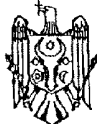




MD 3055 G2 2006.05.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3055** (13) **G2**
(51) Int. Cl.: *C12G 3/04* (2006.01)
C12G 3/06 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2005 0313 (22) Data depozit: 2005.10.31	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2006.05.31, BOPI nr. 5/2006
(71) Solicitant: INSTITUTUL NAȚIONAL PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE, MD (72) Inventatori: PARASCA Petru, MD; PALII Spiridon, MD; DRAGANCEA Vasile, MD (73) Titular: INSTITUTUL NAȚIONAL PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE, MD	

(54) Compoziție de lichior

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria lichiorurilor, și anume la o compoziție de lichior.

5
10
Compoziția, conform invenției, conține pentru 1000 dal de cupaj, în L: macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir 700...800, macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II 400...500, macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II 50...60, macerat hidroalcoolic de cătu-

2
șnică 15...20, vin natural sec cu aromă de trandafir 750...850, soluție hidroalcoolică de vanilină (1:10) 0,8...1,0, sirop de zahăr de 73,2% 2750...3000, caramel 8...10 kg și soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 35,5±0,5% vol.
Revendicări: 1

MD 3055 G2 2006.05.31

MD 3055 G2 2006.05.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria lichiorurilor, și anume la o compoziție de lichior.

Este cunoscut lichiorul Roza, care conține ulei aromatic de trandafir, acid citric, colorant, alcool etilic și apă dedurizată. Lichiorul este sărac în substanțe nutritive, având o energie calorică mică [1].

5 Este cunoscută de asemenea compoziția de lichior Rozovăi, care conține ulei aromatic de trandafir, zahăr, colorant roșu, alcool etilic și apă dedurizată. Lichiorul indicat este sărac în substanțe nutritive, biologic active și are calități organoleptice joase. Ca rezultat, lichiorul dat puțin se folosește de consumatori, nu este răspândit pe piața internă [2].

10 Este cunoscută o compoziție de băutură tare, care conține macerate de nucă în ceară, pelin lămâios, pelin amar și hamei de scurgerea I și II, macerat de struguri de scurgerea I, II și III, sirop de zahăr, caramel, alcool etilic și apă dedurizată. Băutura, deși posedă proprietăți tonifiante, nu are o energie calorică ridicată. Băutura indicată este una specifică și nu poate fi consumată de orice consumator [3].

15 Mai aproape de compoziția solicitată este lichiorul care conține următoarele componente pentru 1000 dal de cupaj, în L: macerat de trandafir 900...1100, macerat hidroalcoolic de cuișoare 10,0...12,0, colorant roșu natural, kg: 1,0...1,2, acid citric, kg: 1,0...1,2, soluție alcoolică de vanilină (1:10) 1,0...1,5, sirop de zahăr de 73,2% 2650...3000, soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de 25,0±0,5% vol. [4].

Lichiorul are un conținut redus de substanțe biologic active și un preț de cost ridicat.

20 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este crearea unui lichior, utilizând materie primă locală bogată în substanțe biologic active și nutritive, cu buchet echilibrat și calități organoleptice ameliorate, reducerea prețului de cost, lărgirea asortimentului de lichioruri naturale, ce nu conțin coloranți.

25 Compoziția, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că conține macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir, macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II, macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II, macerat hidroalcoolic de cătușnică, vin natural sec cu aromă de trandafir, soluție hidroalcoolică de vanilină, sirop de zahăr, caramel și soluție hidroalcoolică, în următorul raport al componentelor pentru 1000 dal de cupaj, în L:

	macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir	700...800
	macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II	400...500
30	macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II	50...60
	macerat hidroalcoolic de cătușnică	15...20
	vin natural sec cu aromă de trandafir	750...850
	soluție hidroalcoolică de vanilină (1:10)	0,8...1,0
	sirop de zahăr de 73,2%	2750...3000
35	caramel, kg	8...10
	soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 35,5±0,5% vol.

40 Maceratul hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir (Traminer, Viorica), vinul natural sec cu aromă de trandafir și maceratul de trandafir intensifică și stabilește buchetul lichiorului. Maceratul de lămâie, maceratul de cătușnică intensifică și ameliorează calitățile organoleptice ale lichiorului. Utilizarea maceratului de struguri cu aromă de trandafir, a vinului natural sec cu aromă de trandafir, ameliorează calitatea și îmbogățește lichiorul cu substanțe nutritive prețioase, echilibrează și optimizează aciditatea lichiorului. Maceratele conțin microelemente, vitamine, zaharuri în cantități majorate, ceea ce ameliorează calitățile nutritive ale lichiorului. Componentele naturale ale lichiorului ridică calitățile nutritive ale acestuia. Compoziția propusă, la parametri optimi, dă posibilitate de a lărgi asortimentul de lichioruri naturale.

