



MD 968 Z 2016.06.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **968** (13) **Z**
(51) Int.Cl: *C12G 1/022* (2006.01)
C12G 1/06 (2006.01)
C12M 1/00 (2006.01)
C12M 1/107 (2006.01)
C12M 1/24 (2006.01)
B01L 3/00 (2006.01)
C12N 1/16 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

(21) Nr. depozit: s 2014 0113 (22) Data depozit: 2014.08.28	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2015.11.30, BOPI nr. 11/2015
(71) Solicitant: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (72) Inventatori: TARAN Nicolae, MD; SOLDATENCO Eugenia, MD; MORARI Boris, MD; SOLDATENCO Olga, MD (73) Titular: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD	

(54) **Metodă de apreciere a capacității de fermentare secundară a tulpinii de
levuri pentru producerea vinului spumant roșu**

(57) **Rezumat:**

1

Invenția se referă la biotehnologie, și anume la o metodă de apreciere a capacității de fermentare secundară a tulpinii de levuri pentru producerea vinului spumant roșu.

Metoda, conform invenției, prevede adăugarea tulpinii de levuri, în cantitate de 3 mln. cel./cm³ în vin cu un conținut de zaharuri de 22 g/dm³ și substanțe fenolice de 1000...2500 mg/dm³, menținerea vinului pentru fermentare în decurs de 5 zile la temperatura de 20°C într-o eprubetă cu diametrul de 2 cm

2

și înălțimea de 15 cm, în care este amplasat cu gatul spre fundul eprubetei un tub sudat la un capăt, gradat cu scara de 0,071 cm³, cu diametrul de 0,3 cm și înălțimea de 10 cm, din care este evacuat aerul, și determinarea volumului de gaz acumulat în tub la fermentare. Cu cât volumul gazului acumulat este mai mare, cu atât capacitatea de fermentare secundară a tulpinii este mai mare.

Revendicări: 1

MD 968 Z 2016.06.30

(54) Method for assessing the capacity of secondary fermentation of the yeast strain for the production of red sparkling wine

(57) Abstract:

1

The invention relates to biotechnology, namely to a method for assessing the capacity of secondary fermentation of the yeast strain for the production of red sparkling wine.

The method, according to the invention, comprises addition of the yeast strain in an amount of 3 mln cells/cm³ in wine with a sugar content of 22 g/dm³ and phenolic substances of 1000...2500 mg/dm³, maintenance of wine for fermentation for 5 days at a temperature of 20°C in a vial with a diameter of 2 cm and a

2

height of 15 cm, in which is placed with the neck towards the bottom of the vial a tube welded at one end, graduated with the scale of 0.071 cm³, of a diameter of 0.3 cm and a height of 10 cm, from which the air is removed, and determination of the gas volume accumulated in the tube during fermentation. The greater the accumulated gas volume, the greater the capacity of secondary fermentation of the strain.

Claims: 1

(54) Метод оценки способности штамма дрожжей к вторичному брожению для производства красного игристого вина

(57) Реферат:

1

Изобретение относится к биотехнологии, а именно к методу оценки способности штамма дрожжей к вторичному брожению для производства красного игристого вина.

Метод, согласно изобретению, предусматривает добавление штамма дрожжей в количестве 3 млн клеток/см³ в вино с содержанием сахаров 22 г/дм³ и фенольных веществ 1000...2500 мг/дм³, выдержку вина для брожения в течение 5 дней при температуре 20°C в пробирке с

2

диаметром 2 см и высотой 15 см, в которой расположена, горлышком в сторону дна пробирки, запаянная с одного конца трубка, градуированная с ценой деления 0,071 см³, диаметром 0,3 см и высотой 10 см, из которой удален воздух, и определение объема накопившегося газа в трубке при брожении. Чем больше объем накопившегося газа, тем больше способность штамма к вторичному брожению.

П. формулы: 1

Descriere:

Invenția se referă la biotehnologie, și anume la o metodă de apreciere a capacității de fermentare secundară a tulpinii de levuri pentru producerea vinului spumant roșu.

5 Este cunoscută metoda de determinare a capacității de fermentare a glucidelor și alcoolilor în mediu lichid prin utilizarea mediului model de bază cu următoarele componente (g/dm³): peptonă – 5,0; K₂HPO₄ – 1,0. Glucidele și alcoolii se pregătesc aparte ca hidrosoluții de 10%, soluția de glucide se supune autoclavizării la presiunea de 0,5 atm, iar cele de alcool se filtrează. Soluțiile sterile se adaugă la fonul de bază în așa proporții, ca concentrația lor în mediu să fie cuprinsă între 10...20 g/dm³. Soluția de bază se toarnă în eprubete de 8...10 cm³, se scufundă în fiecare eprubetă câte un tub întors cu fundul spre suprafață și se sterilizează la presiunea de 1 atm [1].

