



MD 1170 Z 2018.02.28

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1170** (13) **Z**
(51) Int.Cl: *C12G 1/00* (2006.01)
C12G 1/02 (2006.01)
C12G 1/022 (2006.01)
C12G 1/026 (2006.01)
C12G 1/032 (2006.01)

(12) BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ

(21) Nr. depozit: s 2017 0002 (22) Data depozit: 2017.01.19	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2017.07.31, BOPI nr. 7/2017
(71) Solicitant: PRIDA Ivan, MD (72) Inventator: PRIDA Ivan, MD (73) Titular: PRIDA Ivan, MD	

(54) Procedeu de fabricare a vinului roșu sec

(57) Rezumat:

1

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

Procedeu, conform invenției, prevede recepționarea strugurilor de soiuri roșii, zdrobirea și desciorchinarea acestora cu obținerea partidelor de mustuială proaspătă, fermentarea partidelor de mustuială cu căciulă plutitoare în vase de macerare-fermentare în decurs de 2...4 zile cu formarea și distrugerea căciulii de 3...6 ori prin recirculația periodică a mustului în fermentare și separarea din fluxul

2

de must recirculant a 30...60% din semințele fiecărei partide de mustuială, transvazarea mustuielii în fermentare în vase de extracție cu acumularea câtorva partide de mustuială și scurgerea vinului tânăr ravac, macerarea suplimentară a vinului tânăr pe boștina fermentată în decurs de 5...15 zile cu recirculația periodică a acestuia, separarea vinului tânăr extractiv de boștina extrasă și dirijarea acestuia la postfermentare și acumulare.

Revendicări: 2

MD 1170 Z 2018.02.28

(54) Process for producing dry red wine**(57) Abstract:**

1

The invention relates to the wine industry, namely to a process for producing dry red wine.

The process, according to the invention, provides for the reception of red grapes, crushing and destemming thereof with the production of batches of fresh pulp, fermentation of the batches of pulp with floating cap in maceration-fermentation vessels during 2...4 days with the formation and destruction of the cap 3...6 times by periodic recirculation of the fermenting must and

2

separation from the recirculating must flux of 30...60% of the seeds of each batch of pulp, transfer of fermenting pulp into extraction vessels with the accumulation of several batches of pulp and flowing down of the free-run young wine, additional maceration of the young wine on the fermented pulp during 5...15 days with its periodic recirculation, separation of the young extractive wine from the extracted pulp and its direction to after-fermentation and accumulation.

Claims: 2

(54) Способ производства красного сухого вина**(57) Реферат:**

1

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства красного сухого вина.

Способ, согласно изобретению, предусматривает приемку винограда красных сортов, его дробление и гребнеотделение с получением партий свежей мезги, сбраживание партий мезги с плавающей шапкой в емкостях для настаивания-брожения в течение 2...4 дней с формированием и разрушением шапки 3...6 раз при периодической рециркуляции бродящего сусла и отделении из

2

рециркулирующего потока сусла 30...60-ти % семян от каждой партии мезги, перекачивание бродящей мезги в экстракционные емкости с накоплением нескольких партий мезги и стеклом молодого вина самотека, дополнительное настаивание молодого вина на стекшей сброженной мезге в течение 5...15 дней с его периодической рециркуляцией, отделение молодого экстрактивного вина от проэкстрагированной стекшей мезги и его направление на дображивание и накопление.

