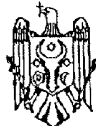




MD 2337 C2 2003.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2337** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 3/06

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2001 0049 (22) Data depozit: 2001.03.01	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.12.31, BOPI nr. 12/2003
(71) Solicitanți: BOGATII Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD (72) Inventatori: BOGATII Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD (73) Titulari: BOGATII Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD	

(54) **Brandy de struguri**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la o compoziție de brandy de struguri.

Brandy de struguri conține, în dal la 1000 dal: extract de coardă de viță de vie 80,0...150,0, extract de stejar 20,0...30,0, alcool de vin 500,0...700,0, sirop de zahăr cu concentrația de 800 g/dm³

2
16,3...21,3 și soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 40% vol.

5
Rezultatul invenției constă în obținerea unei noi băuturi tari cu aromă și gust specific armonios.

Revendicări: 1

MD 2337 C2 2003.12.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la o compoziție de brandy de struguri.

Se cunoaște compoziția de brandy, având componența: alcool aromatizat, distilat de vin maturat 6...10 ani și zahăr caramelizat [1].

- 5 De asemenea este cunoscută compoziția de brandy, care este constituită din: alcool etilic rectificat de purificare superioară, distilat de vin de 3 ani, extract de stejar, caramel, sirop de zahăr, acid citric, apă dedurizată [2].

Adaosul de distilat de vin în cantități mari (20...22%) conduce la majorarea prețului de cost al produsului finit.

- 10 Cea mai apropiată soluție este considerată băutura spirtoasă "Fortuna", care conține extracte de ingrediente vegetale, și anume de viță de vie și de stejar, zahăr, acid citric, caramel, soluție hidroalcoolică [3].

Dezavantajul băuturilor menționate este calitatea joasă.

- 15 Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea calității produsului finit și largirea sortimentului de băuturi alcoolice tari.

Această problemă se soluționează prin faptul că brandy de struguri conține în dal la 1000 dal: extract de coardă de viță de vie 80,0...150,0, extract de stejar 20,0...30,0, alcool de vin 500,0...700,0, sirop de zahăr cu concentrația de 800 g/dm³ 16,3...21,3 și soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 40% vol.

- 20 Rezultatul constă în crearea unei noi băuturi tari cu aromă și gust specific armonios.

Rezultatul obținut se datorează faptului că majorarea cantității extractului de coardă de viță de vie și extractului de stejar în băutura tare contribuie la sporirea cantității de tanin solubil și a altor polifenoli, lignin solubil, saponine, aminoacizi, aldehide, acetali, iar distilatul de vin intensifică aroma specifică și contribuie la producerea unei băuturi cu gust armonios.

- 25 Procesul de realizare a băuturii se execută utilizând ansamblul de utilaje de care dispun unitățile vinicole.

Obținerea alcoolului de vin și maturarea lui timp de 6 luni are loc conform Instrucției tehnologice pentru distilatul de vin din 12.10.1972.

- 30 Pentru obținerea extractului de coardă de viță de vie, coardele se pulverizează în moara cu bile. Ciuruirea prafului se efectuează în ciurul cu dimensiunea rețelei de 0,4 cm³.

- 35 Extractul de coardă de viță de vie se obține prin fermentarea prafului de viță de vie cu alcool etilic rectificat cu tăria de 96% volum în raport de 1:4, la care se adaugă acid citric circa 12 kg la 1000 dm³ de macerat și se macerează la temperatura de 50...65°C timp de 24 de ore, amestecând periodic. Lichidul se decantează obținându-se extractul de coardă de viță de vie de prima scurgere. La sedimentul rămas se adaugă soluție alcoolică cu tăria de 30% volum în raport de 1:3, amestecul se agită, se lasă pentru 24 de ore pentru a se realiza extracția. Maceratele ambelor fermentări se amestecă, se filtrează și se folosesc în calitate de componente pentru prepararea băuturii.

- 40 Extractul de stejar se obține prin extragerea așchiilor de stejar cu alcool etilic rectificat în prealabil diluat până la 40% volum. Extragerea are loc în omogenizatoare la o doză a așchiilor de 200,0...300,0 g/dm³ la temperatura de 25...35°C cu amestecarea de 3 ori pe zi până la atingerea concentrației extractului de cel puțin 3,0 g/cm³. În caz de necesitate se aplică tratamentele de stabilizare și se evacuează pentru păstrare în butoaie sau cisterne emailate.