10 Mediul model după sterilizare se însămânțează cu microorganismele studiate și se incubează timp de 1...10 zile, creșterea și dezvoltarea microorganismelor se determină după tulburarea mediului, formarea peliculei sau a sedimentului. Acumularea de acizi se depistează după modificarea pH-ului, iar formarea gazelor după apariția camerei de gaz în tub.

15 Neajunsurile metodei constau în complicația utilizării ei în medii reale, în special pentru vinuri roșii, sterilizarea la temperaturi înalte duce la distrugerea unor componenți ai complexului fenolic și la modificări nedorite în vin. Tubul pentru gaz nu are volum interior suficient pentru a face o diferențiere comparativă între microorganismele testate, iar datorită dimensiunilor relativ mici există posibilitatea deteriorării lui în timpul sterilizării.

20 De asemenea este cunoscută o metodă, unde scurgerea bulelor de aer se realizează prin inversarea eprubetei cu amestecul fermentativ închis etanș ce conține tubul interior imersat în lichid cu gâtul întors spre baza eprubetei. Aceasta accelerează propagarea analizei având toată construcția asamblată din timp și elimină riscul deteriorării tubului interior în timpul sterilizării datorită fixării acestuia [2].

25 Neajunsurile metodei constau în necesitatea utilizării mediului model ce nu întotdeauna creează condițiile necesare, în special pentru vinurile roșii, sterilizarea la temperaturi înalte duce la distrugerea unor componenți ai complexului fenolic și la modificări nedorite în vin. Prin urmare, nu poate fi efectuată o selectare coerentă a capacității de fermentare secundară a tulpinilor de levuri în condițiile specifice de producere a vinurilor spumante roșii.

30 De asemenea se cunoaște metoda de testare a activității microbiene, care permite captarea bulelor de gaz, ce se formează în urma activității microorganismelor. Specificul acestei metode de testare este că tubul interior a fost modificat cu posibilitatea de a elimina camera de aer fără tratarea termică și fără inversarea tubului, sterilizarea este înlocuită prin proba martor de analiză. Această metodă prevede și testarea în câmp, totodată nu necesită o pregătire minuțioasă [3].

35 Neajunsurile metodei constau în faptul că nu este posibilă selectarea tulpinilor de levuri după dinamica acumulării de CO₂ în tubul interior în medii cu conținut înalt de substanțe fenolice și alcool. Înlocuirea sterilizării cu proba martor de analiză nu asigură o siguranță suficientă la utilizarea mediilor, precum vinul materie primă roșu.

40 Problema pe care o rezolvă invenția solicitată constă în elaborarea unei metode de determinare a capacității de fermentare secundară a tulpinilor de levuri destinate producerii vinurilor spumante roșii.

45 Esența invenției constă în aceea că metoda de apreciere a capacității de fermentare secundară a tulpinii de levuri pentru producerea vinului spumant roșu prevede adăugarea tulpinii de levuri, în cantitate de 3 mln. cel./cm³ în vin cu un conținut de zaharuri de 22 g/dm³ și substanțe fenolice de 1000...2500 mg/dm³, menținerea vinului pentru fermentare în decurs de 5 zile la temperatura de 20°C într-o eprubetă cu diametrul de 2 cm și înălțimea de 15 cm, în care este amplasat cu gâtul orientat spre fundul eprubetei un tub sudat la un capăt, gradat cu scară de 0,071 cm³, cu diametrul de 0,3 cm și înălțimea de 10 cm, din care este evacuat aerul, și determinarea volumului de gaz acumulat în tub la fermentare, totodată dacă volumul gazului acumulat este mai mic de 0,063 cm³ se consideră că tulpina de levuri nu are capacitate de fermentare secundară, dacă volumul gazului acumulat este de 0,064...0,254 cm³ se consideră că tulpina de levuri are capacitate scăzută de fermentare secundară, dacă volumul gazului acumulat este de 0,255...0,510 cm³ se consideră că tulpina de levuri are capacitate medie de fermentare secundară și dacă volumul gazului acumulat este mai mare de 0,510 cm³ se consideră că tulpina are capacitate sporită de fermentare secundară.

