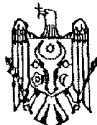




MD 2308 C2 2003.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2308** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 1/06

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2001 0050 (22) Data depozit: 2001.03.01 (41) Data publicării cererii: 2003.05.31, BOPI nr. 5/2003	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.11.30, BOPI nr. 11/2003
(71) Solicitanți: BOGATÎI Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD (72) Inventatori: BOGATÎI Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD (73) Titulari: BOGATÎI Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a vinului spumant natural**

(57) **Rezumat:**

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

Procedeu conform invenției include: recepționarea vinurilor brute, asamblarea, tratarea vinurilor brute asamblate, cupajarea, tratarea cupajului, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară prin metoda periodică în rezervoare ermetice, refrigerarea, administrarea licorii de

2
5 expediție și îmbutelierea izobarotermică a produsului finit.

Esența invenției constă în aceea că cupajul include cel puțin 40% vin matur, iar licoarea de expediție se prepară pe bază de macerat de tescovină de struguri proaspătă în vin.

10 Rezultatul constă în majorarea indicilor organoleptici ai produsului finit și în lărgirea sortimentului de vinuri spumante naturale.

Revendicări: 1

MD 2308 C2 2003.11.30

MD 2308 C2 2003.11.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a vinului spumant natural.

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a vinului spumant natural care include: recepționarea vinurilor brute, asamblarea, tratarea vinurilor brute asamblate, cupajarea, tratarea cupajului, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară prin metoda periodică în rezervoare ermetice, refrigerarea, administrarea licorii de expediție și îmbutelierea izobarotermică a produsului finit [1].

10 Problema pe care o rezolvă invenția constă în majorarea indicilor organoleptici ai produsului finit și în lărgirea sortimentului de vinuri spumante naturale.

15 Esența invenției constă în aceea că procedeul de fabricare a vinului spumant natural include recepționarea vinurilor brute, asamblarea, tratarea vinurilor brute asamblate, cupajarea, tratarea cupajului, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară prin metoda periodică în rezervoare ermetice, refrigerarea, administrarea licorii de expediție și îmbutelierea izobarotermică a produsului finit. Noutatea constă în aceea că cupajul include cel puțin 40% vin matur, iar licoarea de expediție se prepară pe bază de macerat obținut la macerarea tescovinei de struguri proaspete în vin în raport de 0,4:1 la temperatura de 18...20°C în decurs de 24 ore cu amestecare periodică. Utilizarea maceratului de tescovină de struguri în vin atribuie vinului spumant în gust și aromă nuanțe ușoare de struguri proaspeți.

20 Rezultatul invenției constă în majorarea indicilor organoleptici ai produsului finit și în lărgirea sortimentului de vinuri spumante naturale.

Din stadiul anterior procedeu solicitat nu este cunoscut, iar utilizarea maceratului de tescovină de struguri proaspătă în vin permite majorarea indicilor organoleptici ai vinului spumant natural.

25 Procedeul se realizează în felul următor.

Vinurile brute și materialele auxiliare utilizate la fabricarea vinului spumant natural trebuie să corespundă cerințelor, stabilite prin standardele, prescripțiile tehnice și instrucțiunile tehnologice în vigoare.

30 Procesul tehnologic de fabricare a vinului spumant natural include: recepționarea vinurilor brute, asamblarea, tratarea vinurilor brute asamblate, cupajarea, tratarea cupajului, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară în rezervoare ermetice, refrigerarea, administrarea licorii de expediție și îmbutelierea izobarotermică a vinului.

35 Vinurile brute destinate pentru vinul spumant se asamblează în loturi mari în limitele soiului. După procesul de asamblare se efectuează tratarea vinurilor brute, care se efectuează conform "Instrucțiunii tehnologice referitoare la tratarea vinurilor și vinurilor brute la întreprinderile vinicole". Apoi se dirijează la filtrare și cupajare. În cupaj se utilizează cel puțin 40% vin matur. La necesitate, cupajul se tratează cu substanțe de cleire și prin refrigerare.