П. формулы: 2

Descriere:**(Descrierea se publică în redacția solicitantului)**

- 5 Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de fabricare a vinului roșu sec.
- Este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfizarea mustuielii, macerarea-fermentarea ei cu căciula plutitoare ori scufundată, separarea vinului tânăr de
10 pe boștină, postfermentarea lui alcoolică cu sau fără fermentarea malolactică ulterioară [1].
- Procedeul cunoscut permite fabricarea unor vinuri lejere cu extractivitate balansată, cu posibilitatea de efectuare a fermentării malolactice induse în vinurile materie primă roșii.
- 15 Dezavantajul acestui procedeu este calitatea neuniformă. Regimurile concrete ale procedeuului în mare măsură sunt determinate empiric, fiind influențate de mulți factori de producere.
- Este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii de masă, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiuri roșii cu obținerea mustuielii, tratarea
20 termică a mustuielii, separarea mustului proaspăt și fermentarea lui separată în flux continuu, urmată de macerarea-extracția mustuielii nefermentate cu vin tânăr [2].
- Vinurile materie primă obținute, de regulă, sunt lejere, fără extractivitate și corpolență, de culoare destul de intensă, instabile la păstrare. Mai mult ca atât, tratarea termică a mustuielii, de regulă, modifică particularitățile organoleptice ale soiurilor de
25 struguri.
- Procedeul cunoscut este recomandat doar la fabricarea vinurilor de consum curent, fără maturare.
- Executarea procedeuului cunoscut necesită aparataj special și o conduită destul de complicată, care este posibilă doar în condițiile prelucrării unor volume mari de
30 struguri de același soi și direcție de folosire.
- Este cunoscut, de asemenea, procedeu de fabricare a vinurilor roșii în țările calde (Argentina), care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiurile roșii cu obținerea mustuielii proaspete, transvazarea acesteia în vase de macerare-fermentare, fermentarea periodică a mustuielii după adăugarea în ele până la 50% de must în
35 fermentare tumultuoasă din partidele precedente de amestec de mustuiă și must în fermentare [3].
- Procedeul cunoscut permite diminuarea termenelor de fermentare pe boștină și exclude (la primele etape) sau diminuează considerabil riscurile de alterări microbiologice, mai ales în clima caldă, însă vinurile fabricate nu se deosebesc
40 considerabil de vinurile fabricate după tehnologiile tradiționale.
- Mai este cunoscut procedeu de fabricare a vinurilor roșii de masă, care prevede desciorchinarea și zdrobirea strugurilor din soiuri roșii cu obținerea mustuielii proaspete, transvazarea acesteia în vase de macerare-fermentare, adăugarea vinului tânăr, obținut anterior, efectuată simultan cu separarea parțială a mustului, extracția
45 boștinei cu amestec de must și vin tânăr în procesul fermentării până la atingerea calității și componenței optime și separarea vinului de pe boștina fermentată [4].
- Procedeul cunoscut este destul de simplu și permite accelerarea procesului de fabricare a vinurilor materie primă roșii, cu obținerea unor vinuri calitative, inclusiv pasibile pentru maturare. În același timp, procedeul cunoscut nu întotdeauna permite
50 folosirea optimă a rezervelor tehnologice ale strugurilor, iar stabilizarea acestor vinuri deseori prezintă dificultăți.
- Pentru fabricarea vinurilor roșii de calitate este cunoscut procedeu care prevede recepționarea eșalonată a strugurilor din soiuri roșii pe partide, desciorchinarea și
55 zdrobirea strugurilor cu obținerea partidelor de mustuiă proaspătă, plasarea acestora în vase speciale, fermentarea mustuielii cu căciula plutitoare, extracția ei prin distrugerea periodică a căciulii și recirculația mustului în fermentare cu separarea parțială a semințelor din fluxul recirculant, macerarea vinului tânăr pe mustuiă, separarea vinului tânăr extractiv și dirijarea acestuia în vasele de postfermentare și acumulare [5].

Procedeul cunoscut permite fabricarea, din materie primă calitativă, a unor vinuri roșii de elită cu proprietăți organoleptice și fizico-chimice avansate, cu stabilitate fizico-chimică ridicată, inclusiv pasibile pentru maturare îndelungată, însă este destul de costisitor și necesită mult timp, fapt ce nu permite utilizarea lui largă la producerea volumelor mari de vinuri din materie primă standard.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă este ameliorarea calității și a stabilității vinurilor roșii fabricate din materie primă standard.

Problema menționată este rezolvată prin aceea că se propune un procedeu de fabricare a vinului roșu sec, care prevede recepționarea strugurilor de soiuri roșii, zdrobirea și desciorchinarea acestora cu obținerea partidelor de mustuială proaspătă, fermentarea partidelor de mustuială cu căciulă plutitoare în vase de macerare-fermentare în decurs de 2...4 zile cu formarea și distrugerea căciulii de 3...6 ori prin recirculația periodică a mustului în fermentare și separarea din fluxul de must recirculant a 30...60% din semințele fiecărei partide de mustuială, transvazarea mustuielii în fermentare în vase de extracție cu acumularea câtorva partide de mustuială și scurgerea vinului tânăr ravac, macerarea suplimentară a vinului tânăr pe boștina fermentată, din care anterior au fost eliminate parțial semințele, în decurs de 5...15 zile, cu recirculația periodică a acestuia, separarea vinului tânăr extractiv de boștina extrasă și dirijarea acestuia la postfermentare și acumulare.

Totodată macerarea suplimentară a vinului tânăr se efectuează pe boștina fermentată acumulată de la 2...8 partide de mustuială.