55 În eprubetă se toarnă vin roșu filtrat prin filtre cu membrană cu d=0,6 μm, conținutul de zaharuri în vin este de 22 g/dm³, iar maioua de levuri conține 3 mln. cel./cm³. Vinul se toarnă în eprubetă până când înălțimea lichidului depășește înălțimea tubului interior cu 1 cm. În același mod se pregătește proba de control cu excluderea însămânțării vinului cu tulpina de levuri.

Evacuarea bulelor de aer din tubul interior se realizează prin inversarea eprubetei ermetic închise, cu amestecul fermentativ și tubul interior imersat în lichid cu gatul întors spre baza eprubetei. Operațiunea se repetă de câteva ori pentru a evacua bulele de aer până când tubul interior este plin cu lichid. Apoi eprubeta se astupă cu un dop steril din vată și se introduce în termostată la o temperatură constantă de 20°C. Procesul de fermentare secundară se studiază timp de 5 zile, din care 24 de ore este perioada de acomodare, iar măsurările se efectuează din ziua a 2-a. În calitate de obiect de control servește volumul de gaz (CO₂) format în procesul fermentării secundare.

Aprecierea capacității de fermentare secundară a tulpinii de levuri se efectuează după volumul gazului acumulat în tubul de fermentare în decurs de 5 zile.

Metoda elaborată permite de a selecta tulpinile în dependență de capacitatea de fermentare secundară a glucidelor în condițiile asemănătoare cu cele de la fermentarea secundară la producerea vinurilor spumante roșii, evidențiind pe cele mai rezistente datorită tubului interior gradat, în dependență de dinamica acumulării de gaz (CO₂) format în urma fermentației secundare. Excluderea sterilizării la temperaturi ridicate permite utilizarea construcției extinse a tubului interior, fără necesitatea fixării lui în interiorul eprubetei, totodată simplifică efectuarea analizei.

Exemplul 1

Vinul materie primă roșu pentru spumante, în volum de minim 50 cm³, cu parametri fizico-chimici: conținutul de alcool etilic – 11,0 % vol., aciditatea titrabilă – 5,7 g/l, pH – 3,2, conținutul de substanțe fenolice – 1100 mg/dm³, conținutul de zaharuri – 22 g/dm³, a fost filtrat prin filtrul cu membrană cu diametrul porilor de 0,6 μm. În vinul filtrat s-a administrat maiaua de levuri (tulpina de levuri CNMN-Y-R-91) din calculul 3 mln. cel./cm³, apoi amestecul fermentativ a fost turnat în eprubeta în care s-a introdus tubul gradat cu gatul orientat în jos. Evacuarea bulelor de aer din tub s-a realizat prin inversarea eprubetei cu amestecul fermentativ închis ermetic și tubul interior imersat în lichid cu gatul întors spre baza eprubetei. Procesul s-a repetat de câteva ori, până tubul interior s-a umplut cu lichid. Eprubeta a fost introdusă în termostată la temperatura de 20°C și monitorizată timp de 5 zile, determinând volumul de CO₂ acumulat.

După 48 h în tub s-au acumulat 0,26 cm³ de CO₂, după 72 h s-au format 0,45 cm³ CO₂, iar după 96 h volumul de dioxid de carbon a atins valoarea de 0,51 cm³ de CO₂. Prin urmare, tulpina de levuri posedă capacitățile necesare pentru realizarea fermentației secundare a vinurilor materie primă roșii la un conținut moderat de substanțe cu caracter fenolic.

Exemplul 2

Vinul materie primă roșu pentru spumante, în volum de minim 50 cm³, cu parametri fizico-chimici: conținutul de alcool etilic – 11,0 % vol., aciditatea titrabilă – 5,7 g/l, pH – 3,2, conținutul de substanțe fenolice – 2000 mg/dm³, conținutul de zaharuri – 22 g/dm³, a fost filtrat prin filtrul cu membrană cu diametrul porilor de 0,6 μm. În vinul studiat s-a administrat maiaua de levuri (tulpina de levuri CNMNY R-91) din calculul 3 mln. cel./cm³, apoi amestecul fermentativ a fost turnat în eprubeta în care s-a introdus tubul gradat cu gatul orientat în jos. Evacuarea bulelor de aer din tub s-a realizat prin inversarea eprubetei cu amestecul fermentativ închis ermetic și tubul interior imersat în lichid cu gatul întors spre baza eprubetei. Procesul s-a repetat de câteva ori, până tubul interior s-a umplut cu lichid. Eprubeta a fost introdusă în termostată la temperatura de 20°C și monitorizată timp de 5 zile, determinând volumul de CO₂ acumulat.

