



MD 2612 F1 2004.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2612** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 1/00, 1/022;
A 23 L 3/44

(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 2004 0132 (22) Data depozit: 2004.05.28	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.11.30, BOPI nr. 11/2004
(71) Solicitant: CENTRUL TEHNICO-ȘTIINȚIFIC PENTRU TEHNOLOGII ALIMENTARE MODERNE (SRL), MD (72) Inventatori: BANTÎȘ Lina, MD; SPINEI Maria, MD; SULTANOVA Oliga, MD (73) Titular: CENTRUL TEHNICO-ȘTIINȚIFIC PENTRU TEHNOLOGII ALIMENTARE MODERNE (SRL), MD	

(54) **Procedeu de fabricare a vinului de struguri**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la un procedeu de fabricare a vinului de struguri.

Procedeul, conform invenției, include două etape separate. Etapa întâi include frecarea bobitelor de struguri proaspeți până la obținerea pireului, administrarea masei de cultură pură de levuri în cantitate de 3...5%, uscarea prin sublimare

2
5 în vacuum la o presiune de 25...26 Pa cu obținerea unui praf cu umiditatea de 5% și ambalarea ermetică, iar etapa a doua include diluarea prafului cu apă în raport respectiv de 1 : 6, până la conținutul de substanțe uscate de 16%, fermentarea și executarea ulterioară a operațiunilor tehnologice în funcție de tipul de vin fabricat.

10
Revendicări: 1

MD 2612 F1 2004.11.30

MD 2612 F1 2004.11.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă și anume la un procedeu de fabricare a vinurilor de struguri, și poate fi utilizată pentru fabricarea vinurilor naturale (seci, demisece și demidulci) și a celor alcoolizate (de desert și tari).

5 Sunt cunoscute diferite procedee de fabricare a vinurilor care includ următoarele operațiuni tehnologice comune: zdrobirea strugurilor, separarea mustului, limpezirea lui, fermentarea și tratarea vinului brut obținut [1].

Dezavantajul procedeelor cunoscute constă în faptul că pentru a transporta produsul finit la locurile de consum sunt necesare capacități speciale mari (cisterne termice) sau vagoane, în cazul transportării producției deja îmbuteliate, cheltuielile de transport fiind mari.

10 Îndeosebi este neprofitabilă transportarea vinului îmbuteliat, deoarece buteliile de sticlă constituie 30% din greutatea totală și pierderile sunt mari în urma spargerii buteliilor.

Mai este cunoscut procedeul de fabricare a vinurilor din mustul concentrat de struguri, care prevede diluarea lui cu apă și procesarea ulterioară conform unuia din procedeele cunoscute în funcție de tipul de vin produs [2].

15 În conformitate cu procedeul, mustul diluat cu apă se tratează cu sorbent, după care se îmbogățește cu substanțe fenolice și aromatice prin administrarea unui extract hidroalcoolic de tescovină cu tăria de 40...50% vol. și conținutul de zahăr de 0,5...2,0%, până la conținutul compușilor fenolici în must de 400...1500 mg/l și tăria de 0,1...4,0% vol. cu procesarea ulterioară conform unuia din procedeele cunoscute în funcție de tipul de vin produs.

20 Dezavantajul procedeului constă în faptul că vinul obținut posedă un iz de fierț stabil, ca rezultat al caramelizării zaharurilor, care are loc la concentrarea mustului.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în fabricarea unui vin mai calitativ comparativ cu vinul obținut conform procedeului precedent și în reducerea cheltuielilor de transport.

25 Problema se soluționează prin aceea că procedeul include două etape separate. Etapa întâi include frecarea bobitelor de struguri proaspeți până la obținerea pireului, administrarea masei de cultură pură de levuri în cantitate de 3...5%, uscarea prin sublimare în vacuum la o presiune de 25...26 Pa cu obținerea unui praf cu umiditatea de 5% și ambalarea ermetică. Etapa a doua include diluarea prafului cu apă în raport respectiv de 1 : 6, până la conținutul de substanțe uscate de 16%, fermentarea și executarea ulterioară a operațiunilor tehnologice în funcție de tipul de vin fabricat.

