



MD 1864 F1 2002.02.28

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1864 (13) F1  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: C 12 G 3/00, 3/04, 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 0144 (22) Data depozit: 2000.08.21	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.02.28, BOPI nr. 2/2002
(71) Solicitant: BABII Sergiu, MD (72) Inventator: BABII Sergiu, MD (73) Titular: BABII Sergiu, MD	

(54) Lichior

(57) Rezumat:

1  
Invenția se referă la industria lichiorurilor și  
rachiurilor și anume la o compoziție de lichior cu  
următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal  
cupaj:  
macerat de vișine în sirop de zahăr  
295...305  
macerat de migdală în soluție  
hidroalcoolică 2,5...5,0  
macerat de migdală în divin de 3...5 ani 2,5...5,0  
sirop de zahăr de 73,2%  
225...235

2  
5 soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o  
purificare superioară și apă dedurizată restul,  
conform calculului pentru tăria alcoolică de 30±0,5  
%vol.  
10 Rezultatul constă în atribuirea unui gust  
catifelat -dulceag cu aromă fină produsului finit și  
în ameliorarea calității lui.  
Revendicări: 1

15

MD 1864 F1 2002.02.28

## MD 1864 F1 2002.02.28

3

### Descriere:

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

5 Este cunoscut lichiorul "Rozmarin", compus din suc de mere alcoolizat, mors de scoruș, macerat de iarba-sfintei-Marii, macerat de migdale, macerat de scoarță, ulei de portocală, alcool aromatizat, sirop de zahăr, acid citric, caramel, alcool rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată [1].

Este cunoscută de asemenea compoziția lichiorului "Jagarovișnea", constituită din suc de vișină alcoolizat, vanilină, ulei de migdale, sirop de zahăr, acid citric, alcool rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată [2].

10 Mai este cunoscut lichiorul "Vișniovai", constituit din suc de vișină, mors de afină, macerat de migdale în soluție hidroalcoolică, vanilină, sirop de zahăr de 73,2%, acid citric, alcool etilic de o purificare superioară și apă dedurizată [3].

Însă, aceste compoziții de lichior sunt complexe și prezintă gust și aromă astringentă.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este atribuirea unui gust catifelat-dulceag cu aromă fină, ameliorând calitatea produsului finit.

15 Esența invenției constă în aceea că lichiorul este constituit din semifabricat din vișine, macerat de migdală în soluție hidroalcoolică, sirop de zahăr, alcool etilic rectificat și apă dedurizată și adăugător conține macerat de migdală în divin, iar în calitate de semifabricat din vișine conține macerat de vișine în sirop de zahăr, având următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal cupaj:

macerat de vișine în sirop de zahăr	295...305
macerat de migdală în soluție hidroalcoolică	2,5...5,0
macerat de migdală în divin de 3...5 ani	2,5...5,0
sirop de zahăr de 73,2%	225...235
soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată	restul, conform calculului pentru tăria alcoolică de 30,0±0,5% vol.

20 Din stadiul tehnicii maceratul de migdală în divin de 3...5 ani nu este cunoscut, totuși împreună cu celelalte componente în raportul stabilit imprimă produsului finit un gust catifelat-dulceag și o aromă fină, ameliorând calitatea lui.

Compoziția de lichior se prepară în modul următor.

25 Lichiorul se fabrică la unitățile viti-vinicole, dotate cu utilaj industrial și tehnologic respectiv. Vișinele proaspete de soiurile Engleză timpurie, Lotovaia, Podbeliskaia, Spanca târzie, Spanca timpurie, Anadoliskaia, Raniaia 2, Crișana, precum și vișine proaspete pentru prelucrarea industrială fără indicarea soiului se recepționează cel târziu a doua zi după recoltare și se prelucrează imediat de către unitatea respectivă.

30 Vișinele proaspete se freacă cu separarea sâmburilor de mustuială la pasatrice. Mustuiala se debitează în reactor emailat cu cămașă. Tot aici se introduce siropul de zahăr reieșind din calculul pentru a obține mustuiala cu concentrația în masă a zahărului de 25,0%. Totodată hidromodulul mustuielii și siropului constituie 3:1...6:1 în funcție de concentrația în masă a zaharurilor în mustuiala de vișine. Reactorul se umple cu gaz inert - dioxid de carbon sau azot, se închide și se amestecă minuțios.

35 Macerarea mustuielii în siropul de zahăr se efectuează sub pernă de gaz inert timp de 24...72 h la temperatura de 20±5°C cu amestecare periodică timp de 30 min peste fiecare 6 h. După macerarea mustuielii în siropul de zahăr ea se îndreaptă la presare pentru separarea sucului. Frațiile de presă și ravacul după caz se limpezesc prin centrifugare sau deburbare la frig la temperatura de 8...12°C cu sau fără tratare prealabilă cu bentonit, substanțe de cleire, floclanți și decantare ulterioară sau filtrare.

40 Frațiile limpezite și ravacul se amestecă și se dirijează la cupajare.

Maceratul de migdală se prepară prin macerarea și amestecarea periodică a miezurilor întregi de fructe de migdală în soluție hidroalcoolică de 62±2% vol. preparată din alcool etilic rectificat de o purificare superioară și apă potabilă dedurizată și în divin cu vârsta de 3...5 ani de concentrația alcoolică 40±0,2 vol. Maceratele se prepară reieșind din calculul: 1 kg migdală la 1 dal soluție hidroalcoolică sau divin. Durata macerării este de 6...7 zile la temperatura de 20±5°C. Cupajul lichiorului se execută în cupajor emailat prin amestecarea maceratului de vișine, alcoolului etilic rectificat de o purificare superioară, siropului de zahăr, apei dedurizate, reieșind din calculul obținerii concentrației alcoolice de cel puțin 30,0% vol. și concentrației masice a zahărului de cel puțin 30,0%.