Rezultatul constă în crearea unui lichior cu calități organoleptice înalte, buchet echilibrat de substanțe aromatice naturale, gust armonios, plăcut, cu un preț de cost diminuat.

Compoziția se prepară în felul următor.

50 Pentru prepararea maceratului hidroalcoolic de trandafir sunt folosite soiuri de trandafir eterouleoase raionate, utilizate pentru fabricarea uleiurilor eterice. Trandafirul colectat este imediat transportat și prelucrat.

Florile și petalele de trandafir se scufundă în siropul de zahăr, preparat cu concentrația de 73,2%. Siropul de zahăr se acidulează cu acid citric, reieșind din calculul de 0,2% la masa zahărului și alcoolizat cu alcool etilic până la concentrația alcoolică de 40% vol. Trandafirul se adaugă în proporții mici, se agită minuțios, în scopul de a obține înmuierea completă și scufundarea în sirop. Raportul volumului de sirop de zahăr la masa trandafirului constituie 4 : 1.

Macerarea trandafirului se produce în decurs de 7...10 zile în rezervoare emailate închise cu agitare periodică – o dată pe zi timp de 20...30 min. După macerare amestecul se dirijează la scurgător, se

MD 3055 G2 2006.05.31

4

presează pentru separarea siropului de plante. Frațiile obținute se amestecă și se îndreaptă în recipiente. Peste petalele de trandafir presate se toarnă soluție hidroalcoolică cu concentrația de 50% vol. în raport de 2 : 1, se macerează 7...10 zile cu agitare periodică – o dată pe zi timp de 30 min și apoi se îndreaptă la scurgător și presă. Maceratele obținute de la scurgerile I și II se amestecă, se agită minuțios și se păstrează în vase închise, până la utilizarea în cupaj. Maceratul trebuie să corespundă condițiilor, după cum urmează: concentrația alcoolică cel puțin 30% vol., concentrația în masă a zahărului cel puțin 350 g/dm³.

Pentru obținerea maceratului de struguri se utilizează soiuri de struguri albi cu aromă pronunțată de trandafir – Traminer, Viorica ș.a. Colectarea strugurilor se efectuează la conținutul de zahăr de cel puțin 180 g/dm³. Strugurii se desciorchinează, se zdrobesc și după macerarea masei în decurs de 4...8 h se scurge mustul în volum de 50 dal la o tonă de struguri, iar masa de boștină se încarcă într-un reactor cu agitator și se adaugă soluție hidroalcoolică de 40% vol. în raport de 1 : 2 (la 1 kg de boștină 2 L de soluție hidroalcoolică). Macerarea se efectuează la temperatura de 18...25°C în decurs de 5...7 zile, cu amestecare periodică: în prima zi peste 2 h, iar în zilele următoare de 2 ori pe zi. Maceratul se decantează, iar masa rămasă se presează. Frațiile de la decantare și presare se unesc și se amestecă împreună. Maceratul de struguri se colectează într-un reactor emailat, se limpezește, apoi se filtrează și se utilizează în cupaj. Tescovina se spală cu apă, pentru extragerea rămășițelor de alcool.

Fruitele de lămâi se fărâmițează (se taie în bucăți cu mărimea de 2...5 cm) și se macerează cu soluție de alcool etilic de 70% vol. în raport de 1 : 5. Macerarea se efectuează în decurs de 5...7 zile cu agitare periodică: în prima zi peste 2 h, iar în zilele următoare de 2 ori pe zi. Maceratul se decantează, masa se presează. După presare masa se macerează a doua oară în aceleași condiții cu soluție hidroalcoolică de 40% vol. în raport de 1 : 2. Maceratul se scurge și masa se presează. Maceratele de scurgerea I și II se amestecă, se limpezesc, se filtrează și se păstrează în vase închise până la utilizare în cupaj.

Pentru obținerea maceratului din cătușnică mai întâi se execută fărâmițarea plantelor până la 2...10 cm, apoi peste ele se toarnă soluție hidroalcoolică de 50% vol. în raport de 1 : 10 (1 kg de materie primă uscată la 10 L soluție hidroalcoolică). Macerarea se efectuează 10 zile la temperatura de 18...25°C. Randamentul maceratului este de 8 L la 1 kg materie primă. Maceratul se decantează și masa se presează. Maceratul se păstrează în vase închise emailate până la utilizarea în cupaj.

Soluția de vanilină se obține prin dizolvarea vanilinei cristaline în soluție hidroalcoolică de 50% vol. în raport de 1:10 la temperatura de 18...25°C în decurs de o zi. Soluția nu trebuie să conțină sediment.

