

Invenția se referă la industria de vinificație, și anume la procedeele de fabricare a vinurilor mature.

Este cunoscut procedeul de fabricare a vinurilor mature, care prevede zdrobirea strugurilor, separarea mustului proaspăt ori on fermentare, obținerea vinului tânăr și dirijarea lui la maturare on vase de stejar [1].

Dezavantajele acestui procedeu, considerat tradițional, sunt cerințele ridicate faor de calitatea materiei prime și tehnologia de prelucrare a strugurilor, necesitatea on vase costisitoare de stejar, precum și durată mare de maturare a vinurilor și calitatea instabilă a lor.

Este cunoscut de asemenea procedeul de fabricare a vinurilor mature, care prevede zdrobirea strugurilor, separarea mustului proaspăt ori on fermentare, adugarea extractului de stejar, obținerea vinului tânăr, administrarea adugătoare a extractului de stejar și dirijarea lui la maturare [2].

Procedeul cunoscut, ales on calitate de cea mai apropiată soluție, permite simplificarea cerințelor faor de calitatea materiei prime și faor de regimurile tehnologice de prelucrare a strugurilor, permite folosirea unor vase mai puoain costisitoare și ermetice, micorează considerabil durată procedeuului. On același timp, la efectuarea lui calitatea vinurilor produse rămâne instabilă, iar asortimentul lor este restrâns.

Problemele pe care le rezolvă invenția de faor sunt stabilizarea calității și lrgirea asortimentului de vinuri produse.

Problemele se soluționează prin aceea că procedeul propus include zdrobirea strugurilor, separarea mustului, adugarea extractului de stejar, fermentarea mustului, administrarea adugătoare a extractului de stejar on vinul tânăr și dirijarea lui la maturare. Noutatea invenției constă on aceea că mustul se divizează on două părți inegale, totodată on partea mai mică a mustului, ce reprezintă 10...20% din volumul total, se adaugă 50...100% din cantitatea totală a extractului de stejar.

La asamblarea vinului tânăr se administrează cantitatea de extract de stejar restantă și vinul asamblat este dirijat la maturare.

Rezultatul constă on stabilizarea calității vinului fabricat și lrgirea asortimentului de vinuri.

Adugarea cantității principale a extractului de stejar on partea mai mică a mustului permite participarea lui la procesele de formare a vinului tânăr (extracție, fermentare sau/și alcoolizare, limpezire), când din extract sunt eliminate substanțele potențial instabile și cu caracter indezirabil. Totodată, această mică parte poate fi folosită pentru fabricarea unui mare asortiment de vinuri mature, respectând legislația și individualitatea lor.

Divizarea mustului on două părți și mrirea părții mai mici egală cu 10-20% din volumul total sunt determinate anume din aceste considerente: la o cantitate mai mică de 10% apare riscul de complicații on procesele de formare a vinului (la fermentare, limpezire), care pot fi provocate de cantitățile considerabile de extract de stejar. La mrirea părții peste 20% devine problematică producerea unui asortiment larg de vinuri.

Cantitatea de extract de stejar, administrat on părțile divizate ale vinului este determinat din considerentele maximei participări a lui on procesele de formare a vinurilor tinere și necesității corectării și stabilizării calității vinurilor la asamblare.

Procedeul propus permite obținerea efectului pozitiv preconizat - stabilizarea calității și lrgirea asortimentului de vinuri produse.

Pentru efectuarea acestui procedeu este nevoie de vase și aparataj-standard, folosite on vinificație pentru fabricarea vinurilor.

Procedeul propus se efectuează on modul următor.

După recepționarea și prelucrarea strugurilor cu sau fără macerare se separă mustul proaspăt sau on fermentare. Mustul separat se divizează on două părți inegale. On partea mai mică ce constituie 10-20% de volum se adaugă 50-100% din cantitatea de extract de stejar preconizat. Din părțile divizate de must se produc separat vinuri tinere prin procedeele cunoscute (fermentare, alcoolizare), care se limpezesc și se scot de pe drojzii on vase aparte. Vinurile tinere se cupajează cu introducerea cantității restante de extract de stejar și se dirijează la maturare on vase ermetice sau din stejar.

#### Exemplul 1

Ontr-un vas special cu volumul 10 dal s-a introdus mustualr de struguri din amestec de soiuri tehnice europene roșii on cantitate de 90 kg cu zaharitatea 185 g/dm<sup>3</sup> și maia de drojzii. Mustuala a fost supusă fermentării-macerării cu omogenizarea repetată a conținutului. La atingerea culorii și extractivității optime mustul on fermentare cu conținutul de zahăr restant de 65 g/dm<sup>3</sup> a fost separat (60 l) și divizat on două părți inegale - corespunzător 54 și 6 l. Partea mai mare de must imediat după separare a fost fermentată la "sec", iar partea mai mică - după administrarea a 0,25 l de extract lichid de stejar. La sfârșitul fermentării partea mai mare a vinului tânăr a fost supusă fermentației malo-lactice. După scoaterea de pe drojzii vinurile tinere au fost asamblate cu administrarea on volumul final a 0,05 l de extract lichid de stejar și dirijate, după o priticire deschisă, la maturare on decurs de 6 luni on vase ermetice.

