

Revendicare:

Procedeu de obținere a băuturilor tari care include determinarea volumelor distilațiilor de vin învechit, apei alcoolizate, siropului de zahăr și caramelului, cupajarea lor și standardizarea indicilor calitativi ai produsului finit, **caracterizat prin aceea că** volumul apei alcoolizate, siropului de zahăr și caramelului este determinat prin rezolvarea sistemului a trei ecuații liniare:

$$\left. \begin{aligned} (A-c)U + (A-d)V + (A-e)W &= \sum_{i=1}^m a_i x_i - A \sum_{i=1}^m x_i; \\ (B-b)U + BV + (B-p)W &= -B \sum_{i=1}^m x_i; \\ (q_u - C)U + (q_v - C)V + (q_w - C)W &= \sum_{i=1}^m (C - q_i) x_i; \end{aligned} \right\}$$

în care

A - reprezintă conținutul alcoolului etilic în produsul finit, % vol.;

B - conținutul zahărului în produsul finit, g/dm³;

C - densitatea optică a produsului finit;

U - volumul siropului de zahăr, L;

V - volumul apei alcoolizate, L;

W - volumul caramelului, L;

c - conținutul alcoolului etilic în siropul de zahăr, %;

d - conținutul alcoolului etilic în apa alcoolizată, %;

e - conținutul alcoolului etilic în caramel, %;

b - conținutul zahărului în siropul de zahăr, g/dm³;

p - conținutul zahărului în caramel, g/dm³;

m - numărul distilațiilor de vin învechit în cupaj;

a_i - conținutul alcoolului în distilatul *i* de vin învechit, % vol. (*i*=1,2,..., m);

x_i - volumul distilatului *i* de vin învechit, L, (*i*=1,2,..., m);

q_i - densitatea optică a distilatului *i* de vin învechit (*i*=1,2,..., m);

q_u - densitatea optică a siropului de zahăr;

q_v - densitatea optică a apei alcoolizate;

q_w - densitatea optică a caramelului,

predeterminând raportul optim al volumelor distilațiilor folosiți de vin învechit, luându-se în considerare consumul maxim posibil al resurselor de distilați.