Siropul de zahăr se obține din zahăr și apă dedurizată, încălzită până la temperatura de 50...70°C (0,35 L la 1 kg de zahăr). Zahărul se adaugă în apă, se amestecă și după dizolvare soluția se filtrează prin sită metalică.

Lichiorul se obține prin cupajare, conform calculelor și indicilor fizico-chimici în următoarea succesiune. În cupajor se introduce maceratul hidroalcoolic de struguri, maceratul de trandafir, vinul, maceratul de lămâie, maceratul de cătușnică, soluția de vanilină, siropul de zahăr, alcool etilic rafinat și apă dedurizată (1/8 din cantitatea necesară). Componentele se amestecă minuțios în decurs de 20...30 min. Cupajul se corectează cu alcool etilic sau apă dedurizată pentru atingerea indicilor de tărie necesari. Cupajul se păstrează 30 zile, apoi se tratează cu frig, la temperatura de 8...12°C în decurs de 3...5 zile cu filtrarea ulterioară.

Lichiorul trebuie să fie limpede, de culoare auriu-galbenă, gustul curat cu o aromă fină compusă, cu concentrația alcoolică de 35,5±0,5% vol. și conținutul de zahăr de 300±0,5 g/dm³.

Exemplul 1

Maceratele au fost obținute conform exemplului comun. Cupajul s-a preparat, având următoarea componență de ingrediente, L la 1000 dal de cupaj:

macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir	700
macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II	500
macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II	50
macerat hidroalcoolic de cătușnică	20
vin natural sec cu aromă de trandafir	850
soluție hidroalcoolică de vanilină (1:10)	0,8
sirop de zahăr de 73,2%	2750
caramel, kg	10
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 35,5 ± 0,5% vol.

Lichiorul este de culoare auriu-galbenă cu un gust fin, plăcut și aromă compusă cu nuanțe de trandafir proaspăt. În urma degustării lichiorul a fost apreciat cu 9,5 puncte.

50

MD 3055 G2 2006.05.31

5

Exemplul 2

Maceratele au fost obținute conform exemplului comun. Cupajul s-a preparat, având următoarea componență de ingrediente, L la 1000 dal de cupaj:

macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir	800
macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II	400
macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II	60
macerat hidroalcoolic de cătușnică	15
vin natural sec cu aromă de trandafir	750
soluție hidroalcoolică de vanilină (1:10)	1,0
sirop de zahăr de 73,2%	3000
caramel, kg	8
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 35,0 ± 0,5% vol.

5

Lichiorul este de culoare aurie-galbenă cu un gust fin, plăcut și aromă compusă cu nuanțe de trandafir proaspăt. În urma degustării lichiorul a fost apreciat cu 9,6 puncte.

10

(57) Revendicare:

Compoziție de lichior care conține macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir, macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II, macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II, macerat hidroalcoolic de cătușnică, vin natural sec cu aromă de trandafir, soluție hidroalcoolică de vanilină, sirop de zahăr, caramel și soluție hidroalcoolică, în următorul raport al componentelor pentru 1000 dal de cupaj, în L:

15

20

25

macerat hidroalcoolic de struguri cu aromă de trandafir	700...800
macerat hidroalcoolic de trandafir de scurgerile I și II	400...500
macerat hidroalcoolic de lămâie de scurgerile I și II	50...60
macerat hidroalcoolic de cătușnică	15...20
vin natural sec cu aromă de trandafir	750...850
soluție hidroalcoolică de vanilină (1:10)	0,8...1,0
sirop de zahăr de 73,2%	2750...3000
caramel, kg	8...10
soluție hidroalcoolică	restul, până la tăria de 35,5±0,5% vol.

(56) Referințe bibliografice:

1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с. 55
2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с. 56
3. MD 1905 G2 2002.04.30
4. MD 2123 G2 2003.03.31

Șef Secție:

GROSU Petru

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0313		
(22) Data depozit: 2005.10.31		
(51) : Int.Cl: C12G 3/04 (2006.01) C12G 3/06 (2006.01)		
Alți indici de clasificare: Titlul : Compoziție de lichior (71) Solicitantul : INSTITUTUL NAȚIONAL PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE, MD Termeni caracteristici : lichior, trandafir, struguri cu aromă de trandafir		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU, inclusiv și colecția „nepublică”) MD 1993-2006 EA 1996-2006 SU 1924-1994		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	1. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с. 55	1
A	2. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. Москва, 1981, с. 56	1
A	3. MD 1905 G2 2002.04.30	1
A	4. MD 2123 G2 2003.03.31	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		2006.03.03
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