



MD 2339 F1 2003.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2339** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 3/06

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
(21) Nr. depozit: a 2003 0088 (22) Data depozit: 2003.03.20	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.12.31, BOPI nr. 12/2003
(71) Solicitant: BADAREU Victor, MD (72) Inventator: BADAREU Victor, MD (73) Titular: BADAREU Victor, MD	

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

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în parti-
cular la o compoziție de ingrediente pentru fabri-
carea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice
tari.

Compoziția de ingrediente conform invenției
conține macerate alcoolice de materie primă
vegetală, precum și uleiuri de portocală, de
trandafir și de geranium, componentele inițiale
fiind luate în următorul raport (părți de masă): părți
aerene 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, sulfină 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,

2
iarba-măței 0,07...0,09 și vițelar 0,07...0,09, flori
de tei 0,07...0,09 și mușetel 0,12...0,14, rizomi și
rădăcini de cerențel 0,07...0,09, iarbă-mare
0,15...0,17, fructe de molură 0,07...0,09, coriandru
0,66...0,68, cardamon 0,01...0,03, soc-negru
8,61...8,79 și scoruș-negru 98,0...102,0, ulei de
portocală 0,012...0,014, de trandafir 0,007...0,009
și de geranium 0,026...0,028, cuișoare 0,01...0,03,
scoțișoară 0,01...0,03 și vanilină 0,007...0,009.

10
Rezultatul constă în extinderea sortimentului de
producție alcoolică prin crearea unei compoziții de
ingrediente cu proprietăți organoleptice și tonifi-
cante noi.

15
Revendicări: 1

MD 2339 F1 2003.12.31

MD 2339 F1 2003.12.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la o compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinurilor aromatizate sau a băuturilor alcoolice tari.

- 5 Sunt cunoscute compoziții de ingrediente pentru vinurile aromatizate "Букет Молдавии", "Утренняя роса" și "Поляна", care conțin în componența lor de la 23 la 29 componente de materie primă condimentat-aromatică ce le dau vinurilor menționate gust și aromă specifice lor, atribuindu-le proprietăți tonifiante [1, 2, 3].

- 10 Cea mai apropiată de soluția revendicată este compoziția de ingrediente pentru vin aromatizat sau pentru băutură alcoolică, care include (în kg la 1000 dal de produs finit) părți aeriene de pelin amar (1,15...1,25), de pelin lămâios (0,95...0,97), de izma-cerbilor (0,05...0,07), de izmă-bună (0,15...0,17), de sovârf (0,07...0,09), de pojarniță (0,31...0,33), de sulfină (0,09...0,11), de cimbrisor (0,26...0,28), de monardă lămâioasă (0,11...0,13), de coada-șoricelului (0,77...0,79), de melisă (0,07...0,09), de iarba-măței (0,07...0,09), de vițelar (0,07...0,09), flori de tei (0,07...0,09), flori de mușetel (0,12...0,14), rizomi și rădăcini de cerențel (0,07...0,09), rizomi și rădăcini de iarbă-mare (0,15...0,17), fructe de molură (0,07...0,09), coriandru (0,66...0,68), cardamon (0,01...0,03), cuișoare (0,01...0,03), scorțișoară (0,01...0,03), ulei de portocală (0,051...0,053) și vanilină (0,07...0,09) [4].

15 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este extinderea sortimentului de producție alcoolică prin crearea unei compoziții de ingrediente cu proprietăți organoleptice și tonifiante noi.

- 20 Problema se soluționează prin aceea că compoziția de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari conține macerate alcoolice de materie primă vegetală, precum și uleiuri de portocală, de trandafir și de geranium, 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-măței	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 rădăcini de cerențel	0,07...0,09
rizomi și rădăcini de iarbă-mare	0,15...0,17
fructe de molură	0,07...0,09
fructe de scoruș-negru	98,0...102,0
fructe de soc-negru	8,61...8,79
fructe de coriandru	0,66...0,68
fructe de cardamon	0,01...0,03
ulei de portocală	0,012...0,014
ulei de trandafir	0,007...0,009
ulei de geranium	0,026...0,028
cuișoare	0,01...0,03
scorțișoară	0,01...0,03
vanilină	0,007...0,009

Rezultatul constă în crearea unei compoziții de ingrediente cu proprietăți organoleptice și tonifiante noi și în extinderea sortimentului de producție alcoolică.

- 25 Ingredientele noi ce fac parte din compoziția revendicată și anume: fructele de scoruș-negru, fructele de soc-negru, uleiul de trandafir și uleiul de geranium în cantitățile indicate, pe lângă faptul că îi atribuie produsului finit aroma și particularitățile de gust specifice acestora, amplifică caracteristicile fiecăruia din componentele compoziției și asigură proprietăți organoleptice și tonifiante noi ale produsului finit.

