



MD 2611 F1 2004.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 2611 (13) F1  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: C 12 G 1/00, 1/02,  
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 2004 0117 (22) Data depozit: 2004.05.13	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.11.30, BOPI nr. 11/2004
(71) Solicitanți: BABICI Vera, MD; STANCOV Roman, MD (72) Inventatori: BABICI Vera, MD; STANCOV Roman, MD (73) Titulari: BABICI Vera, MD; STANCOV Roman, MD	

(54) Procedeu de fabricare a vinului sec special de struguri

(57) Rezumat:

1  
Invenția se referă la industria vinicolă, în  
special la un procedeu de fabricare a vinurilor seci.

5  
Esența invenției constă în aceea că vinul brut  
sec se cupajează cu extract de gutuie japoneză până  
la conținutul de vitamina C de 30...40 mg/ 100 ml  
de vin.

10  
Extractul se obține prin macerarea sau fermen-  
tarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut.

2  
Rezultatul constă în obținerea vinului sec de  
struguri stabil față de diverse tipuri de tulburări fără  
sulfitare, cu un conținut sporit de vitamina C și de  
substanțe biologice active, ceea ce permite de a  
ridica valoarea nutritivă și a extinde sortimentul de  
astfel de vinuri, obținând un vin ecologic pur.

Revendicări: 2

MD 2611 F1 2004.11.30

## MD 2611 F1 2004.11.30

3

### Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a vinurilor seci de struguri.

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a vinului aromatizat care prevede prepararea din materia primă inițială a vinului sec, cupajarea lui cu zahăr și extract de materie primă aromatizată, filtrarea și îmbutelierea [1]. Extractul de materie primă aromatizată se prepară prin macerarea acesteia în soluție de vin-alcool cu tăria de 45...50°. O atare preparare a extractului nu permite extragerea deplină a substanțelor biologice active din materia primă, ridicând totodată considerabil tăria produsului finit. Categoria dată de vinuri se referă la vinurile tari sau de desert.

10 Este cunoscut, de asemenea, procedeu de fabricare a vinului sec de struguri [2] care include zdrobirea strugurilor cu desciorchinarea lor, sulfatarea mustuielii obținute, macerarea mustului pe boștină, sulfatarea deplină, limpezirea, introducerea unei culturi pure de levuri, fermentarea mustului, fermentarea completă, deburbarea, păstrarea, sulfatarea, stabilizarea, repausul și îmbutelierea vinului.

15 Însă vinul obținut conform acestui procedeu conține puține vitamine, mai ales vitamina C necesară pentru activitatea normală a omului, vinul brut pe parcursul termenului de păstrare se oxidează, este instabil la diverse tipuri de tulburări, necesită o sulfatare permanentă, ceea ce diminuează considerabil calitatea lui.

20 Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea calității și extinderea sortimentului de vinuri seci de struguri.

Problema se soluționează prin procedeu care prevede prepararea vinului brut, cupajarea lui cu extract de gutuie japoneză, obținut prin macerarea sau fermentarea mustuielii de gutuie pe vin brut, până la conținutul de vitamina C de 30...40 mg/100 ml, repausul și filtrarea produsului final.

25 Procedeu se caracterizează, de asemenea, prin aceea că extractul de gutuie japoneză se obține prin macerarea mustuielii de gutuie japoneză pe vinul brut în raport de 1:2 sau fermentarea mustuielii de gutuie japoneză cu vinul brut în raport de 1:1 în prezența levurilor uscate, totodată macerarea sau fermentarea se efectuează în decurs de 15...20 zile la temperatura de 15...20°C cu malaxare, apoi, după decantare, mustuiala obținută se amestecă repetat cu vinul brut inițial în raport de 1:1, se macerează timp de 7 zile cu malaxare zilnică, se decantează și se unesc ambele extracte.

30 Rezultatul constă în obținerea unui vin sec de struguri stabil față de diverse tipuri de tulburări fără sulfatare, cu un conținut ridicat de vitamina C și de substanțe biologice active, ceea ce permite de a ridica valoarea nutritivă și a extinde sortimentul de astfel de vinuri.

