

93-0029

Procedeul prevede extragerea de trei ori a materiei prime prelucrate pe cale termică (în calitate de materie primă se folosesc semințele de struguri, talaș de stejar, viță de vie fărâmițată) cu soluții din apă-spirt cu o tărie de 65-75% din volum în prima etapă a extragerii, de 38-42% din volum în a doua și de 18-22% din volum în a treia. În procesul celei de-a treia extrageri extragentul este acidulat cu acid alimentar până la 5-10 g/dm³.

După terminarea extragerii fracțiunile II și III ale extractelor se unesc, se introduc în ele vacuum-malț (slad, semifabricat de spirt) până la conținutul zaharurilor 8-12 g/100 cm³ și se expun prelucrării termice la 55-75^o C timp de 5-10 zile. În procesul prelucrării termice se introduce acid ascorbic câte 0,5-3,0 g/dm³. După răcire se amestecă toate fracțiunile extractelor, se țin minimum 10 zile se filtrează și se trimit pentru producerea băuturilor tari, descărcare sau depozitare.

Sarcina pe care o rezolvă invenția constă în sporirea calităților organoleptice ale băuturii și îmbunătățirea calității produsului finit prin accelerarea proceselor de acidulare și refacere, a formării melanome și a altor procese fizico-chimice.