidele precedente de struguri de același soi.

În același timp, din vasul de macerare-fermentare este evacuată o cantitate proporțională de amestec de must proaspăt și vin tânăr, care este dirijată la fermentare separată în vasele de fermentare.

Cantitatea de mustuială proaspătă și vin tânăr pentru omogenizare, transvazată în vase de extragere-macerare, pe de o parte, și de amestec de must proaspăt și vin tânăr scurs din aceste vase și dirijat la fermentarea separată, pe de altă parte, este stabilită în așa fel, încât volumul de boștină în amestecul din vasul de macerare-fermentare să constituie 65...90%.

5 După atingerea raportului dat, extragerea-macerarea boștinei este efectuată prin recirculația vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare. Recirculația este efectuată, ca regulă, periodic, la fiecare 2...5 ore, câte 25...35 min, în cantitate de 25...50% din volumul de amestec din vasul de macerare-fermentare.

10 După recircularea vinului tânăr, cu extragerea mustuielii în decurs de 24...72 ore, boștina este dirijată la scurgere și/ori presare, iar vinul tânăr obținut este acumulat în vasul de fermentare, posfermentare și/ori păstrare.

Vinul tânăr poate fi folosit pentru extragerea partidelor următoare de boștină proaspătă, ori lăsat pentru fermentarea finală a zaharurilor și (la necesitate) finalizarea fermentației malolactice, iar după limpezire, decantat de pe precipitatul de drojdie.

15 Vinul tânăr limpezit este dirijat la păstrare și tratări tehnologice.

Exemplul 1

Struguri de soiul roșu Merlot, în cantitate de 26 tone, au fost prelucrați cu zdrobire și desciorchinare. Mustuiala, pe măsura prelucrării strugurilor, a fost amestecată cu 1300 dal vin tânăr roșu în fermentare de același soi, obținut din partidele precedente.

20 Amestecul de mustuială proaspătă și vin tânăr a fost introdus treptat într-un vas de macerare-fermentare cu volumul nominal de 2 mii dal (volumul de lucru 1800 dal), dotat cu un agitator mecanic și un sistem de drenaj, situat în partea lui de jos.

25 Concomitent cu umplerea vasului, din partea de jos a acestuia a fost scurs amestecul de vin tânăr și must proaspăt, în cantitate de aproximativ 2000 dal, care a fost dirijat la fermentare separată.

Volumul boștinei (căciulii) în vasul de macerare-fermentare a alcătuit 1200 dal (sau 66% din volumul de lucru), iar volumul amestecului de must și vin tânăr liber – 600 dal (sau 34% din volumul de lucru), adică raportul dintre partea solidă și cea lichidă este mai mare decât raportul natural dintre acestea (50:50)%.

30 Extragerea-macerarea boștinei a fost efectuată prin recircularea vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare și invers, în cantitate de 400...600 dal de fiecare dată, la fiecare 3...5 ore, cu amestecare în decurs de 30 min.

35 După extragerea-macerarea boștinei în decurs de 48 ore, aceasta a fost dirijată la scurgere și presare, iar vinul tânăr, în cantitate de aproximativ 1250 dal, a fost omogenizat cu vinul tânăr din vasul de fermentare.

După postfermentarea alcoolică lentă, comasată cu începutul fermentării malolactice, vinul tânăr a fost lăsat în repaos pentru limpezire în decurs de 25 zile.

40 Rezultatele exemplului cu parametri tehnologici și datele testărilor analitice sunt prezentate în tabelul 1. În calitate de control a fost folosit vinul fabricat din același soi de struguri, după procedeul proxim. La fabricarea ambelor vinuri au fost folosiți struguri de soiul Merlot din loturi maximal omogene și identice.

