

s 2014 0112

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedee de producere a acidulantului și sucului din struguri de soiuri *Vitis labrusca*.

Procedeul de producere a acidulantului sau a sucului, conform invenției, include blanșarea strugurilor la temperatura de 78...80°C timp de 2...3 min, desciorchinarea, zdrobirea bobîțelor, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice în decurs de 12...15 min, presarea, deburbarea și filtrarea mustului obținut, răcirea până la temperatura de 0...1°C cu menținere timp de 45...48 ore, filtrarea și tratarea termică la temperatura de 84...86°C timp de 20...25 min. Totodată, pentru producerea acidulantului se utilizează struguri cu un conținut de substanțe uscate de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă de 1,21...2,50%, iar pentru producerea sucului — struguri cu un conținut de substanțe uscate de 14,0...18,0% și aciditatea titrabilă de 0,7...1,2%.

Revendicări: 4