

a 2020 0058

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a acidifiantului de cupaj din struguri și mere.

Procedeu, conform invenției, include inspectarea, sortarea și spălarea strugurilor, desciorchinarea, zdrobirea bobitelor, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice timp de 30...45 min, presarea mustuielii, deburbarea și filtrarea mustului obținut, cupajarea cu acidifiant din mere în proporție de 45...60%, omogenizarea și tratarea termică la temperatura de 70...72°C timp de 20...25 min.

Pentru obținerea acidifiantului se utilizează struguri cu un conținut de substanțe uscate hidrosolubile de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă de 1,5...2,8% și mere cu un conținut de substanțe uscate hidrosolubile de 10,0...11,9% și aciditatea titrabilă de 1,7...3,0%.

Revendicări: 2