



MD 2263 G2 2003.09.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2263** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 3/06

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2002 0171 (22) Data depozit: 2002.07.03	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.09.30, BOPI nr. 9/2003
(71) Solicitant: BADAREU Victor, MD (72) Inventator: BADAREU Victor, MD (73) Titular: BADAREU Victor, MD	

(54) **Macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari.

Maceratul de ingrediente conform invenției se obține din următoarele componente inițiale (în părți de masă): părți aeriene de pelin amar 1,15...1,25, pelin lămâios 0,95...0,97, izma cerbilor 0,05...0,07, izmă bună 0,15...0,17, sovârf 0,07...0,09, pojarniță 0,31...0,33, sulfînă 0,09...0,11, cimbrisor 0,26...0,28, monardă lămâioasă 0,11...0,13, coada-șoricelului 0,77...0,79, melisă 0,07...0,09, iarba măței

2
5 0,07...0,09, vițelar 0,07...0,09, flori de mușetel 0,12...0,14 și de tei 0,07...0,09, rizomi și rădăcini de cereșel 0,07...0,09 și de iarbă-mare 0,15...0,17, fructe de molid 0,07...0,09, coriandru 0,66...0,68 și cardamon 0,01...0,03, cuișoare 0,01...0,03, scorțișoară 0,01...0,03, ulei de portocală 0,051...0,053 și vanilină 0,007...0,009.

10
Rezultatul constă în sporirea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

Revendicări: 1

15

MD 2263 G2 2003.09.30

MD 2263 G2 2003.09.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari.

- 5 Se cunoaște compoziția de ingrediente pentru vin aromatizat ce include: pelin amar, iarbă-mare, eleuterococ, maghiran, iarba sfintei Marii, trandafir, coriandru, ciocul cocostârcului, ardei iute roșu, nucă în ceară, arnica, cuișoare, scorțișoară, vanilină, pojarăniță, migdale și leuzee [1].

- 10 Se cunoaște, de asemenea, compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "POLEANA", constituită din: pelin amar, pelin lămâios, obligeană, eucalipt, cefaloforă aromată, vetricea, iarba sfintei Marii, monardă lămâioasă, molură, lăstari de vișin, ardei iute roșu, ulei de portocală sau lămâie, cardamon, cuișoare, migdale, isop, scorțișoară, coajă de portocală amară, izmă bună, melisă, vanilină, coriandru, coada-șoricelului, pojarăniță, sovârf, iarbă-mare, rădăcină de viorea, ardei aromatic, flori de tei [2].

- 15 Mai aproape de compoziția solicitată este compoziția de ingrediente pentru vinul aromatizat "Buchet Moldavii", constituită din: pelin amar, pelin lămâios, izma cerbilor, izmă bună, coriandru, fructe de molură, sovârf, pojarăniță, sulfină, cimbrisor, cereșel, monardă lămâioasă, iarbă-mare, coada-șoricelului, melisă, iarba mâtei, cefaloforă, vițelar, mușetel, cuișoare, scorțișoară, cardamon, ulei de portocală [3].

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este sporirea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

- 20 Conform invenției, maceratul de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari conține macerate de materie primă vegetală, precum și ulei de portocală și vanilină, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	1,15...1,25
partea aeriană de pelin lămâios	0,95...0,97
partea aeriană de izma cerbilor	0,05...0,07
partea aeriană de izmă bună	0,15...0,17
partea aeriană de sovârf	0,07...0,09
partea aeriană de pojarăniță	0,31...0,33
partea aeriană de sulfină	0,09...0,11
partea aeriană de cimbrisor	0,26...0,28
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,11...0,13
partea aeriană de coada-șoricelului	0,77...0,79
partea aeriană de melisă	0,07...0,09
partea aeriană de iarba mâtei	0,07...0,09
partea aeriană de vițelar	0,07...0,09
flori de tei	0,07...0,09
flori de mușetel	0,12...0,14
rizomi și rădăcină de cereșel	0,07...0,09
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,15...0,17
fructe de molură	0,07...0,09
fructe de coriandru	0,66...0,68
fructe de cardamon	0,01...0,03
cuișoare	0,01...0,03
scorțișoară	0,01...0,03
ulei de portocală	0,051...0,053
vanilină	0,007...0,009.

Florile de tei conțin uleiuri eterice, substanțe tanante și mucilaginoase. Uleiurile eterice provoacă dilatarea vaselor sangvine de la suprafața pielii și intensifică funcția glandelor sudoripare, utilizându-se la răceli, totodată vanilina este un fond prețios pentru aroma băuturii, care devine mai plăcută cu miros de ierburi și citrice, are un gust moale, plin, armonios, amărui de pelin.

- 25 Rezultatul constă în sporirea proprietăților curativo-profilactice ale produsului finit.

Maceratul se realizează în felul următor.

În unitățile viti-vinicole dotate cu utilaj tehnologic corespunzător ingredientele se mărunțesc până la dimensiunile, cm:

rizomi și rădăcini	0,5...2,0
fructe	0,5...1,0
semințe	se strivesc
părți aeriene	până la 10,

- 30 după care se macerează în două etape cu amestec de vin și alcool în raport de 1:10 (ingrediente:extragent) pe grupe.

MD 2263 G2 2003.09.30 C2

4

Prima grupă de materie primă este alcătuită din următoarele ingrediente: părți aeriene de pelin amar, pelin lămâios, izma cerbilor, izmă bună, sovârf, pojarniță, sulfină, cimbrisor, monardă lămâioasă, coada-șoricelului, melisă, iarba măței, vițelar, flori de tei și flori de mușetel, rizomi și rădăcini de cerențel și de iarbă-mare, fructe de molură și de coriandru.