Tabelul 1

Parametri	Vin materie primă	
	Procedeul cunoscut	Procedeul propus
Durata de extragere-macerare în rezervoarele de macerare-fermentare, ore	48	48
Cantitatea de struguri, prelucrată cu utilizarea unui vas de macerare-fermentare (volumul nominal 20 m ³), tone	20	26
Concentrația acizilor titrabili, g/dm ³ inclusiv acid malic	6,6 0,3	6,5 0,4
Concentrația substanțelor extractului total nereducător, g/dm ³	23	26
Suma substanțelor fenolice totale, mg/dm ³ - inclusiv antociani	1870 390	1850 385
Intensitatea culorii, cuveta 10 mm	10,55	10,35
Aprecierea organoleptică, puncte	7,85	7,85

Datele din tabel confirmă obținerea efectului pozitiv preconizat. Vinul fabricat după procedeul propus este caracterizat ca apropiat de cel fabricat după procedeul cunoscut.

5 Cu toate că vinul este fabricat prin extragere-macerare la un raport majorat dintre faza solidă și faza lichidă, el se caracterizează printr-un conținut echilibrat de substanțe extractive, în primul rând substanțe fenolice și colorante, fapt ce confirmă difuzia și extracția satisfăcătoare ale acestora, precum și folosirea optimă a potențialului tehnologic al strugurilor.

Pentru prelucrarea a 26 tone de struguri cu fabricarea vinurilor după procedeul propus este necesar doar un vas de macerare-fermentare cu volumul nominal de 20 m³. Același vas permite prelucrarea doar a 20 tone de struguri după procedeul cunoscut.

10 **Exemplul 2**

Struguri de soiul roșu Cabernet Sauvignon, în cantitate de 35 tone, au fost prelucrați cu zdrobire și desciorchinare.

15 Mustuiiala, pe măsura prelucrării strugurilor, a fost amestecată cu 2000 dal vin tânăr roșu în fermentare de același soi, obținut din partidele precedente. Amestecul de mustuiială proaspătă și vin tânăr a fost introdus treptat într-un vas de macerare-fermentare rotativ, cu volumul nominal de 25 m³ (volumul de lucru 2000 dal), dotat cu un sistem de drenaj, amplasat pe pereții lui. Paralel cu umplerea vasului a fost scurs amestecul de vin tânăr și must proaspăt în cantitate de aproximativ 3500 dal, care a fost dirijat la fermentare separată. Volumul boștinei (căciulii) în vasul de macerare-fermentare a alcătuit 1750 dal (sau 87,5% din volumul de lucru), iar volumul amestecului de must și vin tânăr liber – 250 dal (sau 12,5% din volumul de lucru), adică raportul dintre faza solidă și faza lichidă este mai mare decât raportul natural dintre acestea (50:50)%. Extragerea-macerarea boștinei a fost efectuată prin recircularea vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare și invers, în cantitate de 400...600 dal de fiecare dată, la fiecare 2...3 ore.

25 Paralel, conținutul vasului de macerare-fermentare a fost supus omogenizării periodice prin rotirea acestuia câte 10...15 min la fiecare 2...3 ore. După extragerea boștinei în decurs de 32 ore, aceasta a fost dirijată la scurgere și presare. Vinul tânăr, în cantitate de aproximativ 1000 dal, a fost omogenizat cu vinul tânăr din vasul de fermentare.

30 După postfermentarea alcoolică lentă, comasată cu începutul fermentării malolactice, vinul tânăr a fost lăsat în repaus pentru limpezire în decurs de 20 zile.

Rezultatele exemplului cu parametri tehnologici și datele testărilor analitice sunt prezentate în tabelul 2.

35 În calitate de control a fost folosit vinul fabricat din același soi de struguri, după procedeul proxim. La fabricarea ambelor vinuri au fost folosiți struguri de soiul Cabernet Sauvignon din loturi maximal omogene și identice.

Tabelul 2

Parametri	Vin materie primă	
	Procedeul cunoscut	Procedeul propus
Durata de extragere-macerare în vasele de macerare-fermentare, ore	32	32
Cantitatea de struguri, prelucrată cu utilizarea unui vas de macerare-fermentare (volumul nominal 25 m ³), tone	25	35
Concentrația acizilor titrabili, g/dm ³ inclusiv acid malic	7,4 0,7	7,5 0,8
Concentrația substanțelor extractului total nereducător, g/dm ³	26	25
Suma substanțelor fenolice totale, mg/dm ³ inclusiv antociani	1970 490	1890 485
Intensitatea culorii, cuveta 10 mm	12,25	11,85
Aprecierea organoleptică, puncte	7,95	7,90

Datele din tabel confirmă obținerea efectului pozitiv preconizat.