50 În cupaj se adaugă 0,5...1% din volumul lui amestec de macerat de migdală în soluție hidroalcoolică și în divin în prealabil amestecate la un raport de 1:1.

## MD 1864 F1 2002.02.28

4

Cupajul se amestecă minuțios, se determină concentrația alcoolică și concentrația masică a zaharurilor, dacă este cazul ele se corectează până la obținerea caracteristicilor fizico-chimice conform instrucțiunii tehnologice.

5 Cupajul lichiorului se tratează, după caz cu substanțe de cleire sau floclanți autorizați și prin refrigerare până la obținerea limpidității și stabilității față de casările fizico-chimice. Refrigerarea se efectuează la temperatura de 5...10°C cu menținere timp de 48...72 h. Lichiorul se deburbează timp de 24 h, apoi se filtrează la temperatura de la 0 până la 3°C. Cupajul lichiorului se pompează în rezervoare pentru repaus pe o durată de cel puțin 30 zile. Lichiorul finit se supune filtrării de control și se îmbuteliază.

10 Produsul finit are următorii indici fizico-chimici și organoleptici: limpede, fără sediment și incluziuni străine, culoare de la roșu până la roșu-închis, aromă complexă, cu nuanță bine pronunțată de vișină, gust extractiv, armonios, concentrația alcoolică - 30,0±0,5% vol, concentrația masică a extractului total - 30,0±0,6% (g/100 cm<sup>3</sup>), concentrația masică a zaharurilor - 30,0±0,6%.

15 *Exemplul 1.* Componentele cupajului s-au pregătit conform exemplului comun, iar cupajul s-a realizat în următorul raport al componentelor pentru a obține tăria alcoolică de 30,0±0,5 %vol, dal la 1000 dal cupaj:

macerat de vișine în sirop de zahăr	295
macerat de migdală în soluție hidroalcoolică	2,5
macerat de migdală în divin de 3 ani	2,5
sirop de zahăr de 73,2%	225
soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o	475
purificare superioară și apă dedurizată	

Lichiorul finit este limpede, de culoare roșie, gust catifelat-dulceag, aromă complexă.

20 *Exemplul 2.* Cupajul s-a realizat conform următorului raport al componentelor pentru a obține tăria alcoolică de 30±0,5 %vol, dal la 1000 dal cupaj:

macerat la vișine în sirop de zahăr	305
macerat de migdală în soluție hidroalcoolică	5,0
macerat de migdală în divin de 5 ani	5,0
sirop de zahăr de 73,2%	255,0
soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o	430
purificare superioară și apă dedurizată	

Produsul obținut este de culoare roșu-închis, limpede, gust extractiv armonios, aromă bine pronunțată de vișină.

25

30

## MD 1864 F1 2002.02.28

5

### (57) Revendicare:

1. Lichior, ce conține semifabricat din vișine, macerat de migdală în soluție hidroalcoolică, sirop de zahăr și soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată,
- 5 **caracterizat prin aceea că** conține adăugător macerat de migdală în divin de 3...5 ani, iar în calitate de semifabricat din vișine conține macerat de vișine în sirop de zahăr, având următorul raport al componentelor, dal la 1000 dal cupaj:
- |    |  |   |
|----|--|---|
|    | macerat de vișine în sirop de zahăr  | 295...305   |
|    | macerat de migdală în soluție hidroalcoolică   | 2,5...5,0   |
| 10 | macerat de migdală în divin de 3...5 ani   | 2,5...5,0   |
|    | sirop de zahăr de 73,2%  | 225...235   |
|    | soluție hidroalcoolică de alcool etilic rectificat de o purificare superioară și apă dedurizată. | restul, conform calculului pentru tăria alcoolică de $30 \pm 0,5$ %vol. |
| 15 |  |   |

### (56) Referințe bibliografice:

1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок, М., 1981, p. 29, 43, 41

Șef Secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

ANDRIUȚĂ Victoria

## RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2000 0144		
(22) Data depozit: 2000.08.21		
(51) Int. Cl. (7) : C 12 G 3/00, 3/ 04, 3/06 Alți indici de clasificare:		
(54) <b>Titlul</b> : Lichior.		
(71) Solicitantul : BABII Sergiu, MD		
Termeni caracteristici : tehnologie, compoziție, lichior		
<b>I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indicii de clasificare)</b>		
C.I.B. 7: C 12 C3/00, 3/04, 3/06 MD 1993-2001: 249, 1277, 1278 EA 1995-2001: nu s-au depistat		
<b>II. Documente considerate ca relevante</b>		
<b>Categoria*</b>	<b>Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente</b>	<b>Numărul revendicării vizate</b>
A	MD 249 G2	1
A	MD 1277 G2	1
A	MD 1279 G2	1
A	“Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок”, “Легкая и пищевая промышленность” М., 1981, pag. 29,43,41	1
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
<b>* categoriile speciale ale documentelor consultate:</b>		<b>P</b> - document publicat înainte de data depozitului național reglementat dar după data priorității invocate
<b>A</b> - document care definește statutul general al tehnicii		<b>T</b> - 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
<b>E</b> - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		<b>X</b> - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
<b>L</b> - 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)		<b>Y</b> - 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
<b>O</b> - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		<b>&amp;</b> - document care face parte din aceeași familie de documente
Data efectuării documentării 2001.09.06		
Examinatorul Colesnic Inesa		