



MD 3012 G2 2006.03.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3012** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) Int. Cl.: *C12G 1/02* (2006.01)
C01B 7/14 (2006.01)
C08L 3/00 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2005 0127 (22) Data depozit: 2005.05.03	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2006.03.31, BOPI nr. 3/2006
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD (72) Inventatori: POSTOLATII Tamara, MD; VOZIAN Lollita, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD	

(54) **Procedeu de obținere a mustului pentru producerea vinului**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă.
Procedeu de obținere a mustului pentru producerea vinului include zdrobirea strugurilor cu obținerea boștinei și separarea mustului, totodată înainte sau în timpul zdrobirii strugurilor se administrează dioxid de sulf în cantitate de 50...70

2
5 mg/kg, iar în boștina obținută se introduce soluție de iodamidon 0,5...2,0% în doză de 120...200 mg iodamidon la 1 kg de boștină.
Revendicări: 1

10

MD 3012 G2 2006.03.31

MD 3012 G2 2006.03.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la procedeele de prevenire a oxidării vinului și alterării microbiene și poate fi aplicată și la prepararea sucurilor.

5 Este cunoscut procedeul de stimulare a limpezirii sucurilor și vinurilor ce prevede imersarea materiei prime în soluții apoase de dioxid de sulf de diferite concentrații (1, 2, 3, 4, 5%) cu durate diferite de menținere (15 min și mai mult)[1].

Neajunsul procedeeului dat constă în utilizarea unor doze înalte de conservant toxic - dioxid de sulf, impunând personalului condiții antiigienice. În atare produse sunt slab pronunțate culoarea, aroma și gustul.

10 Se mai cunoaște procedeul de obținere a mustului pentru prepararea vinului, ce presupune imersarea materiei prime în soluție apoasă de iodamidon de 0,5...2,0% timp de 0,2...5 min în funcție de compoziția mecanică și chimică a bobitelor [2].

În calitate de materie primă se utilizează strugurii, care după tratare cu iodamidon se preuscă, se zdrobesc, se administrează dioxid de sulf în cantitate de 50...70 mg/kg pentru a preveni procesele oxidante și microbiologice nedorite. Prelucrarea ulterioară are loc conform tehnologiei în vigoare.

15 Dezavantajul esențial al procedeeului dat este volumul mare de muncă efectuat la imersarea materiei prime în soluții apoase de iodamidon, necesitatea utilizării unui echipament special (containere pentru imersare, ventilatoare pentru preuscare sau suflante), precum și a spațiilor și personalului suplimentar.

Totodată, în cazul recoltării mecanizate a strugurilor, când multe bobite sunt vătămate, se observă 20 micșorarea conținutului de substanțe extractive, ceea ce influențează negativ calitatea produsului finit.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în elaborarea unui procedeu de obținere a mustului pentru producerea vinului, care ar simplifica procesul tehnologic, sporind eficiența lui și micșorând prețul de cost al vinului.

25 Esența invenției constă în faptul că procedeul de obținere a mustului pentru producerea vinului include zdrobirea strugurilor cu obținerea boștină și separarea mustului, totodată înainte sau în timpul zdrobirii strugurilor se administrează dioxid de sulf în cantitate de 50...70 mg/kg, iar în boștina obținută se introduce soluție de iodamidon 0,5...2,0% în doză de 120...200 mg iodamidon la 1 kg de boștină.

Rezultatul invenției constă în:

- 30 • reducerea volumului mare de muncă legat de imersarea materiei prime în soluții apoase de iodamidon (nu mai este nevoie de containere pentru imersare, de echipament special, de spații de lucru și personal suplimentar);
- diminuarea pierderilor de substanțe extractive din strugurii recoltați mecanizat;
- 35 • micșorarea duratei de limpezire a mustului comparativ cu soluțiile [1] și [2] cu respectiv 7 și 5 ore la temperatura de 15°C;
- creșterea randamentului mustului cu 3,2% și 2,4%;
- ameliorarea indicilor organoleptici ai vinului cu 0,2 și 0,4 puncte;
- creșterea valorii biologice a produsului datorită sporirii conținutului de iod.

40 Rezultatul se datorează administrării dioxidului de sulf înainte de sau în momentul zdrobirii strugurilor în cantitate de 50...70 mg/kg în calitate de antioxidant și introducerii în boștină a soluției apoase de iodamidon 0,5...2,0% în cantitate de 120...200 mg iodamidon la 1 kg de boștină, în calitate de antiseptic cu spectru larg de acțiune antimicrobiană.

Exemplu de realizare a invenției

45 În strugurii de soiul Alb de Onițani înainte sau în timpul zdrobirii se administrează dioxid de sulf în cantitate de 70 mg/kg, strugurii se zdrobesc, în boștină se introduce soluție apoasă de 2,0% iodamidon în doză de 120...200 mg/kg. Prelucrarea ulterioară se face conform tehnologiei și instrucțiunii tehnice, aplicate pentru producerea vinurilor albe naturale seci.

MD 3012 G2 2006.03.31

4

(57) Revendicare:

- 5 Procedeu de obținere a mustului pentru producerea vinului care include zdrobirea strugurilor cu obținerea boștinei și separarea mustului, totodată înainte sau în timpul zdrobirii strugurilor se administrează dioxid de sulf în cantitate de 50...70 mg/kg, iar în boștina obținută se introduce soluție de iodamidon 0,5...2,0% în doză de 120...200 mg iodamidon la 1 kg de boștină.

10

(56) Referințe bibliografice:

1. Писарницкий А. Ф., Голышева Т. Н. Способ стимулирования осветления яблочных соков и вин. Виноделие и виноградарство СССР, 1972, № 4, с. 27-29
2. SU 1194870 A 1985.11.30

Director adjunct Departament:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0127		
(22) Data depozit: 2005.05.03		
(51) : Int.Cl. C12G 1/02 (2006.01) C01B 7/14 (2006.01) C08L 3/00 (2006.01) Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de obținere a mustului pentru producerea vinului (71) Solicitantul : UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD Termeni caracteristici : iodamidon, must, iodinol		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU, inclusiv și colecția „nepublică”) Int.Cl. C12G 1/02 (2006.01) C01B 7/14 (2006.01) C08L 3/00 (2006.01)		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	1. Писарницкий А. Ф., Голышева Т. Н. Способ стимулирования осветления яблочных соков и вин. Виноделие и виноградарство СССР, 1972, № 4, с. 27-29	1
A	2. SU 1194870 A 1985.11.30	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 evidență 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		2005.11.30
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