- 45 Brandy se obține la amestecarea componentelor: extract de coardă de viță de vie 80,0...150,0, extract de stejar 20,0...30,0, alcool de vin 500,0...700,0, sirop de zahăr cu concentrația de 800 g/dm³ 16,3...21,3 și soluție hidroalcoolică, până la tăria de 40% volum.

Cupajul obținut conform corelației solicitate se omogenizează în rezervoare staționare dotate cu agitatoare, apoi este supus condiționării după următoarea schemă: filtrarea, refrigerarea, din nou filtrarea și îmbutelierea. În caz de necesitate se aplică caramel până la atingerea culorii chihlimbarii a cupajului.

- 50 Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

Pentru a obține 1000 dal de cupaj s-au luat, în dal:

extract de coardă de viță de vie	80,0
extract de stejar	20,0
alcool de vin	500,0
sirop de zahăr (800 g/dm ³)	16,3
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 40%.

MD 2337 C2 2003.12.31

4

Exemplul 2

Pentru a obține 1000 dal de cupaj s-au luat, în dal:

extract de coardă de viță de vie	150,0
extract de stejar	30,0
alcool de vin	700,0
sirop de zahăr	21,3
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 40%.

5

Exemplul 3

Pentru a obține 1000 dal de cupaj s-au luat, în dal:

extract de coardă de viță de vie	115,0
extract de stejar	25,0
alcool de vin	600,0
sirop de zahăr	19,5
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 40%.

Brandy obținut, conform corelației din exemplul 3, care se consideră optimă, are culoare aurie-chihlimbarie, aromă fină, gust moale, armonios, plăcut.

10

15 (57) Revendicare:

Brandy de struguri ce conține extract de coardă de viță de vie, extract de stejar, zahăr și soluție hidroalcoolică, **caracterizat prin aceea că** suplimentar conține alcool de vin, iar zahărul se utilizează în formă de sirop cu concentrația de 800 g/dm³, având următorul raport al ingredientelor, dal la 1000 dal:

20	extract de coardă de viță de vie	80,0...150,0
	extract de stejar	20,0...30,0
	alcool de vin	500,0...700,0
	sirop de zahăr	16,3...21,3
25	soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 40% vol.

(56) Referințe bibliografice:

1. SU 1590478 A1 1990.09.07
2. MD 145 G2 1995.01.31
3. MD 525 C2 1996.11.30

Șef Secție: GUȘAN Ala

Examinator: BANTAȘ Valentina

Redactor: LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0049		(85) Data fazei naționale PCT:
(22) Data depozit: 2001.03.01		(86) Cerere internațională PCT:
Prioritatea invocată : (31) nr.: (32) data : (33) țara : (51)⁷ : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: (54) Titlul : Brandy de struguri (71) Solicitantul : BOGATII Nicolae, MD; SAVIN Constantin, MD; KOVALIOVA Galina, MD Termeni caracteristici : a) limba română: brandy, brandy de struguri, extract de coardă de viță de vie, extract de stejar, alcool de vin b) limba engleză: brandy, oak extract, extract vine c) limba rusă: бренди, виноградный бренди, экстракт виноградной лозы, дубовый экстракт, винный спирт		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl.- 7)		
Int. Cl. ⁷ MD 1994-2003 EA 1996-2003 SU fond BRIT		
II. Literatura tehnico-științifică consultată adăugător la minim de documentație (autori, titluri, editura, țara și data publicării)		
1. Екоцука Коки. Производство напитков типа бренди с использованием лозы винограда и излишков столового вина. //Хакко когаку кайси, 1991. 69, №6, с. 447-453 2. Новая технология производства бренди. Пр-во продуктов питания. 1993, №1, с. 59 3. Оганесянц Л.А. Лактоны дуба – важный ароматообразующий компонент винодельческой продукции.//Виноград и вино России. 1995, №3, с. 12-14 4. Кухно А.И. Основы ускоренной технологии крепких напитков.//Современные достижения биотехнологии. Мат-лы 1 конф. Сев.-Кавказ. региона, Ставрополь, 1995, с. 65		
III. Baze de date electronice consultate (denumirea BD și termen de documentare)		
RU ESPASEnet ВИНТИ		
IV. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate

A	MD 666	1
A	MD 779	1
A	MD 1494	1
A	MD 145	1
A	MD 525	1
A	RU 2108378	1
A	RU 2084506	1
A	RU 2031112	1
A	RU 2031111	1
A	RU 2153529	1
A	RU 95103765	1
A	JP 4084882	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 2003.10.08		
Examinatorul Bantaș Valentina		