Rezultatul tehnic constă în majorarea calității și a stabilității vinurilor roșii.

Majorarea calității și a stabilității vinurilor roșii, fabricate conform procedeului propus, este rezultatul sinergic al interacțiunii elementelor de bază ale procedeului propus, și anume:

- îmbogățirea vinului tânăr cu substanțe extractibile la un grad scăzut de alcool (în prezența semințelor) și la un grad ridicat de alcool (după eliminarea parțială a semințelor), inclusiv cu taninuri policondensate din boștina cu grad diferit de epuizare;
- eliberarea vinului tânăr de excesul de burbe, coloizi și floculi de substanțe instabile, reținuți în boștina cu diferită activitate enzimatică și sorbțională;
- asigurarea și garantarea fermentării alcoolice complete și a fermentării malolactice de către microorganismele adsorbite în partea solidă a mustuielii și, indeosebi, a boștinii.

Pentru realizarea procedeului sunt necesare vase și aparataj-standard, folosite în vinificație pentru fabricarea vinurilor roșii.

Procedeul propus se efectuează în modul următor.

Strugurii de soiuri roșii, recepționați la fabrica de vinificație primară, sunt supuși procesării cu desciorchinarea și zdrobirea lor. În mustuiala obținută sunt administrate cantități minime ($10...30 \text{ mg/dm}^3$) de anhidridă sulfuroasă, iar la necesitate (în cazul gradului sporit de struguri alterați) - bentonită $0,25...0,5 \text{ g/dm}^3$.

Mustuiala proaspătă este dirijată în vasul de macerare-fermentare cu adăugare, pentru inițierea fermentării, a 2...5% de maia de drojdie sau must în fermentare.

După 12...24 ore, mustuiala din vasul de macerare-fermentare se diferențiază, cu formarea căciulii plutitoare. Căciula formată este periodic (de 3...6 ori) distrusă (prin agitare intensă 20...30 min).

De 3...4 ori (după distrugerea și formarea căciulii), din mustul recirculat periodic peste căciulă din partea de jos a vaselor, preponderent cu fundul conic, se separă semințele. Separarea semințelor se face până la eliminarea a 30...60% din cantitatea lor (20...40 kg din tonă). Durata fermentării-extracției mustuielii la această etapă este de 2...4 zile.

Mustuiala în fermentare, parțial separată de semințe, este omogenizată intensiv și transvazată cu acumulare în alte vase speciale mai mari (extractoare verticale recirculante, cuve autovidante, sisteme "Roto" etc). În vasele speciale se acumulează treptat boștina din 2...8 partide unitare de mustuială cu raportul natural al fazelor solide și lichide sau cu separarea parțială a vinului tânăr ravac (care se dirijează în vasele de postfermentare-acumulare).

Vinul tânăr din partea de jos a vaselor speciale (sau din vasele de postfermentare-acumulare ale acestuia), este recirculat, continuu sau periodic, peste boștina fermentată, acumulată treptat.

5 Durata macerării suplimentare a vinului tânăr pe boștina fermentată la această etapă este preferențial stabilită între 5...15 zile și este determinată atât de tipul vinurilor fabricate, cât și de condițiile reale de producere.

10 Recirculația partidelor de vinuri tinere peste boștina fermentată cu diferit grad de epuizare și termen de macerare este efectuată până la atingerea indicilor fizico-chimici și/ori organoleptici doriți. La necesitate (umplerea vaselor), pe parcursul extracției, boștina extrasă (epuizată) poate fi parțial ramplasată cu porții noi.

15 Periodic, ori la sfârșitul sezonului de prelucrare, vasele mari sunt descărcate parțial sau total de boștina epuizată (extrasă), care este dirijată la presare, iar vinul tânăr obținut este dirijat în vasele de posfermentare-acumulare, unde este lăsat pentru fermentarea finală a zaharurilor, iar la necesitate pentru finalizarea fermentației malolactice, după limpezire este decantat de precipitatul de drojdie și dirijat la păstrare ori direct la tratări tehnologice.

Exemplul 1

20 Strugurii de soiul roșu Merlot la maturitatea tehnologică (zahăr 220 g/dm³, aciditate 8,4 g/dm³), în cantitate de 19 tone, au fost prelucrați cu zdrobire și desciorchinare. În mustuiala obținută, pe măsura prelucrării strugurilor, a fost introdusă soluție de acid sulfuros (20 mg/kg) și suspensie de bentonită (0,5 g/kg).

