

98-0037

Invenția se referă la industria vinului, în particular la procedeele de producere a extractelor fenolice.

Esența invenției constă în aceea că procedeul de producere a extractului include colectarea materiei prime vegetale, uscarea, tratarea termică și strivirea ei, prelucrarea antiseptică, macerarea ei în patru etape cu soluții alcoolice, separarea fracțiilor de extract după fiecare etapă și unirea lor, acidularea fracțiilor, oxidarea extractului obținut și folosirea lui în calitate de component de cupajare la producerea băuturilor tari și a vinurilor. Macerarea se efectuează în trei etape de bază cu soluții alcoolizate și o etapă suplimentară cu vin sec. Pentru pregătirea soluției vin-alcool pentru etapele a doua și a treia se folosește vin sec cu un conținut ridicat de aldehide sau fracții eter-aldehidice, suc concentrat și acid ascorbic, iar la etapa a treia în soluție adăugător se introduce oxigen pur sau aer. Extractul de la etapa a patra se folosește pentru aducerea la condiție a extractului finit sau/și la pregătirea soluțiilor pentru etapele a doua și a treia ale proceselor ulterioare de macerare.