40 Amestecul fermentativ (de acrotofor) se prepară din cupajul de vinuri brute, licoare de rezervor și maia de drojdii selecționate. Amestecul fermentativ se prepară conform calculului astfel încât concentrația în masă a zaharurilor să constituie 22 g/dm³ și concentrația drojdiilor 2...3 mln. celule/dm³.

Fermentarea secundară se efectuează la temperatura de cel mult 16°C, după care vinul se refrigerază până la temperatura de -3...-4°C și se menține la această temperatură cel puțin 48 ore.

45 Licoarea de expediție se prepară prin dizolvarea zahărului cu macerat obținut la macerarea tescovinei de struguri proaspete în vin în raport de 0,4:1 la temperatura de 18...20°C în decurs de 24 ore cu amestecare periodică.

După refrigerarea vinului și administrarea cantității necesare de licoare de expediție vinul spumant se dirijează la filtrare și îmbuteliere izobarotermică.

50 Produsul finit are culoare pai-deschis cu nuanță verzuie, aromă dezvoltată, fină, cu nuanțe ușoare de struguri proaspeți, gust armonios, pur; proprietăți spumante – formarea spumei la turnarea în pocal și degajarea îndelungată a bulelor de bioxid de carbon.

Procedeul solicitat se utilizează la fabricarea vinurilor spumante naturale obișnuite, demiseci și demidulci.

MD 2308 C2 2003.11.30

4

(57) Revendicare:

- 5 Procedeu de fabricare a vinului spumant natural ce include: recepționarea vinurilor brute, asamblarea, tratarea vinurilor brute asamblate, cupajarea, tratarea cupajului, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară prin metoda periodică în rezervoare ermetice, refrigerarea, administrarea licorii de expediție și îmbutelierea izobarotermică a produsului finit, **caracterizat prin aceea că** în cupaj se utilizează cel puțin 40% vin matur, iar licoarea de expediție se prepară pe bază de macerat obținut la macerarea tescovinei de struguri proaspete în vin în raport de 0,4 : 1 la temperatura de 18...20°C în decurs de 24 ore cu amestecare periodică.
- 10

(56) Referințe bibliografice:

1. Технологические инструкции по производству и контролю качества советского шампанского, утвержденные Министерством пищевой промышленности СССР 1982.06.21, с. 8-13, 22-26

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0050	
(22) Data depozit: 2001.03.01	
(51) ⁷ : C 12 G 1/06 Alți indici de clasificare: (54) Titlul : Procedeu de fabricare a vinului spumant natural (71) Solicitantul : BOGATII Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD Termeni caracteristici : a) limba română: vin spumant, licoare de expediție, macerat de tescovină în vin b) limba engleză: sparkling wine, expeditional liqueur, extract	
I. Minimul de documente consultate (sistemă clasificării și indici de clasificare Int. Cl.- 7)	
Int. Cl. ⁷ C 12 G 1/06 Certificate de autor al URSS Buletinul OEAB 1996-2003	
II. Literatura tehnico-științifică consultată adăugător la minim de documentație (autori, titluri, editura, țara și data publicării)	
Дрбоглав Е.С., Вейншторг И.П. Производство советского шампанского. Москва. 1987 Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. Москва, 1984, с. 313-349 Sîrghi C.D. și al. Cartea vinificatorului. Chișinău, 1992, p. 143-163 Cozub G, Rusu E. Producerea vinurilor în Moldova. Chișinău, p. 161-180	
III. Baze de date electronice consultate (denumirea BD și termen de documentare)	
Baza de date documente de brevet R. Moldova 1993-2003 Ro Patent Search Fips.ru 1994-2003 Viniti.ru Espace.net	

IV. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Технологические инструкции по производству и контролю качества советского шампанского, утвержденные 1982.06.21, с. 8-13, 22-26	1
☐ Documentele următoare sunt indicate în rubrica IV		☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data depozit, dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		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 evidență principiul sau teoria pe care se bazează invenția
E - document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat de unul singur
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate sau 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 divulgare		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării 2003. 07. 29		
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