



MD 1926 B2 2002.05.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1926 (13) B2  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: C 12 G 3/06

(12) BREVET DE INVENȚIE

<b>Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării</b>	
(21) Nr. depozit: a 2000 0102 (22) Data depozit: 2000.06.19  (41) Data publicării cererii: 2002.01.31, BOPI nr. 1/2002	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.05.31, BOPI nr. 5/2002
(71) Solicitant: ÎNTREPRINDEREA TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ "PLANTA-VIN", S.R.L., MD (72) Inventatori: CIOCLEA Tatiana, MD; VĂZDĂUȚAN Tamara, MD; CIOCLEA Jana, MD; OBADĂ Leonora, MD (73) Titular: ÎNTREPRINDEREA TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ "PLANTA-VIN", S.R.L., MD	

(54) Procedeu de fabricare a vinurilor naturale seci aromatizate

(57) Rezumat:

1 Invenția se referă la industria vinicolă și poate fi folosită la producerea vinurilor naturale seci aromatizate.

Esența invenției constă în aceea că ingredientele vegetale aromatice se macerează în mustul supus fermentării, vinul obținut se scoate de pe drojdi, se limpește, se supune cleirii și se filtrează, totodată ingredientele vegetale aromatice se tratează în prealabil cu must încălzit până la

2 temperatura 40...45°C timp de 15...30 min, durata macerării constituind 60...90 ore.  
5 Rezultatul invenției constă în prepararea unui vin natural sec aromatizat de calitate înaltă printr-un procedeu de fabricare simplu și necostisitor.  
10 Revendicări: 1

MD 1926 B2 2002.05.31

## MD 1926 B2 2002.05.31

3

### Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă și poate fi folosită la producerea vinurilor naturale seci aromatizate.

5 Este cunoscut procedeul de fabricare a vinului aromatizat tip Amareno, care prevede adăugarea lăstarilor tineri de vișin în mustul care fermentează. Vinul limpezit capătă un gust amăru [1].

De asemenea este cunoscut procedeul de fabricare a vinurilor vitaminizate din struguri, care prevede macerarea nucilor verzi și a fructelor de măceș în must la etapa fermentării tumultuoase [2].

10 Cel mai apropiat de invenția propusă este procedeul de fabricare a vinului pelin sec, care prevede macerarea florilor de pelin cu mustul supus fermentării, scoaterea de pe drojzii a vinului obținut, limpezirea, cleirea și filtrarea produsului finit [3].

Dezavantajele procedeelelor cunoscute sunt următoarele: vinurile fabricate conform acestor procedee posedă caracteristici organoleptice insuficient de înalte, au o aromă simplă și un gust amăru, cu nuanță de iarbă.

15 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este prepararea unui vin sec natural aromatizat cu o aromă bogată și calități gustative înalte.

Esența invenției constă în aceea că ingredientele vegetale aromatice se macerează în mustul supus fermentării, vinul obținut se scoate de pe drojzii, se limpește, se înceleie și se filtrează, totodată ingredientele vegetale aromatice se tratează în prealabil cu must încălzit până la temperatura 40...45°C timp de 15...30 min, durata macerării constituie 60...90 ore.

20 Folosirea procedeeului de macerare a materiei prime vegetale în timpul fermentării mustului permite obținerea vinurilor naturale seci aromatizate cu o aromă diversă, originală și un gust complex, armonios, extractiv, modelate anticipat în funcție de ingredientele vegetale aromatice folosite, ceea ce nu se poate căpăta în cazul folosirii plantelor de o singură specie.

25 Tratarea în prealabil a compoziției ingredientelor vegetale aromatice cu must încălzit până la temperatura de 40-45°C timp de 15-30 min micșorează durata macerării și duce la extragerea mai intensă și completă a uleiurilor volatile din ele.

30 Compoziția ingredientelor vegetale aromatice se introduce în must contactând cu acesta în timpul fermentării, în această perioadă acumulându-se o cantitate mare de enzime, dioxid de carbon și alcool etilic, care favorizează procesul de difuzie a substanțelor aromatice din ingredientele vegetale aromatice în must, substituind procesul de agitare.

Durata macerării este un factor important în procedeul propus, deoarece dacă macerarea decurge mai puțin de 60 de ore, se obține un vin fad cu o aromă slabă, fără expresie, iar macerarea depășind 90 de ore duce la obținerea vinului cu o aromă prea intensă, lipsită de finețe și un gust ierbos. Prin urmare, durată optimă a macerării constituie 60-90 de ore.

35 Rezultatul invenției constă în prepararea unui vin natural sec aromatizat de calitate înaltă printr-un procedeu de fabricare simplu și necostisitor.

Rezultatul invenției date se obține grație accelerării procesului de extracție a substanțelor aromatice și gustative din materia primă vegetală și trecerea lor în vin în cantități optime.

Procedeul solicitat se realizează în felul următor.

40 Cantitatea necesară de ingrediente vegetale aromatice, conform compoziției, ambalate în saci de pânză, se tratează cu must încălzit până la temperatura de 40-45°C timp de 15-30 min și se introduce în mustul destinat fermentării alcoolice, supunându-se macerării timp de 60-90 h, după care sacii cu ingredientele vegetale folosite se extrag din vas.

45 După terminarea fermentării alcoolice și scoaterea de pe drojzii vinul natural sec aromatizat se limpește și, dacă se cere, se tratează conform schemelor corespunzătoare pentru stabilizare, se filtrează și se păstrează până la îmbuteliere.

Vinurile naturale seci aromatizate, obținute conform procedeeului descris, pot servi ca bază pentru producerea vinurilor naturale aromatizate demisece și demidulci, condiționându-le după concentrația în masă a zaharurilor cu suc concentrat sau sulfitat.

