



MD 2883 F1 2005.10.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **2883** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.: **C12G 3/04** (2006.01)
C12G 3/06 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
(21) Nr. depozit: a 2005 0111 (22) Data depozit: 2005.04.18	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2005.10.31, BOPI nr. 10/2005
(71) Solicitanți: SINENCO Vasile, MD; LATUL Alexandru, MD; SPIJAVCA Nicolai, MD; EMILIAN Valentina, MD (72) Inventatori: SINENCO Vasile, MD; LATUL Alexandru, MD; SPIJAVCA Nicolai, MD; EMILIAN Valentina, MD (73) Titulari: SINENCO Vasile, MD; LATUL Alexandru, MD; SPIJAVCA Nicolai, MD; EMILIAN Valentina, MD (74) Reprezentant: PARASCA Dumitru, MD	

(54) Lichior

(57) Rezumat:

Invenția se referă la industria lichiorurilor, în special la o compoziție de lichior.

Lichiorul, conform invenției, conține următoarele componente pentru 1000 dal de produs finit: mors de vișine 3000...4000 L, sirop de zahăr de 73,2% 3000...4000 L, macerat hidroalcoolic de nuci verzi 20,0...26,0 L, acid citric 20,0...27,0 kg,

5 aromatizator de vanilie 0,5...1,0 kg, aromatizator de migdale 0,5...1,0 kg, ulei eteric de trandafir 0,02...0,06 kg și soluție hidroalcoolică de alcool etilic rafinat și apă dedurizată restul, până la tăria de 30,0±0,5% vol.
10 Revendicări: 1

MD 2883 F1 2005.10.31

MD 2883 F1 2005.10.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria lichiorurilor, în special la o compoziție de lichior.

Este cunoscut lichiorul „Jagarovișnea”, constituit din suc de vișine alcoolizat, vanilină, ulei de migdale, sirop de zahăr, acid citric, alcool rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată [1].

5 Mai este cunoscut lichiorul „Vișniovâi”, constituit din suc de vișine, mors de afine, macerat de migdale în soluție hidroalcoolică, vanilină, sirop de zahăr de 73,2%, acid citric, alcool etilic de o purificare superioară și apă dedurizată [2].

Însă, aceste compoziții de lichior posedă gust și aromă astringentă.

10 În calitate de cea mai apropiată soluție poate servi compoziția de lichior „Casino” ce conține la 1000 dal de produs finit: mors de vișine 150,0...240,0 L, mors de măline 2,0...5,0 L, macerat de scorțișoară 2,0...6,0 L, zahăr 1500,0...1600,0 kg, ulei de migdale amare 0,005...0,015 kg, acid citric 5,0...9,0 kg și soluție hidroalcoolică, L – restul, până la tăria de 35,0% vol. [3].

Dezavantajele acestei compoziții sunt conținutul redus de substanțe biologice active, utilizarea unor componente costisitoare (ulei de migdale amare și macerat de scorțișoară), proprietățile organoleptice reduse.

15 Problema pe care o soluționează invenția propusă este îmbogățirea lichiorului cu substanțe biologice active și ameliorarea proprietăților organoleptice utilizând materia primă autohtonă.

Problema este soluționată prin aceea că lichiorul conține următoarele componente pentru 1000 dal de produs finit: mors de vișine 3000...4000 L, sirop de zahăr de 73,2% 3000...4000 L, macerat hidroalcoolic de nuci verzi 20,0...26,0 L, acid citric 20,0...27,0 kg, aromatizator de vanilie 0,5...1,0 kg, aromatizator de migdale 0,5...1,0 kg, ulei eteric de trandafir 0,02...0,06 kg și soluție hidroalcoolică din alcool etilic rafinat și apă dedurizată restul, până la tăria de 30,0±0,5% vol.

Maceratul hidroalcoolic de nuci verzi este bogat în substanțe extractive, vitamine B, K, P, E, C (3000 mg %), caroten, precum și juglonă care posedă proprietăți antibacteriene pronunțate.

25 Vișinele conțin acizi organici, aminoacizi, vitaminele C, B₁, B₂, B₉, P, PP, substanțe fenolice. Sunt bogate și în oxycumarine care normalizează coagularea sângelui, facilitează secreția biliară, reduce nivelul colesterolului în sânge.

Compoziția cantitativă și calitativă a lichiorului revendicat permite obținerea unui produs mai bogat în substanțe biologice active, cu proprietăți organoleptice majorate și extinderea asortimentului de lichioruri de desert utilizând materia primă autohtonă.

