

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(51) Int.Cl: *C09B 61/00* (2006.01)
C12G 1/02 (2006.01)

(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2016 0065 (22) Data depozit: 2016.06.13 (41) Data publicării cererii: 2017.12.31, BOPI nr. 12/2017	(13) A2
(71) Solicitanți: INSTITUȚIA PUBLICĂ "INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE", MD; BOUNEGRU Tudor, MD (72) Inventator: BOUNEGRU Tudor, MD	

(54) Procedeu de obținere a concentratului antocianic bioactiv din struguri

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de obținere a unui concentrat antocianic din struguri.

Procedeul, conform invenției, prevede amestecarea sucului de struguri limpezit și a extractului antocianic de struguri, după care amestecul obținut se concentrează în vid la o

2
temperatură de cel mult 40°C până la concentrația zaharurilor de cel puțin 80%, totodată în calitate de extract antocianic se utilizează vin de struguri sau extract de tescovină de struguri roșii.

Revendicări: 7

Șef Secție Examinare:

LEVIȚCHI Svetlana

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

(54) Process for producing bioactive anthocyanin concentrate from grapes**(57) Abstract:**

1
The invention relates to the wine industry, namely to a process for producing an anthocyanin concentrate from grapes.

The process, according to the invention, provides for the mixing of the clarified grape juice and the grape anthocyanin extract, after which the resulting mixture is concentrated in

2
vacuum at a temperature of at most 40°C to a sugar content of at least 80%, at the same time as anthocyanin extract is used grape wine or extract of husks of grapes of red varieties.

Claims: 7

(54) Способ получения биоактивного антоцианового концентрата из винограда**(57) Реферат:**

1
Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу получения антоцианового концентрата из винограда.

Способ, согласно изобретению, предусматривает смешивание осветленного виноградного сока с виноградным антоциановым экстрактом, после чего

2
полученная смесь концентрируется в вакууме при температуре не более 40°C до содержания сахаров не менее 80%, при этом в качестве антоцианового экстракта используется виноградное вино или экстракт из виноградной выжимки красных сортов.

П. формулы: 7