

94-0050

**Rezumat:**

Procedeul se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a alcoolului etilic.

Rezultatul tehnic este utilizarea rămășițelor viti-vinicole.

Procedeul prevede acidularea melasei cu acid sulfuric sau clorhidric, diluarea ei cu apă, introducerea substanțelor nutritive, levurilor, rediluarea melasei, fermentarea amestecului obținut, distilarea și rectificarea lui.

Noutatea constă în acidularea melasei până la pH 2,8-3,4, diluarea și rediluarea cu deșeuri viti-vinicole așa ca levuri-rămășițe și /sau borhot divin și /sau suc de difuzie din boștină, iar fermentarea amestecului se produce cu levuri autolizate la o doză de 2,0-4,0% vol. Levurile autolizate viti-vinicole fiind preparate din levuri-rămășițe de la producerea vinului de masă amestecate cu deșeuri viti-vinicole și /sau melasă la o proporție de 1:2.

Revendicari: 2