Mustuiala a fost transvazată într-un vas de macerare-fermentare vertical, cu fundul conic, dotat cu amestecător mecanic și sistem de recirculație. În mustuiala proaspătă a fost introdusă maia de drojdie pentru inițierea fermentării.

25 După 24 ore, la primele simptome de fermentare, manifestate prin formarea căciunii plutitoare, conținutul vasului a fost omogenizat cu ajutorul amestecătorului mecanic în decurs de 20 min. Amestecarea a fost repetată de 2 ori a doua zi și de 4 ori la a treia zi.

30 La a treia zi a fost efectuată separarea parțială a semințelor sedimentate și acumulate în fundul conic al vasului. Semințele au fost separate de 3 ori, între amestecările mustuielii, scurse cu fluxul de must, într-un vas mic intermediar, dotat cu plasă de reținere. Mustul scurs, eliberat de semințe, prin intermediul sistemului de recirculație, a fost reintors în vasul de macerare-fermentare peste căciula plutitoare.

35 După separarea a 450 kg de semințe (aproximativ 45% din cantitatea lor totală în mustuială), mustuiala în fermentare tumultoasă a fost intensiv amestecată și transvazată într-un vas de extracție de tip "Roto" cu volumul nominal de 30 m³.

40 În următoarele două zile, în vasul de extracție au fost dirijate și acumulate următoarele 2 porții de mustuială în fermentare tumultoasă, din partide de struguri de același soi, în cantitate totală de 55 tone, care au fost prelucrate analogic în următoarele 2 zile. Pentru aceasta, paralel cu transvazarea mustuielii în fermentare, din vasul de extracție a fost separat și dirijat în vasele de postfermentare și acumulare vinul tânăr ravac în cantitate de 2000 dal.

45 Macerarea boștinei, acumulată din aceste trei porții succesive de mustuială, a fost efectuată cu recirculația cantității totale a vinului tânăr (adică vinului tânăr ravac separat și vinului tânăr restant din vasul de extracție), în decurs de 5 zile (începând de la introducerea primei partide de mustuială în vas), durată considerată satisfăcătoare pentru fabricarea unui vin roșu de calitate și potențială stabilitate sporită.

50 După primele 5 zile, regimul de lucru al vasului (Roto) a fost transferat în pulsant, cu descărcarea a aproximativ 1/3 din boștina extrasă și introducerea în vas la fiecare a doua zi, a mustuielii în fermentare, obținută de la prelucrarea a 15...20 tone struguri, după separarea parțială a semințelor.

55 La sfârșitul sezonului de vinificație, după extracția satisfăcătoare a ultimelor partide de mustuială în decurs de 8 zile și obținerea unor vinuri roșii de calitate și potențială stabilitate avansată, conținutul vasului ("Roto") a fost descărcat, mustuiala scursă a fost presată, iar vinul tânăr obținut a fost lăsat pentru finalizarea fermentației malolactice, iar după limpezire, este decantat de precipitatul de drojdie și dirijat la păstrare.

Rezultatele exemplului 1 cu parametrii tehnologici și datele testărilor analitice sunt prezentate în tabelul 1.

În calitate de control a fost folosit vinul, fabricat din struguri cu maturitatea avansată (zahăr 245 g/dm³, aciditate 7,3 g/dm³), după procedeul cunoscut, care servește în calitate de soluție-proximă.

5

Tabelul 1

Parametri	Vin materie primă	
	Procedeul cunoscut	Procedeul propus
Durata totală de macerare-fermentare, inclusiv pe etape	15 (5+10)	8 (3+5)
Concentrația acizilor titrabili, g/dm ³ - inclusiv acid malic	5,9 urme	6,3 urme
Concentrația extractului total nereducător, g/dm ³	28	31
Suma substanțelor fenolice totale, mg/dm ³ - inclusiv antociani	1950 480	2250 520
Intensitatea culorii, cuveta 10 mm	12,6	13,3
Aprecierea organoleptică, puncte	8,0	8,0

10 Datele din tabelul 1 confirmă obținerea efectului pozitiv preconizat. Vinurile fabricate după procedeul propus sunt caracterizate de un conținut sporit de substanțe extractibile, în primul rând substanțe fenolice și colorante, fapt ce confirmă folosirea mai completă a potențialului tehnologic al strugurilor.

15 La fabricarea vinurilor după procedeul propus se observă o degradare completă a acidului malic, fapt ce sporește calitățile organoleptice ale vinurilor (aciditatea echilibrată) și mărește potențialul de stabilitate microbiologică a acestora, inclusiv cu utilizarea materiei prime standard.