35 Rezultatul se obține datorită faptului că gutuia japoneză conține vitamina C în limitele 26...230 mg % în funcție de soi, acizi organici până la 7%, complexul de vitamine P, B, B<sub>6</sub>, PP, E și F<sub>1</sub> și provitamina A, substanțe pectinice și tanante, potasiu, calciu, fier și alte microelemente. Gutuia japoneză are proprietatea de a elimina din organism remediile medicamentoase, substanțele toxice, radionuclizii, reziduurile. Fructele sunt foarte aromate datorită conținutului înalt de uleiuri eterice. Conținutul de vitamine și de alte componente depinde de soiul de gutuie. Cele mai preferabile sunt soiurile Kalif, Nica, Nicolai, Vitaminnâi, Karavaevskii.

40 Macerarea sau fermentarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut asigură extracția deplină a vitaminelor și a altor substanțe biologice active din aceasta. Conținutul înalt de acizi organici, pectină și substanțe tanante în extract contribuie la limpezirea naturală a vinului brut, iar conținutul de vitamina C permite de a exclude sulfatarea și de a obține un vin sec de struguri stabil la diferite tipuri de tulburări.

45 Toate acestea ameliorează considerabil calitățile gustative și nutritive ale vinurilor seci de struguri cu un conținut ridicat de vitamina C, de a le îmbogăți cu alte substanțe biologice active, de a obține un vin stabil în decursul termenului de păstrare fără sulfatare.

Procedeu propus se realizează în modul următor.

50 Vinul sec se obține în corespundere cu instrucțiunea tehnologică IT MD 67-02934365-624-96. În acest scop strugurii se zdrobesc și se desciorchinează, mustuiala obținută se macerează cel mult 6 ore la temperatura de 15...20°C, se scurge mustul răvac, se presează. Pentru obținerea vinului sec se utilizează mustul răvac și mustul de fracție de la prima presare. Apoi mustul se limpezește și se îndreaptă la fermentare. Aceasta se efectuează în instalații de fermentare cu temperatura reglabilă în limitele 14...20°C în prezența unei culturi pure de levuri până la concentrația masică remanentă a zaharurilor de 20...30 g/dm<sup>3</sup>, după care vinul brut se îndreaptă la fermentarea completă și la păstrare.

55 Vinul brut obținut se cupajează cu extract de gutuie japoneză până la conținutul de vitamina C de 30...40 mg în 100 ml de vin, se menține pentru asimilare (repaus) în decurs de 30 zile, se filtrează și se îmbuteliază în butelii de 0,25...0,30 l.

60 Extractul de gutuie se prepară prin macerarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut în raport de 1:2 sau fermentarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut în raport de 1:1 în prezența levurilor uscate, totodată macerarea sau fermentarea se efectuează în decurs de 15...20 zile cu

## MD 2611 F1 2004.11.30

4

malaxare la temperatura de 15...20°C, apoi, după decantare, mustuiala obținută se amestecă repetat cu vin brut în raport de 1:1, se macerează timp de 7 zile cu malaxare zilnică, se decantează după care ambele extracte se unesc.

### *Exemplul 1*

- 5 Vinul brut obținut conform documentației în vigoare IT MD 67-02934365-624-96 cu conținut de alcool de 10,8% vol., zahăr de 1,1 g/dm<sup>3</sup>, aciditate titrabilă și volatila de respectiv 7,1 și 0,26 g/dm<sup>3</sup>, dioxid de sulf 59,3 mg/dm<sup>3</sup>, vitamina C (formă liberă) 0,63 mg/100 g în cantitate de 500 dal s-a cupajat cu 80 dal extract de gutuie japoneză cu conținutul de vitamina C (formă liberă) de 306,9 mg în 100 g extract.

- 10 Extractul s-a preparat în felul următor: mustuiala de gutuie japoneză s-a macerat pe vin brut în raport de 1:2 în decurs de 20 de zile cu malaxare. După deburbarea extractului peste mustuiala s-a turnat din nou vin brut în raport de 1:1 și s-a macerat timp de 7 zile cu malaxare zilnică. Apoi ambele extracte s-au unit.

