

93-0025

Invenția se referă la industria de vinificație, și anume, la procedeul de fabricare a vinurilor.

Rezultatul tehnic este accelerarea procesului de obținerea a unor produse de calitate.

Procedeul prevede pregătirea materialelor vinicole, folosind maia de levuri, adăugare autolizatului de drojzii, maturarea amestecului, tragirea de pe precipitat, prelucrarea și maturarea lui.

Nou este faptul că materialul vinicol după tragerea de pe sediment se cupajează cu un vin maturat într-o proporție de 8 - 9, 2 - 1, iar autolizatul de drojdie se pregătește prin amestecarea drojdiilor sănătoase cu material vinicol în condiții anaerobe la temperatura de $7-15^{\circ}\text{C}$ în proporție de 1 : 1, se barbotează amestecul obținut cu gaz inert săptămânal 7 - 10 min. în decurs de două luni, folosind în calitate de maia specia de levuri fenotip Killer.

La producerea vinului "Dumbrava din Cojușna" se amestecă materialele vinicole "Aligote" și "Pinot franc" cu autolizatul de drojdie în proporție de 3 : 2, iar cupajul se efectuează cu un vin maturat "Aligote" sau "Pinot franc".

Lafabricarea vinului "Alb de Persecina" se amestecă materialele vinicole "Aligote" și "Chadinnay" cu autolizat de drojdie în proporție de 4 : 1, iar cupajarea se efectuează cu un vin maturat "Aligote" sau "Chardinnay".