Vinurile fabricate după procedeul propus sunt bine apreciate organoleptic datorită gustului extractiv și balansat și aromelor de soi, bobiță și fructe roșii.

Exemplul 2

20 Strugurii de soiul roșu Cabernet Sauvignon la maturitate tehnologică (zahăr 205 g/dm³, aciditate 6,7 g/dm³), în cantitate de 15 tone, au fost prelucrați cu zdrobire și desciorchinare. În mustuiala obținută, pe măsura procesării strugurilor, a fost introdusă soluție de acid sulfuros (20 mg/kg) și bentonită (0,5 g/kg).

25 Mustuiala a fost transvazată într-un vas de macerare-fermentare vertical, cu fundul conic, dotat cu amestecător mecanic și sistem de recirculație. În mustuiala proaspătă a fost introdus must în fermentare pentru inițierea fermentării.

După 32 ore, la simptome vădite de fermentare, manifestate prin formarea căciunii plutitoare, conținutul vasului a fost omogenizat cu ajutorul amestecătorului mecanic în decurs de 30 min. Amestecarea a fost repetată de 2 ori a treia zi și de 3 ori la a patra zi.

30 La a treia și a patra zi a fost efectuată separarea parțială a semințelor, sedimentate și acumulate în fundul conic al vasului. Semințele au fost separate de 4 ori, între amestecările mustuielii, scurse cu fluxul de must, într-un vas mic intermediar, dotat cu plasă de reținere. Mustul scurs, eliberat de semințe, prin intermediul sistemului de recirculație a fost reîntors în vasul de macerare-fermentare, peste căciula plutitoare.

35 După separarea a 250 kg de semințe (aproximativ 30% din cantitatea totală a lor în mustuială), mustuiala în fermentare tumultoasă a fost intensiv amestecată și transvazată într-un vas de extracție de tip "Cuvă autovidantă" cu volumul nominal de 50 m³. Paralel din vas a fost separat de mustuială și dirijat la fermentare separată vinul tânăr, iar în vasul de extracție au fost dirijate și acumulate următoarele 5 porții de mustuială în fermentare tumultoasă, din partidele de struguri de același soi, în cantitate totală de 90

40 tone, care au fost prelucrate analogic în următoarele 6 zile.
Extracția mustuielii cu diferit grad de epuizare și activitate enzimatică, sorbțională etc., acumulate din aceste șase porții succesive, introduse în vasul de extracție, a fost efectuată cu recirculația cantității totale de vin tânăr, obținut din mustul fermentat separat, în decurs de 8 zile (începând de la introducerea primei partide de mustuială în vas), durată considerată satisfăcătoare pentru fabricarea unui vin roșu cu calitate și
45 potențială stabilitate sporită.

După primele 8 zile, ciclul de lucru al vasului a fost transferat în pulsant, cu descărcarea și introducerea în vas, în fiecare zi, câte aproximativ 1/6 din volumul de mustuială parțial scursă.

- 5 Extracția mustuielii a fost continuată cu vinul tânăr, pregătit din mustul în fermentare, separat din următoarele partide de mustuială de același soi.

- 10 La sfârșitul sezonului de vinificație, după extracția satisfăcătoare a ultimelor partide de mustuială, în decurs de 15 zile, și obținerea unor vinuri roșii de calitate și potențială stabilitate avansată, conținutul vasului de extracție a fost descărcat, mustuiala scursă a fost presată, iar vinul tânăr a fost lăsat pentru finalizarea fermentației malolactice, iar după limpezire a fost decantat de precipitatul de drojdie și dirijat la păstrare.

Rezultatele exemplului 2 cu parametri tehnologici și datele testărilor analitice sunt prezentate în tabelul 2. În calitate de control a fost folosit vinul fabricat din struguri mai maturi de același soi (zahăr 235 g/dm³, aciditate 6,4 g/dm³), după procedeul cunoscut, care servește în calitate de soluție-proximă.

15

Tabelul 2

Parametri	Vin materie primă	
	Procedeul cunoscut	Procedeul propus
Durata totală de macerare-fermentare, inclusiv pe etape	20 (6+14)	15 (4+11)
Concentrația acizilor titrabili, g/dm ³ - inclusiv acid malic	4,9 urme	5,2 urme
Concentrația substanțelor extractului total nereducător, g/dm ³	28	32
Suma substanțelor fenolice totale, mg/dm ³ - inclusiv antociani	1920 410	1820 440
Intensitatea culorii, cuveta 10 mm	11,2	12,9
Aprecierea organoleptică, puncte	8,0	8,0

Datele din tabelul 2 confirmă obținerea efectului pozitiv preconizat.