50 *Exemplul 1.* Pentru prepararea a 100 dal de vin natural sec aromatizat din struguri s-au folosit 108 dal de must din amestec de soiuri de struguri albe europene, la care s-au adăugat 2,2 dal de maia de levuri usă Chişinău și 7 kg ingrediente vegetale aromatice, ambalate în saci de tifon, în prealabil tratate cu must de struguri încălzit până la temperatura de 40°C timp de 30 min, ingredientele vegetale fiind luate în următoarele cantități, kg:

55

## MD 1926 B2 2002.05.31

4

tei (floare)	0,3
sovârf (iarbă)	1,7
mentă (frunze)	0,7
pelin lămâios (iarbă)	1,5
coriandru (semințe)	2,8.

Macerarea materiei prime vegetale a decurs timp de 60 h la temperatura de 20°C concomitent cu fermentarea alcoolică.

5 După 60 h de macerare sacii cu materie primă vegetală au fost extrași din vas, iar mustul a fost lăsat până la terminarea fermentării alcoolice.

După scoaterea de pe drojdii vinul a fost pompat în vas emailat la limpezire timp de 2 săptămâni, apoi a fost supus cleirii pentru stabilizare și filtrat.

10 Vinul obținut se caracterizează prin aromă fină de flori cu nuanță de citron și gust plin, armonios, plăcut.

*Exemplul 2.* Pentru prepararea a 100 dal de vin natural sec aromatizat din mere s-au folosit 110 dal de suc de mere, la care s-au adăugat 2,5 dal de maia de levuri sușă Chișinău și 10 kg de ingrediente vegetale aromatice ambalate în saci de tifon, tratate în prealabil cu must încălzit la temperatura de 45°C timp de 20 min, ingredientele vegetale fiind luate în următoarele cantități, kg:

tei (floare)	0,5
sovârf (iarbă)	2,4
mentă (frunze)	1,0
pelin lămâios (iarbă)	2,0
coriandru (semințe)	4,1.

15 După 90 h de macerare la temperatura de 18°C sacii cu materie primă vegetală au fost extrași din mustul, care continua să fermenteze.

După terminarea fermentării alcoolice și scoaterea de pe drojdii vinul a fost lăsat să se limpezească timp de 3 săptămâni, apoi a fost supus cleirii pentru stabilizare și filtrat.

20 Vinul obținut se caracterizează printr-o aromă intensă de flori cu nuanță pronunțată de citron și gust de fructe armonios, plăcut, extractiv.

Probele de băuturi preparate conform procedurii propus au fost supuse analizei organoleptice, iar în calitate de martor a servit vinul pelin sec produs în România.

Rezultatele aprecierii organoleptice a vinurilor sunt expuse în tabelul ce urmează.

Proba	Nota degustării, puncte
1. Vin pelin sec (martor)	8,2
2. Conform ex. 1	8,5
3. Conform ex. 2	8,4

25 Analiza organoleptică a probelor a arătat că, în comparație cu vinul martor, vinurile naturale seci aromatizate produse conform procedurii propus sunt de o calitate mai înaltă, se deosebesc prin aromă originală, fină de flori cu nuanțe de citrice și cu gust complex, armonios, extractiv, plăcut. Această concluzie a fost confirmată de rezultatele analizelor chimice, efectuate prin metoda cromatografică în gaz-lichid și de nota de degustare, care este cu 0,2-0,3 puncte mai înaltă în probele obținute, conform procedurii solicitat față de martor.

30

## MD 1926 B2 2002.05.31

5

### (57) Revendicare:

5 Procedeu de fabricare a vinurilor naturale seci aromatizate, care prevede macerarea ingredientelor vegetale aromatice cu mustul supus fermentării, scoaterea de pe drojdii a vinului obținut, limpezirea, cleirea, filtrarea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** ingredientele vegetale aromatice în prealabil sunt tratate cu must încălzit până la temperatura 40-45°C timp de 15-30 min și durata optimă a macerării constituie 60-90 ore.

10

### (56) Referințe bibliografice:

1. Леснов Г.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина. Москва, Пищевая промышленность, 1978 г., с. 168
2. Ведерган Г.Я. Приготовление витаминизированных виноградных вин. Ж. "Виноград и вино России", 1992, № 4, с. 11
3. Șlepeanu I., Basamac C. și al. Vinificația. București, Editura Agrosilvică, 1968, p. 234

**Șef Direcție**

**Invenții:**

JOVMIR Tudor

**Examinator:**

CRASNOVA Nadejda

**Redactor:**

ANDRIUȚĂ Victoria

## RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2000 0102	(85) Data fazei naționale PCT:	
(22) Data depozit: 2000.06.19	(86) Cerere internațională PCT:	
Prioritatea invocată : (31) nr.:            32) data :            33) țara : Int. Cl. (7) : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: <b>Titlul</b> : Procedeu de fabricare a vinurilor naturale seci aromatizate (71) Solicitantul : INTREPRINDEREA TEHNICO-ȘTIINȚIFICA "PLANTA-VIN", SR L, MD Termeni caracteristici : vinuri aromatizate		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
Int. Cl. (7) (MD) 1993-2002 (EA) 1996-2002 (SU)		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A A A	SU 1030407 JP 11-113554 JP 03-285671	
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data depozitului național reglementat dar după data priorității invocate
A - document care definește statutul general al tehnicii		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 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 data 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 când 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 efectuării de documentare		2002.03.06
Examinatorul		Crasnova Nadejda

736 / FC / 05.0 / A / 3 / 1 /