Cantitatea de extract de stejar, administrat la asamblare, a fost determinat prin testări preliminare.

Vinul maturat, obținut după procedeul descris, se caracterizează prin culoare roșie cu nuanșe cărămizii, buchet puternic cu caracter de maturare (piele nobilă, stejar), gust plin și catifelat cu aciditate echilibrată și este mai calitativ decât vinul obținut după procedeul conform celei mai apropiate soluții.

#### Exemplul 2

Într-un vas special cu volumul 10 dal a fost introdus mustul de struguri din amestec de soiuri tehnice europene albe în cantitate de 90 kg cu zahărul 175 g/dm<sup>3</sup> și suspensie de fermente pectolitice. Mustul a fost supus macerării în decurs de 24 ore, după încălzirea preliminară la temperatura 40°C cu omogenizarea repetată a conținutului. În mustul extractiv separat (60 l) au fost administrate drojdiile, iar la începutul fermentării el a fost divizat în două părți inegale, constituind respectiv 50 și 10 l. La partea mai mică au fost adăugați 0,3 l de extract lichid de stejar, după ce a fost dirijat la fermentare până la epuizarea completă a zahărului. Partea mai mare, după o fermentare parțială, a fost alcoolizată.

După scoaterea de pe drojdiile cu o filtrare grosieră prin diatomit, vinurile tinere au fost asamblate și corectate la condițiile unui vin de tip "Porto", cu administrarea în volumul final a 0,3 l de extract lichid de stejar.

Cantitatea de extract de stejar, administrat la asamblare, a fost determinată prin teste preliminare.

Volumul final de vin a fost dirijat la maturare (tratament termic în vase ermetice în prezența cantității moderate a oxigenului din aer) în decurs de 10 zile la temperatura de 50-55°C.

Vinul matur, obținut după procedeul descris, se caracterizează prin culoare chihlimbarie închisă, buchet puternic cu caracter de maturare (fructe uscate, ananas, stejar nobil), gust extractiv și catifelat cu aciditate echilibrată și este mai calitativ decât vinul, obținut după procedeul conform celei mai apropiate soluții.

### Exemplul 3

Într-un vas special cu volumul 10 dal s-a introdus mustul de struguri de soiul tehnic alb "Rkatsiteli" în cantitate de 90 kg cu zahărul 170 g/dm<sup>3</sup> și suspensie de fermente pectolitice. Mustul a fost supus macerării în decurs de 24 ore, după încălzirea preliminară la temperatura 40°C cu omogenizarea repetată a conținutului. În mustul extractiv separat (60 l), după răcirea până la temperatura ambianță, au fost administrate drojdiile, iar după începutul fermentării tumultuoase – 2 l de extract lichid de stejar. După sfârșitul fermentării, limpezirii și decantării vinului tăbăcit extractiv ombrogit (VTO) de pe drojdiile el a fost folosit:

la pregătirea a 100 l de vin alb sec matur prin cupajarea a 10 l de VTO cu 90 l de vin materie primă sec din soiul de struguri "Rkatsiteli" și maturarea cupajului final 6 luni în vase ermetice;

la pregătirea a 130 l de vin alcoolizat de tip "Porto" prin cupajarea a 20 l de VTO cu 110 l de vin materie primă brut alcoolizat extractiv alb, administrarea 1 l de extract lichid de stejar și maturarea cupajului final (tratament termic în vase ermetice în prezența unei cantități moderate de oxigen din aer) în decurs de 10 zile la temperatura de 50-55°C;

la pregătirea a 150 l de vin alcoolizat de tip "Madera" prin cupajarea a 30 l de VTO cu 120 l de vin materie primă brut alcoolizat extractiv alb, administrarea a 2 l de extract lichid de stejar și maturarea cupajului final (tratament termic în vase ermetice în prezența unei cantități excesive de oxigen din aer) în decurs de 10 zile la temperatura de 65-75°C.

Principalele vinuri tinere brute, folosite în cupajele corespunzătoare pentru pregătirea vinurilor maturate sec de tip "Porto" și "Madera", au fost pregătite din aceiași struguri, folosind același aparataj tehnologic.

Vinurile mature, fabricate după procedeul conform invenției, sunt calitative și corespund în toate cerințele existente pentru tipul concret de vinuri.

Exemplul ilustrează posibilitatea folosirii acestui vin tăbăcit cu adaosul cantității principale a extractului de stejar (VTO - partea mai mică) pentru pregătirea unei game întregi de vinuri, adică pentru lărgirea asortimentului.