- 20 Vinurile fabricate după procedeul propus sunt caracterizate de un conținut sporit de substanțe extractibile, și în primul rând substanțe fenolice și colorante, fapt ce confirmă folosirea completă a potențialului tehnologic al strugurilor.

La fabricarea vinurilor după procedeul propus se observă o degradare completă a acidului malic, fapt ce sporește atât calitățile organoleptice ale vinurilor (aciditatea echilibrată), cât și potențialul de stabilitate microbiologică a acestora.

- 25 Vinurile fabricate după procedeul propus din materie primă standard sunt bine apreciate organoleptic datorită gustului extractiv moale și balansat și aromelor de soi, bobiță și fructe roșii.

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Валу́йко Г. Г. Технология столовых вин. Москва, Пищевая промышленность, 1969, p. 182
2. SU 150465 1962.10.19
3. Oreglia F. Vinification on rouge dans les pays chauds. Bulletin de l'OIV. 1980, nr. 597, 53, p. 883-899
4. MD 1508 F1 2000.07.31
5. MD 563 Y 2012.11.30

(57) Revendicări:

1. Procedeu de fabricare a vinului roșu sec, care prevede recepționarea strugurilor de soiuri roșii, zdrobirea și desciorchinarea acestora cu obținerea partidelor de mustuială proaspătă, fermentarea partidelor de mustuială cu căciulă plutitoare în vase de macerare-fermentare în decurs de 2...4 zile cu formarea și distrugerea căciulii de 3...6 ori prin recirculația periodică a mustului în fermentare și separarea din fluxul de must recirculant a 30...60% din semințele fiecărei partide de mustuială, transvazarea mustuielii în fermentare în vase de extracție cu acumularea câtorva partide de mustuială și scurgerea vinului tânăr ravac, macerarea suplimentară a vinului tânăr pe boștina fermentată, din care anterior au fost eliminate parțial semințele, în decurs de 5...15 zile, cu recirculația periodică a acestuia, separarea vinului tânăr extractiv de boștina extrasă și dirijarea acestuia la postfermentare și acumulare.

2. Procedeu, conform revendicării 1, în care macerarea suplimentară a vinului tânăr se efectuează pe boștina fermentată acumulată de la 2...8 partide de mustuială.

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii

(21) Nr. depozit: s 2017 0002 (32) Data de prioritate recunoscută:
 (22) Data depozit: 2017.01.19 Raport de documentare internațională: ☐ da
 (67) Numărul cererii transformate și data transformării:
 (71) Solicitant: **PRIDA Ivan, MD**
 (54) **Titlul: Procedeu de fabricare a vinurilor roșii seci**

II. Clasificarea obiectului invenției:

(51) **Int.Cl:** *C12G 1/00* (2006.01) *C12G 1/026* (2006.01)
C12G 1/02 (2006.01) *C12G 1/032* (2006.01)
C12G 1/022 (2006.01)

III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)

MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stanga/dreapta):

C12G 1/00 C12G 1/026
C12G 1/02 C12G 1/032
C12G 1/022

Vin roșu, macerare, extragere

EA, (Eapatis):

C12G 1/00 C12G 1/026
C12G 1/02 C12G 1/032
C12G 1/022

Красное вино, настаивание, экстрагирование, мацерация

IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate

V. Documente considerate a fi relevante

Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D	Валуйко Г. Г. Технология столовых вин. Москва, Пищевая промышленность, 1969, p. 182	1-2
A, D	SU 150465 1962.10.19	1-2
A, D	Oreglia F. Vinification on rouge dans le pays chauds. Bulletin de l'OIV. 1980, nr. 597, 53, p. 883-899	1-2
A, D	MD 1508 F1 2000.07.31	1-2
A, C	MD 563 Y 2012.11.30	1-2

A	MD 586 Y 2013.01.31	1-2
A	MD 588 Y 2013.01.31	1-2
A	MD 809 Y 2014.08.31	1-2
A	MD 1024 Y 2014.04.30	1-2
* categoriile speciale ale documentelor citate:		
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 evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția	
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată	
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet	
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție	
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete	
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri	
Data finalizării documentării 2017.05.10		
Examinator COLESNIC Inesa		