### *Exemplul 2*

- 15 Vinul sec cu aceiași indici de calitate ca și în exemplul 1, în cantitate de 500 dal, a fost cupajat cu 200 dal extract de gutuie japoneză. Conținutul de vitamina C (formă liberă) în extract constituie 153,6 mg în 100 g extract.

- 20 Extractul s-a preparat în felul următor: s-a efectuat fermentarea mustuielii de gutuie japoneză pe vinul sec în raport de 1:1 în prezența levurilor uscate timp de 15...20 zile. După deburbarea extractului s-a amestecat repetat mustuiala de gutuie cu vinul brut în raport de 1:1, s-a macerat timp de 7 zile cu malaxare zilnică. Extractele de la prima și a doua turnare au fost unite și folosite pentru cupajarea ulterioară.

- 25 Procedul propus permite de a îmbunătăți calitățile gustative și nutritive ale vinurilor seci de struguri cu un conținut ridicat de vitamina C, de a le îmbogăți cu alte substanțe biologice active ce se conțin în gutuia japoneză și de a obține un vin stabil eliminând sulfita.

Vinul sec de struguri obținut are gust și miros originale. Astfel a fost extins sortimentul de vinuri de acest fel.

## MD 2611 F1 2004.11.30

5

### (57) Revendicări:

5 1. Procedeu de fabricare a vinului sec special de struguri care prevede prepararea vinului brut, cupajarea lui cu extract de gutuie japoneză, obținut prin macerarea sau fermentarea mustuielii de gutuie pe vin brut, până la conținutul de vitamina C de 30...40 mg/ 100 ml, repausul și filtrarea produsului final.

10 2. Procedeu conform revendicării 1, în care extractul se obține prin macerarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut în raport de 1:2 sau prin fermentarea mustuielii de gutuie japoneză pe vin brut în raport de 1:1 în prezența levurilor uscate, totodată macerarea sau fermentarea se efectuează în decurs de 15...20 zile la temperatura de 15...20°C, apoi, după decantare, se efectuează macerarea mustuielii obținute cu vinul brut în raport de 1:1 timp de 7 zile cu malaxare zilnică, se decantează și se unesc ambele extracte.

15

### (56) Referințe bibliografice:

1. SU 1013465 A 1983.04.23
2. Технологическая инструкция по производству вин виноградных и виноматериалов виноградных обработанных натуральных ординарных обыкновенных сухих, IT MD 67-02934365-624-96 от 1996.12.15, с. 1...8

**Șef Secție:**

GUȘAN Ala

**Examinator:**

COLESNIC Inesa

**Redactor:**

LOZOVANU Maria

## RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2004 0117	(85) Data fazei naționale PCT:	
(22) Data depozit: 2004.05.13	(86) Cerere internațională PCT:	
Alți indici de clasificare: <b>Titlul</b> : Procedeu de fabricare a vinului sec din struguri (71) Solicitantul : BABICI Vera, MD; STANCOV Roman, MD Termeni caracteristici : Limba română: gutuie japoneză, vin sec Limba rusă: айва японская, сухое вино		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. <sup>7</sup> C 12 G 1/00, 1/02, 3/06		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A A	1. SU 1013465 A 1983.04.23 2. Технологическая инструкция по производству вин виноградных и виноматериалов виноградных обработанных натуральных ординарных обыкновенных сухих, IT MD 67-02934365-624-96 от 1996.12.15, с.1 ... 8	1, 2 2
<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 de depozit dar după data priorității invocate
<b>A</b> - document care definește stadiul anterior general		<b>T</b> - 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 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 determinarea datei 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 cand 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 finalizării documentării		2004.09.24
Examinatorul		ȘURGALSCHI Ecaterina

## RAPORT DE DOCUMENTARE

<b>Informația referitoare la brevete paralele</b>		<b>(21) Nr deposit:</b>	
Date de identificare ale documentelor citate in raport	Data publicării	<b>Brevete paralele</b>	Data publicării
1	2	3	4