40 Vinul fabricat după procedeul propus este caracterizat ca apropiat de cel fabricat după procedeul cunoscut.

Cu toate că vinul este fabricat prin extragere-macerare la un raport sporit dintre faza solidă și faza lichidă, el se caracterizează printr-un conținut echilibrat de substanțe extractive, în primul rând substanțe fenolice și colorante, ce confirmă difuzia și extracția satisfăcătoare ale acestora, precum și folosirea optimă a potențialului tehnologic al strugurilor.

45

- 5 Pentru prelucrarea a 35 tone de struguri cu fabricarea vinurilor după procedeul propus este necesar doar un vas de macerare-fermentare cu volumul nominal de 25 m³. Același vas permite prelucrarea doar a 25 tone de struguri după procedeul cunoscut.

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Валу́йко Г. Г. Технология столовых вин. Москва, Пищевая промышленность, 1969, p. 182
2. SU 150465 1962.10.19
3. Oreglia F. Vinification en rouge dans le pays chauds. Bulletin de l'OIV, 1980, 53, nr. 597, p. 883-899
4. MD 1508 F1 2000.07.31

(57) Revendicări:

Procedeu de fabricare a vinului roșu, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, amestecarea mustuielii cu vin tânăr în cantitate de cca 50...65% din volumul de mustuială, introducerea treptată a amestecului într-un vas de macerare-fermentare cu scurgerea concomitentă a amestecului de must proaspăt și vin tânăr până la atingerea unui volum de boștină în amestecul din vasul de macerare-fermentare de 65...90%, dirijarea amestecului scurs de must proaspăt și vin într-un vas de fermentare, fermentarea acestuia cu obținerea vinului tânăr concomitent cu extragerea-macerarea boștinei în decurs de 24...72 ore prin recircularea vinului tânăr din vasul de fermentare în vasul de macerare-fermentare în cantitate de 25...50% din volumul de amestec din vasul de macerare-fermentare, în decurs de 25...35 min, o dată la 2...5 ore, cu amestecare opțională, precum și separarea vinului tânăr de boștină.

Șef Direcție Brevete:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALA A REPUBLICII MOLDOVA

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii		
(21) Nr. depozit: s 2015 0112	(32) Data de prioritate recunoscută:	
(22) Data depozit: 2015.08.13	Raport de documentare internațională: <input type="checkbox"/> da	
(67)* Nr. și data transformării cererii: ,		
(71) Solicitant: PRIDA Ivan, MD		
(54) Titlul: Procedeu de fabricare a vinurilor roșii		
II. Clasificarea obiectului invenției:		
(51) Int.Cl: C12G 1/00 (2006.01) C12G 1/02 (2006.01)		
III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)		
MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stanga/dreapta):		
Int.Cl: C12G 1/00 C12G 1/02 vin roșu, macerare, fermentare, extragere		
EA, (Eapatis): Int.Cl: C12G 1/00 C12G 1/02 красное вино, брожение, экстрагирование, настаивание		
IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate		
V. Documente considerate a fi relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	MD 563 Y 2012.11.30	1
A	MD 586 Y 2013.01.31	1
A	MD 588 Y 2013.01.31	1
A	MD 809 Y 2014.08.31	1
A, D	Валуйко Г. Г. Технология столовых вин. Москва, Пищевая промышленность, 1969, p. 182	1
A, D	SU 150465 1962.10.19	1
A, D	Oreglia F. Vinification en rouge dans le pays chauds.	1

	Bulletin de l'OIV, 1980, 53, nr. 597, p. 883-899	
A, C	MD 1508 F1 2000.07.31	1
* categoriile speciale ale documentelor citate:		
A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria pe care se bazează invenția	
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată	
Y – 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	D – document menționat în descrierea cererii de brevet	
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție	
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete	
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri	
Data finalizării documentării 2015.10.30		
Examinator		COLESNIC Inesa