- 30 Noile caracteristici organoleptice se deosebesc prin nuanțe dominante de trandafir și muscat pe un fond de aromă fină de ierburi cosite și flori de câmp și cu nuanțe dominante de fructe uscate și petale de trandafir pe un fond de amăreală picantă în gust. Aceste calități ale produsului în ce privește aroma și gustul se combină mult mai optim în procesul preparării vinurilor aromatizate de culoare roz.

MD 2339 F1 2003.12.31

4

Noile caracteristici tonifiante ale produsului finit se datorează fructelor de scoruș și de soc-negru, care îmbogățesc băutura cu vitaminele C, P, PP, B₁, B₂, caroten, rutină, microelemente, iod, substanțe tanante și pectinice, flavonoide și uleiuri eterice.

Compoziția de ingrediente se pregătește în modul următor.

- 5 Materia primă vegetală se sortează și se mărunțește: tulpinile, frunzele până la mărimea de cel mult 10 cm, rădăcinile și rizomii până la dimensiunile de 0,5...2,0 cm, semințele se zdrobesc.

- 10 Ingredientele se divizează în grupe în funcție de condițiile de macerare. Prin metoda cunoscută de macerare dublă se prepară maceratul din pelin amar, pelin lămâios, izma-cerbilor, izmă-bună, sovârf, pojarniță, sulfină, cimbrisor, monardă lămâioasă, coada-șoricelului, melisă, iarba-mătei, vițelar, flori de tei, flori de mușetel, rizomi și rădăcini de cerențel și de iarbă-mare, fructe de molură și coriandru. Prima etapă a macerării se efectuează cu soluție alcoolică cu tăria de 70±5% vol. în raport de 1 kg de amestec la 10 dm³ de soluție timp de 15 zile. A doua etapă a macerării se efectuează cu soluție alcoolică cu tăria de 40±5% în același raport timp de 10 zile. Maceratele din prima și a doua etapă se unifică. Randamentul maceratului constituie 1,75 dal/kg.

- 15 Maceratele din fructe de scoruș-negru și soc-negru se obțin prin macerare dublă: la prima etapă cu soluție alcoolică de 55±5% vol. în raport de 1 kg de amestec la 1 dm³ de soluție timp de 15 zile; la etapa a doua cu soluție alcoolică de 40±5% vol. în același raport timp de 10 zile. Maceratele din prima și a doua etapă se unifică. Randamentul macerării constituie 0,23 dal/kg.

- 20 Maceratele din cuișoare, cardamon și scorțișoară se obțin de asemenea prin macerare dublă cu soluție alcoolică de 70±5% vol. în raport de 1 kg de amestec la 10 dm³ de soluție timp de 20 de zile la ambele etape. Randamentul maceratului constituie 1,75 dal/kg.

Uleiurile de portocale, de trandafir, de geranium și vanilina se dizolvă în alcool etilic rafinat în raportul 1:10 și se mențin timp de 24 de ore.

Maceratele obținute din cele 3 grupe de ingrediente și uleiurile dizolvate se unifică și se lasă în repaus timp de 3 zile.

- 25 Compoziția de ingrediente obținută cu tăria de 50±5% vol. se folosește ca component al vinului aromatizat sau băuturii alcoolice tari.

Exemplul 1. Prepararea vinului aromatizat de desert "Vermut roz" pe baza compoziției revendicate de ingrediente.

- 30 Pentru prepararea vinului "Vermut roz" se folosesc vinuri brute de soiuri roze și albe de struguri. Vinurile brute se decolorează cu cărbune activat. Compoziția se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale 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-mătei	0,07
partea aeriană de vițelar	0,07
flori de tei	0,07
flori de mușetel	0,12
rizomi și rădăcini de cerențel	0,07
rizomi și rădăcini 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	0,012
vanilină	0,007
fructe de scoruș-negru	98,0
fructe de soc-negru	8,61
ulei de trandafir	0,007
ulei de geranium	0,026

MD 2339 F1 2003.12.31

5

Pentru pregătirea a 1000 dal de vin "Vermut roz" cu condițiile 16% vol. alcool și 160 g/dm³ zahăr se cupajează 36 dal compoziție de ingrediente cu tăria de 50% vol., 810 dal de vin brut sec tratat cu tăria de 10,6% vol., 1521 kg de zahăr de sfeclă sau 95 dal de sirop de zahăr, 58 dal de alcool etilic rectificat de 96% vol., 1 kg de caramel și acid citric pentru ajustarea condițiilor de aciditate titrabilă.

