

**98-0037**

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

Esența invenției constă în aceea că în procesul producerii extractului, constituit din extragerea materiei prime, tratate termic, separarea fracțiilor după fiecare etapă și unirea lor, extragerea se efectuează în trei etape de bază cu soluții alcoolizate și o etapă suplimentară cu vin sec, folosind pentru prima etapă o soluție apă-alcool cu tăria de cel puțin 80% vol. Pentru pregătirea soluțiilor vin-alcool ale etapei a doua (cu tăria  $40\pm 2\%$  vol.) și a treia (cu tăria  $20\pm 2\%$  vol. și aciditatea mărită cu sare de lămâie) se folosește și vin sec cu un conținut ridicat de aldehide (de tip XERES) sau fracții eter-aldehidice cu menținerea concentrației de aldehide în soluții nu mai mici de  $10 \text{ mg/dm}^3$ , suc concentrat până la conținutul de zahăr în soluția etapei a doua de  $75\text{...}80 \text{ g/dm}^3$  și în soluția etapei a treia de  $30\text{...}40 \text{ g/dm}^3$ , acid ascorbic până la conținutul în soluția etapei a doua de  $2,0\text{...}2,5 \text{ g/dm}^3$  și în soluția etapei a treia de  $1,0\text{...}1,5 \text{ g/dm}^3$ , iar la etapa a treia în soluție adăugător se introduce și oxigen pur sau oxigen din aer în cantitate de  $40\text{...}50 \text{ mg O}_2/\text{dm}^3$  pe oră. Materia primă folosită la extragere se supune adăugător unei prelucrări antiseptice cu soluție de  $\text{SO}_2$  în timpul acumulării și uscării în condiții normale și a unei prelucrări mecanice - se turtește după tratarea termică. Extractul etapei a patra (de spălare) se folosește pentru aducerea la condiție a extractului finit sau/și la pregătirea soluțiilor etapelor a doua și a treia ale proceselor ulterioare de extragere.