

98-0037

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности, к способам производства фенольных экстрактов.

Сущность изобретения состоит в том, что в процессе производства экстракта, состоящем из экстрагирования термообработанного сырья, отделения фракций после каждого этапа и их объединения, экстракция осуществляется в три основных этапа спиртованными растворами и одним дополнительным этапом сухим вином, применяя для первого этапа водо-спиртовой раствор с крепостью не ниже 80% об. Для приготовления винно-спиртового раствора второго этапа (с крепостью $40 \pm 2\%$ об.) и третьего этапа (с крепостью $20 \pm 2\%$ об. и подкисленного лимонной кислотой) применяют и сухое вино с повышенным содержанием альдегидов (типа ХЕРЕС) или эфир-альдегидные фракции с поддержанием концентрации альдегидов в растворах не менее 10 мг/дм^3 , сок концентрированный до содержания сахара в растворе второго этапа $75 \dots 80 \text{ г/дм}^3$ и в растворе третьего этапа $30 \dots 40 \text{ г/дм}^3$, аскорбиновую кислоту до содержания в растворе второго этапа $2,0 \dots 2,5 \text{ г/дм}^3$ и в растворе третьего этапа $1,0 \dots 1,5 \text{ г/дм}^3$, а на третьем этапе в раствор дополнительно вводят и чистый кислород или кислород воздуха в количестве $40 \dots 50 \text{ мг O}_2/\text{дм}^3$ в час. Сырье, применяемое для экстракции, дополнительно подвергается антисептической обработке раствором SO_2 во время накапливания и просушивания в нормальных условиях и механической обработке - расплющивается после термической обработки. Экстракт четвертого этапа (промывочного) используется для доведения кондиций конечного экстракта или/и на приготовление растворов второго и третьего этапов последующих процессов экстракции.