



(19) **MD** (11) **1 986** (13) **F1**
(51)МПК ⁷ **С 12 G 1/00; С 12 Н 1/14**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА ПО ОХРАНЕ
ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) РЕШЕНИЕ О ВЫДАЧЕ ПАТЕНТА

(21), (22) Заявка: а 2001 0156, 22.05.2001

(45) Дата публикации решения о выдаче
патента: 31.08.2002

(71) Заявитель:

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
"ОЕНОЛАБ" с ограниченной ответственностью,
MD

(72) Изобретатель:

ПРИДА Андрей, MD,
ПРИДА Ион, MD,
ЯЛОВАЯ Антонина, MD,
КРАЖЕВСКАЯ Ала, MD,
КОЧЕВА Елена, MD

(73) Патентовладелец:

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
"ОЕНОЛАБ" с ограниченной ответственностью,
MD

(54) Процесс производства выдержанных вин

(57) Реферат:

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к процессам производства выдержанных вин.

Сущность изобретения состоит в том, что процесс производства выдержанных вин включает получение молодого вина, смешивание его с сырьем дуба в два последовательных этапа, на первом из которых сырье дуба вводят в часть вина с последующим введением этой части в оставшийся объем вина на втором этапе. Новизна изобретения состоит в том, что на первом этапе дополнительно осуществляют спиртовое

брожение смеси вина с сырьем дуба.

В качестве сырья дуба используют древесину дуба (клепку, щепу, опилки или стружки дуба) натуральную или специально обработанную, жидкие или твердые материалы, полученные экстракцией компонентов из натуральной или обработанной древесины дуба. Специальную обработку древесины осуществляют термически, перекисями, ультрафиолетовыми лучами.

Результат изобретения состоит в производстве стабильных вин с оттенками выдержки в укороченные сроки.

П. формулы: 4



(19) **MD** (11) **1 986** (13) **F1**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12 G 1/00; C 12 H 1/14**

STATE AGENCY ON INDUSTRIAL
PROPERTY PROTECTION OF THE
REPUBLIC OF MOLDOVA

(12) **GRANTED PATENT FOR INVENTION**

(21), (22) Application: a 2001 0156, 22.05.2001

(45) Data of publication of patent granting
decision: 31.08.2002

(71) Applicant:
TECHNICAL-SCIENTIFIC ENTERPRISE
"OENOLAB", Ltd., MD

(72) Inventor:
PRIDA Andrey, MD,
PRIDA Ion, MD,
YALOVAYA Antonina, MD,
KRAJEVSKAYA Ala, MD,
KOCHEVA Elena, MD

(73) Proprietor:
TECHNICAL-SCIENTIFIC ENTERPRISE
"OENOLAB", Ltd., MD

(54) **Process for matured wines production**

(57) **Abstract:**

The invention relates to the wine industry,
namely to processes for matured wines production.

Summary of the invention consists in that the
process for matured wines production includes
obtaining of new wine, mixing thereof with oak
raw material in two consecutive stages, in the
first of which the oak raw material is introduced
in one part of the wine with subsequent
introduction of this part in the remaining volume
of the wine in the second stage. Novelty of the
invention consists in that in the first stage it
is additionally carried out the alcoholic

fermentation of the wine mixture with oak raw material.

In the capacity of oak raw material is used
natural or specially worked oak wood (stave,
chips, sawdust or oak chips), liquid or solid
materials obtained by extraction of components
from the natural or worked oak wood. The special
treatment of the wood is carried out by thermal,
peroxide and ultraviolet treatments.

The result of the invention consists in
producing stable wines with maturation nuances in
shortened terms.

Claims: 4



(19) **MD** ⁽¹¹⁾ **1 986** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) ⁷ **C 12 G 1/00; C 12 H 1/14**

AGENȚIA DE STAT PENTRU PROTECȚIA
PROPRIETĂȚII INDUSTRIALE A REPUBLICII
MOLDOVA

(12) **BREVET DE INVENȚIE ACORDAT**

(21), (22) a 2001 0156, 22.05.2001

(45) Data publicării hotărîrii de acordare a
brevetului: 31.08.2002

(71) Întreprinderea Tehnico-Științifică "Oenolab", MD

(72) PRIDA Andrei, MD,
PRIDA Ion, MD,
IALOVAIA Antonina, MD,
KRAJEVSCAIA Ala, MD,
COCEVA Elena, MD

(73) Întreprinderea Tehnico-Științifică "Oenolab", MD

(54) **Procedeu de fabricare a vinurilor mature**

(57) Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la procedeele de fabricare a vinurilor mature.

Esența invenției constă în aceea că procedeul de fabricare a vinurilor mature include obținerea vinului tânăr, amestecarea lui cu materie primă de stejar în două etape consecutive, la prima din care materia primă de stejar se introduce în o parte a vinului cu introducerea ulterioară a acestei părți în volumul restant al vinului la etapa a doua. Noutatea invenției constă în aceea că la prima etapă se efectuează suplimentar fermentarea alcoolică a amestecului de vin cu materie primă de stejar.

În calitate de materie primă de stejar se folosește lemnul de stejar (doagă, așchii, rumeguș sau talaș din stejar) nativ sau special tratat, materiale lichide sau solide obținute prin extracția componentilor din lemnul de stejar nativ sau tratat. Tratarea specială a lemnului se efectuează prin tratările termică, cu peroxizi, cu raze ultraviolete.

Rezultatul invenției constă în producerea vinurilor stabile cu nuanțe de maturare în termeni restrânși.

Revendicări: 4