După 48 h în tub s-au acumulat 0,163 cm³ de CO₂, după 72 h s-au format 0,29 cm³ de CO₂, iar după 96 h volumul de dioxid de carbon atinge valoarea de 0,537 cm³. Prin urmare, tulpina de levuri posedă capacitățile necesare pentru realizarea fermentației secundare a vinurilor materie primă roșii la un conținut înalt de substanțe cu caracter fenolic.

Exemplul 3

Vinul materie primă roșu pentru spumante, în volum de minim 50 cm³, cu parametri fizico-chimici: conținutul de alcool etilic – 11,0 % vol., aciditatea titrabilă – 5,7 g/l, pH – 3,2, conținutul de substanțe fenolice – 2400 mg/dm³, conținutul de zaharuri – 22 g/dm³, a fost filtrat prin filtrul cu membrană cu diametrul porilor de 0,6 μm. În vinul filtrat s-a administrat maiaua de levuri (tulpina de levuri CNMN-Y-28) din calculul 3 mln. cel./cm³, apoi amestecul fermentativ a fost turnat în eprubeta în care s-a introdus tubul gradat cu gatul orientat în jos. Evacuarea bulelor de aer din tub s-a realizat prin inversarea eprubetei, cu amestecul fermentativ închis ermetic și tubul interior imersat în lichid cu gatul întors spre baza eprubetei. Procesul s-a repetat de câteva ori, până tubul interior s-a umplut cu lichid. Eprubeta a fost introdusă în termostată la temperatura de 20°C și monitorizată timp de 5 zile, determinând volumul de CO₂ acumulat.

După 48 h în tub s-au format 0,021 cm³ de CO₂, după 72 h s-au acumulat 0,063 cm³ de CO₂, însă în continuare volumul a rămas constant fiind de 0,063 cm³ CO₂. Prin urmare, tulpina de levuri

CNMN-Y-28 nu poate asigura fermentarea secundară a glucidelor în vinul materie primă roșu cu concentrația sporită de substanțe fenolice.

Exemplul 4

5 Vinul materie primă roșu pentru spumante, în volum de minim 150 cm³, cu indicii fizico-chimici: conținutul de alcool etilic – 11,1 % vol., aciditatea titrabilă – 5,5 g/l, pH – 3,2, conținutul de substanțe fenolice – 2000 mg/dm³, conținutul de zaharuri – 22 g/dm³, a fost filtrat prin filtrul cu membrană cu diametrul porilor de 0,6 μm. În vinul studiat s-au administrat diferite tulpini de levuri (tulpini de levuri din Colecția Națională de Microorganisme Nepatogene din Industria Oenologică (CNMNIO): CNMNIO Nr. 4, CNMNIO Nr. 81, CNMNIO Nr. 91 reieșind din calculul 3 mln. cel./cm³, apoi amestecul fermentativ a fost turnat în eprubete, în care s-a introdus tubul gradat cu gatul orientat în jos. Evacuarea bulelor de aer din tub s-a realizat prin inversarea eprubetei, cu amestecul fermentativ închis ermetic și tubul interior imersat în lichid cu gatul întors spre baza eprubetei. Procesul s-a repetat de câteva ori până tubul interior s-a umplut cu lichid. Eprubetele au fost introduse în termostat la temperatura de 20°C și monitorizate timp de 4 zile determinând volumul de CO₂ acumulat.

15 În eprubeta înșămânțată cu tulpina de levuri CNMNIO Nr. 4 nu s-a înregistrat acumularea gazului în tubul interior, prin urmare nu a avut loc fermentarea secundară și tulpina de levuri nu poate fi utilizată la fermentarea secundară a vinurilor spumante roșii. În eprubeta înșămânțată cu tulpina de levuri CNMNIO Nr. 81 s-a înregistrat acumularea gazului în tubul interior, însă cu o dinamică lentă, în a 5-a zi ajungând la doar 0,254 cm³ de CO₂. Prin urmare, tulpina CNMNIO Nr. 81 are o capacitate redusă de fermentare secundară la concentrații înalte de substanțe fenolice.