30 Procedeul revendicat oferă posibilitatea de a executa prima etapă a procedeului în zonele vinicole, iar a doua etapă în zonele de consum îndepărtate, fapt ce facilitează transportarea produsului (1 t de pireu de struguri după uscare are o greutate de 125 kg).

35 Rezultatul invenției propuse constă în fabricarea unui vin mai calitativ comparativ cu vinul obținut conform procedeului cunoscut și în reducerea cheltuielilor de transport.

Exemplul 1

Fabricarea vinului alcoolizat de desert demidulce roșu cu conținutul alcoolului etilic de 14...16% vol. și zahărului de 5...13 g/100 ml

40 Bobițele de struguri proaspeți cu un conținut de zahăr de 17% se freacă până la obținerea pireului în care se adaugă masea de cultură pură de levuri în cantitate de 3%, după care se efectuează uscarea prin sublimare în vacuum la o presiune de 25 Pa până la umiditatea finală a produsului de 5%.

Praful obținut se diluează cu apă în raportul de 1:6 până la conținutul de substanțe uscate de 16%, se fermentează cantitatea necesară de zahăr până la momentul alcoolizării, se alcoolizează și se decantează de pe drojdie. Vinul brut obținut se supune cleirii, se tratează cu frig la temperatura de -5°C timp de 7 zile, se filtrează și se îmbuteliază.

Exemplul 2

Fabricarea vinurilor naturale seci roșii

50 Ca materie primă servește praful obținut ca în exemplul 1 din bobite de struguri, cu un conținut al zahărului de cel puțin 18%.

Praful obținut se diluează cu apă în raportul de 1:6 (conținutul substanțelor uscate de 16%), se efectuează fermentarea alcoolică completă, se decantează de pe drojdie, se tratează și se dirijează la păstrare.

Conform procedeului de mai sus, din praful deja obținut în condiții de producere, poate fi fabricat vin natural sec și în condiții casnice.

55

MD 2612 F1 2004.11.30

4

(57) Revendicare:

5 Procedeu de fabricare a vinului de struguri care include două etape separate, totodată etapa
întâi include frecarea bobîtelor de struguri proaspeţi până la obţinerea pireului, administrarea maiei
de cultură pură de levuri în cantitate de 3...5%, uscarea prin sublimare în vacuum la o presiune de
25...26 Pa cu obţinerea unui praf cu umiditatea de 5% şi ambalarea ermetică, iar etapa a doua
include diluarea prafului cu apă în raport respectiv de 1 : 6, până la conţinutul de substanţe uscate de
16%, fermentarea şi executarea ulterioară a operaţiunilor tehnologice în funcţie de tipul de vin
10 fabricat.

(56) Referinţe bibliografice:

1. Козуб Г., Авербух Б. Вина Молдавии. Кишинев, 1978, с. 29-75
2. SU 734267 1980.05.15

Şef Secţie:

GUŞAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANŢER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2004 0132		
(22) Data depozit: 2004.05.28		
(51) ⁷ : C 12 G 1/00, 1/022; A 23 L 3/44 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de fabricare a vinului de struguri (71) Solicitantul : CENTRUL TEHNICO-ȘTIINȚIFIC PENTRU TEHNOLOGII ALIMENTARE MODERNE (SRL), MD Termeni caracteristici : vin, sublimare, fermentare, concentrare, must restabilit		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. ⁷ C 12 G 1/00, 1/022; A 23 L 3/44 SU 1972-1993 BEA 1996-2004 MD 1993-2004		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A A	1. Козуб Г. Авербух Б. Вина Молдавии. Кишинев, 1978 стр. 29-75 2. SU 734267 1980.05.15	1 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 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 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 cand 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		2004.09.06
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