- 5 La prima etapă ingredientele se macerează cu amestec de vin și alcool cu tăria de 70% vol. în decurs de 10 zile amestecându-le, la etapa a doua cu amestec de vin și alcool cu tăria de 40% vol. în decurs de 6 zile, după care ambele fracții se amestecă. Din 1 kg ingrediente se obțin 1,8 dal macerat.

A doua grupă este alcătuită din următoarele ingrediente: fructe de cardamon, cuișoare, scorțișoară.

- 10 Fiecare ingredient din această grupă se macerează aparte, în două etape, la un raport de 1:10 (ingredient:extragent).

La etapa întâi se macerează cu amestec de vin și alcool cu tăria de 70% vol. în decurs de 20 zile cu amestecare, la etapa a doua cu amestec de vin și alcool de aceeași tărie timp de 10 zile cu amestecare.

Grupa a treia este alcătuită din următoarele ingrediente: ulei de portocală și vanilină.

- 15 Vanilina și uleiul de portocală se dizolvă în alcool etilic cu tăria de 96,5% vol. la un raport de 1 kg vanilină : 10 L alcool și 1 kg ulei de portocală : 10 L alcool.

Maceratele obținute în parte se amestecă și se utilizează ca component pentru fabricarea vinului aromatizat sau băuturii alcoolice.

Exemplul 1

- 20 Maceratul de ingrediente s-a obținut conform exemplului comun, componentele fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	1,15
partea aeriană de pelin lămâios	0,95
partea aeriană de izma cerbilor	0,05
partea aeriană de izmă bună	0,15
partea aeriană de sovârf	0,07
partea aeriană de pojarniță	0,31
partea aeriană de sulfină	0,09
partea aeriană de cimbrisor	0,26
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,11
partea aeriană de coada-șoricelului	0,77
partea aeriană de melisă	0,07
partea aeriană de iarba măței	0,07
partea aeriană de vițelar	0,07
flori de tei	0,07
flori de mușetel	0,12
rizomi și rădăcină de cerențel	0,07
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,15
fructe de molură	0,07
fructe de coriandru	0,66
fructe de cardamon	0,01
cuișoare	0,01
scorțișoară	0,01
ulei de portocală	0,051
vanilină	0,007.

Vinul aromatizat obținut cu utilizarea maceratului este de culoare roșie, cu o aromă complexă, plăcută, de ierburi și citrice.

Exemplul 2

- 25 Maceratul s-a executat conform exemplului comun, componentele fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	1,25
partea aeriană de pelin lămâios	0,97
partea aeriană de izma cerbilor	0,07
partea aeriană de izmă bună	0,17
partea aeriană de sovârf	0,09
partea aeriană de pojarniță	0,33
partea aeriană de sulfină	0,11
partea aeriană de cimbrisor	0,28
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,13
partea aeriană de coada-șoricelului	0,79
partea aeriană de melisă	0,09
partea aeriană de iarba măței	0,09

MD 2263 G2 2003.09.30 C2

5

partea aeriană de vițelar	0,09
flori de tei	0,09
flori de mușețel	0,14
rizomi și rădăcină de cerențel	0,09
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,17
fructe de molură	0,09
fructe de coriandru	0,68
fructe de cardamon	0,03
cuișoare	0,03
scorțișoară	0,03
ulei de portocală	0,053
vanilină	0,009.

Băutura alcoolică obținută cu utilizarea maceratului este limpede, fără incluziuni străine, cu gust moale, armonios, cu ton de citrice și caramel.

5

(57) Revendicare:

Macerat de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari ce conține macerate de materie primă vegetală, precum și ulei de portocală și vanilină, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	1,15...1,25
partea aeriană de pelin lămâios	0,95...0,97
partea aeriană de izma cerbilor	0,05...0,07
partea aeriană de izmă bună	0,15...0,17
partea aeriană de sovârf	0,07...0,09
partea aeriană de pojarniță	0,31...0,33
partea aeriană de sulfină	0,09...0,11
partea aeriană de cimbrisor	0,26...0,28
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,11...0,13
partea aeriană de coada-șoricelului	0,77...0,79
partea aeriană de melisă	0,07...0,09
partea aeriană de iarba mâței	0,07...0,09
partea aeriană de vițelar	0,07...0,09
flori de tei	0,07...0,09
flori de mușețel	0,12...0,14
rizomi și rădăcină de cerențel	0,07...0,09
rizomi și rădăcină de iarbă-mare	0,15...0,17
fructe de molură	0,07...0,09
fructe de coriandru	0,66...0,68
fructe de cardamon	0,01...0,03
cuișoare	0,01...0,03
scorțișoară	0,01...0,03
ulei de portocală	0,051...0,053
vanilină	0,007...0,009.

10

(56) Referințe bibliografice:

1. SU 1026402
2. SU 1112776 A 1982.12.30
3. Леснов П. П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, Пищевая промышленность, 1978, с. 245-246

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0171		
(22) Data depozit: 2002.07.03		
(51) ⁷ : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: Titlul : Compoziție de ingrediente pentru vin aromatizat sau băutură alcoolică (71) Solicitantul : BADAREU Victor, MD Termeni caracteristici : macerat, ingrediente, vin aromatizat, băutură alcoolică		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. ⁷ C 12 G 3/06 Invenții create în R. Moldova 1963-1992 Certificate de autor a URSS MD 1992-2003 BEA 1996-2003		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	SU 1026402	1
A	SU 1112776	1
A	П.П. Леснов, Г.И.Фертман Ароматизированные вина. Москва, 1978, с. 245-246	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		2003.06.06
Examinatorul		Colesnic Inesa