- 5 Vinul preparat are o culoare roz cu nuanță fină de liliachiu, aromă și gust cu nuanțe pronunțate de trandafir, muscat și fructe uscate.

Exemplul 2. Prepararea vinului aromatizat de desert cu condițiile 16% vol. alcool și 160 g/dm³ de zahăr pe baza compoziției revendicate de ingrediente.

- 10 Compoziția de ingrediente se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale 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
partea aeriană de vițelar	0,09
flori de tei	0,09
flori de mușețel	0,14
rizomi și rădăcini de cereșel	0,09
rizomi și rădăcini 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	0,014
vanilină	0,009
fructe de scoruș-negru	102,0
fructe de soc-negru	8,79
ulei de trandafir	0,009
ulei de geranium	0,028

Vinul se obține prin cupajarea vinului brut sec limpezit, vinului brut alcoolizat, alcoolului etilic rectificat, siropului de zahăr și compoziției de ingrediente din calculul pentru condițiile de 16% vol. alcool și 160 g/dm³ de zahăr în produsul finit. Vinul obținut este aromatic, armonios, corpolent.

- 15 *Exemplul 3.* Prepararea băuturii alcoolice tari de desert cu condițiile 16% vol. alcool și 160 g/dm³ de zahăr pe baza compoziției de ingrediente revendicate.

Compoziția de ingrediente se prepară conform exemplului comun, componentele inițiale fiind luate în următorul raport (părți de masă):

partea aeriană de pelin amar	1,20
partea aeriană de pelin lămâios	0,96
partea aeriană de izma-cerbilor	0,06
partea aeriană de izmă-bună	0,16
partea aeriană de sovârf	0,08
partea aeriană de pojarniță	0,32
partea aeriană de sulfină	0,10
partea aeriană de cimbrisor	0,27
partea aeriană de monardă lămâioasă	0,12
partea aeriană de coada-șoricelului	0,78
partea aeriană de melisă	0,08
partea aeriană de iarba-măței	0,08
partea aeriană de vițelar	0,08
flori de tei	0,08
flori de mușețel	0,13

MD 2339 F1 2003.12.31

6

rizomi și rădăcini de cereșel	0,08
rizomi și rădăcini de iarbă-mare	0,16
fructe de molură	0,08
fructe de coriandru	0,67
fructe de cardamon	0,02
cuișoare	0,02
scorțișoară	0,02
ulei de portocală	0,013
vanilină	0,008
fructe de scoruș-negru	100,0
fructe de soc-negru	8,70
ulei de trandafir	0,008
ulei de geranium	0,027

Băutura se obține prin cupajarea amestecului de apă și alcool, siropului de zahăr și compoziției de ingrediente din calculul pentru condițiile de 16% vol. alcool și 160 g/dm³ de zahăr în produsul finit. Băutura obținută este armonioasă.

5

10

(57) Revendicare:

Compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari ce conține macerate alcoolice de materie primă vegetală, precum și uleiuri de portocală, de trandafir și de geranium, 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 iarbă-măței	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 rădăcini de cereșel	0,07...0,09
rizomi și rădăcini de iarbă-mare	0,15...0,17
fructe de molură	0,07...0,09
fructe de scoruș-negru	98,0...102,0
fructe de soc-negru	8,61...8,79

MD 2339 F1 2003.12.31

7

fructe de coriandru	0,66...0,68
fructe de cardamon	0,01...0,03
ulei de portocală	0,012...0,014
ulei de trandafir	0,007...0,009
ulei de geranium	0,026...0,028
cuișoare	0,01...0,03
scorțișoară	0,01...0,03
vanilină	0,007...0,009

(56) Referințe bibliografice:

1. Леснов П.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 244-245
2. Леснов П.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 246-247
3. SU 1112776 C1 1982.12.30
4. MD 2264 F1 2003.09.30

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2003 0088		
(22) Data depozit: 2003.03.20		
(51) ⁷ : C 12 G 3/06		
Alți indici de clasificare: Titlul : Compoziție de ingrediente pentru fabricarea vinului aromatizat sau a băuturii alcoolice tari (71) Solicitantul : BADAREU Victor, MD Termeni caracteristici : vin aromatizat, ingrediente, compoziție		
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 Certificate de autor a URSS Baza de date documente de brevet R.Moldova 1993-2003 Buletinul oficial al OEAB 1996-2003		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Леснов П.П., Фергман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 244-245	1
A	Леснов П.П., Фергман Г.И. Ароматизированные вина, Москва, 1978, с. 246-247	1
A	SU 1112776 C1 1982.12.30	1
A	MD 2264	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

	evidență 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 2003.10.07	
Examinatorul Colesnic Inesa	