20 Pentru tulpina de levuri CNMNIO Nr. 91 după 96 h volumul de dioxid de carbon acumulat a atins valoarea de 0,537 cm³. Prin urmare, această tulpină de levuri are capacitate sporită de fermentare secundară a vinurilor materie primă roșii cu un conținut înalt de substanțe fenolice.

25

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Бурьян Н. И. Микробиология виноделия. Ялта, Институт винограда и вина, Магарач, 1997, p. 358-362
2. US 20110256038 A1 2011.10.20
3. CA 1264434 A1 1990.01.16

(57) Revendicări:

Metodă de apreciere a capacității de fermentare secundară a tulpinii de levuri pentru producerea vinului spumant roșu, care prevede adăugarea tulpinii de levuri, în cantitate de 3 mln. cel./cm³ în vin cu un conținut de zaharuri de 22 g/dm³ și substanțe fenolice de 1000...2500 mg/dm³, menținerea vinului pentru fermentare în decurs de 5 zile la temperatura de 20°C într-o eprubetă cu diametrul de 2 cm și înălțimea de 15 cm, în care este amplasat cu gatul spre fundul eprubetei un tub sudat la un capăt, gradat cu scara de 0,071 cm³, cu diametrul de 0,3 cm și înălțimea de 10 cm, din care este evacuat aerul, și determinarea volumului de gaz acumulat în tub la fermentare, totodată dacă volumul gazului acumulat este mai mic de 0,063 cm³ se consideră că tulpina de levuri nu are capacitate de fermentare secundară, dacă volumul gazului acumulat este de 0,064...0,254 cm³ se consideră că tulpina de levuri are capacitate scăzută de fermentare secundară, dacă volumul gazului acumulat este de 0,255...0,510 cm³ se consideră că tulpina de levuri are capacitate medie de fermentare secundară și dacă volumul gazului acumulat este mai mare de 0,510 cm³ se consideră că tulpina are capacitate sporită de fermentare secundară.

Șef Direcție Brevete:

GUȘAN Ala

Șef Secție Examinare:

LEVIȚCHI Svetlana

Examinator:

DUBĂSARU Nina

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii

(21) Nr. depozit: s 2014 0113 (32) Data de prioritate recunoscută:
 (22) Data depozit: 2014.08.28 Raport de documentare internațională: ☐ da
 (67)* Nr. și data transformării cererii: ,
 (71) Solicitant: **INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD**
 (54) **Titlul: Metodă de selectare a tulpinilor de levuri după capacitatea de fermentare secundară a glucidelor la producerea vinurilor spumante roșii**

II. Clasificarea obiectului invenției:

(51) **Int.Cl:** *C12G 1/06* (2006.01) *C12M 1/107* (2006.01)
C12G 1/022 (2006.01) *C12M 1/24* (2006.01)
C12M 1/00 (2006.01) *B01L 3/00* (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 1/06
 C12G 1/022
 C12M 1/00
 C12M 1/107
 C12M 1/24
 B01L 3/00
 tulpină, fermentare
 test
 eprubetă
 tub
"Worldwide" (Espacenet):
EA, CIS (Eapatis):
 C12G 1/06
 C12G 1/022
 C12M 1/00
 C12M 1/107
 C12M 1/24
 B01L 3/00
 штамм, брожение
 тест
 пробики
SU (nonpublic):
 Alte BD –

IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate

<http://journal.kubansad.ru/pdf/09/01/14.pdf>
http://www.utm.md/meridian/2014/MI_1_2014/13.Cravcesco%20A.%20Influenta.pdf
<http://ru.scribd.com/doc/130324891/Implementarea-HACCP-Studiu-de-Caz-Vinul-Spumant#scribd>
http://en.wikipedia.org/wiki/Durham_tube

<http://www.clubafaceri.ro/10282/eprubete-durham-tx27.1-3615328.html>
<http://www.sepadin.ro/produse-sticlari-eprubete-cu-fund-rotund-MARIENFELD>
http://www.dacchim.ro/catalog/catalog_dacchim.pdf
http://www.znaytovar.ru/gost/2/GOST_177074_Posuda_mernaya_lab.html

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	Бурьян. Н. И. Микробиология виноделия. Ялта, Институт винограда и вина, Магарач, 1997, p. 358-362	1
A, D	US 20110256038 A1 2011.10.20	1
A, D, C	CA 1264434 A1 1990.01.16	1
A	WO 9638583 A1 1996.12.05	1
A	US 1614184 A1 1927.01.11	1

* 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 evidență 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 2015.06.05

Examinator DUBĂSARU Nina