30 Lichiorul se prepară în felul următor.

Componentele cupajului se obțin conform documentelor normativ-tehnice în vigoare pentru obținerea semifabricatelor respective.

35 Uleiul de trandafir se diluează cu alcool etilic rafinat cu tăria de 96,2% vol. în raportul de 1:10.

Acidul citric se diluează cu apă dedurizată.

În cupajor se introduc siropul de zahăr, morsul de vișine, maceratul de nuci verzi, uleiul de trandafir, acidul citric, aromatizatorul de vanilie, aromatizatorul de migdale și soluția hidroalcoolică în cantități necesare pentru a obține 1000 dal cupaj cu tăria de 30,0±0,5% vol. Componentele se amestecă, cupajul se menține cel puțin 48 ore, se filtrează și se dirijează la îmbuteliere.

40 Produsul finit prezintă un lichid transparent, fără sediment și incluziuni străine, de culoare vișinie închisă. Indicii organoleptici: gust dulce-acriu, armonios, extractiv, cu aromă complexă de vișine și nuanțe de trandafir și migdale.

Indicii fizico-chimici: fracția volumetrică a alcoolului etilic 30,0±0,5%, concentrația în masă a zaharurilor 36±0,6 g/dm³, concentrația în masă a extractului total 39±0,6 g/dm³, concentrația în masă a acizilor recalculată în acid citric 0,5±0,2 g/dm³.

45 Exemple de obținere a lichiorului VIȘINĂ MOLDOVENEASCĂ

Exemplul 1

50 În vasul de cupajare se amestecă pentru 1000 dal cupaj: sirop de zahăr de 73,2% 3600 L, mors de vișine cu tăria de 37,5% vol. 3800 L, macerat de nuci verzi cu tăria de 60% vol. 22 L, aromatizator *Vanili* 0,5 kg, aromatizator *Migdali* 0,5 kg, ulei eteric 0,02 kg, acid citric 20,0 kg și soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 30,0±0,5%.

Lichiorul obținut este transparent, de culoare vișinie, cu gust dulce-acriu, armonios, cu aromă de vișine și nuanțe ușoare de trandafir și migdale amare.

Exemplul 2

55 În vasul de cupajare se amestecă pentru 1000 dal cupaj: sirop de zahăr de 73,2% 3700 L, mors de vișine cu tăria de 37,5% vol. 3900 L, macerat de nuci verzi cu tăria de 60% vol. 26 L, aromatizator *Vanili* 1,0 kg, aromatizator *Migdali* 1,0 kg, ulei eteric 0,07 kg, acid citric 27,0 kg și soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 30,0±0,5%.

MD 2883 F1 2005.10.31

4

Lichiorul obținut este transparent, de culoare vișinie închisă, cu gust dulce-acrișu, extractiv, cu aromă de vișine și nuanțe de trandafir și migdale amare.

5

(57) Revendicare:

Lichior ce conține mors de vișine, macerat hidroalcoolic de nuci verzi, sirop de zahăr, acid citric, aromatizator de vanilie, aromatizator de migdale, ulei eteric de trandafir și soluție hidroalcoolică de alcool etilic rafinat și apă dedurizată, componentele fiind luate în următorul raport pentru 1000 dal de produs finit:		
	mors de vișine, L	3000...4000
	macerat hidroalcoolic de nuci verzi, L	20,0...26,0
10	sirop de zahăr de 73,2%, L	3000...4000
15	acid citric, kg	20,0...27,0
	aromatizator de vanilie, kg	0,5...1,0
	aromatizator de migdale, kg	0,5...1,0
	ulei eteric de trandafir, kg	0,02...0,06
	soluție hidroalcoolică de	
20	alcool etilic rafinat și apă dedurizată	restul, până la tăria de 30,0±0,5% vol.

(56) Referințe bibliografice:

1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с.43
2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с.41
3. RU 2053271 C1 1996.01.27

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0111		
(22) Data depozit: 2005.04.18		
(51) ⁷ : C 12 G 3/00, 3/04, 3/06 Alți indici de clasificare: Titlul : Lichior (71) Solicitantul : SINENCO Vasile, MD; LATUL Alexandru, MD; SPIJAVCA Nicolai, MD; EMILIAN Valentina, MD Termeni caracteristici : lichior, mors de vișine, substanțe biologice active		
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, 3/06 MD 1993-2005 EA 1996-2005 SU 1972-2005		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с.43	1
A	2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с.41	1
A	3. RU 2053271 C1 1996.01.27	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 evidență 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 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 finalizării documentării		2005.08.12
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