



MD 1552 G2

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1552⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: C 12 G 1/02

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: 99-0247	(43) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului pe răspunderea solicitantului: 2000.10.31, BOPI nr. 10/2000
(22) Data depozit: 1999.10.11	
(71) Solicitant: Intreprinderea tehnico-științifică "Oenolab" S.R.L., MD	
(72) Inventator: Prida Andrei, MD	
(73) Titular: Intreprinderea tehnico-științifică "Oenolab" S.R.L., MD	

(54) **Procedeu de fabricare a vinurilor mature**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria de vinificație, și anume la procedeele de fabricare a vinurilor mature.

Procedeu de fabricare a vinurilor mature include zdrobirea strugurilor, separarea mustului, adăugarea extractului de stejar, fermentarea care se efectuează înainte sau după separarea mustului, eventual administrarea adăugătoare a extractului de stejar în vinul tânăr și maturarea lui. Noutatea

2
5 invenției constă în aceea că mustul se divizează în două părți inegale, în partea mai mică a mustului, ce constituie 10...20% din volumul total, se adaugă 50...100% din cantitatea totală a extractului de stejar.

10 Rezultatul constă în stabilizarea calității vinului fabricat și lărgirea asortimentului de vinuri.
Revendicări: 1

15

MD 1552 G2

MD 1552 G2

3

Descriere:

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

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

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

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

Procedeul cunoscut, ales în calitate de cea mai apropiată soluție, permite simplificarea cerințelor față de calitatea materiei prime și față de regimurile tehnologice de prelucrare a strugurilor, permite folosirea unor vase mai puțin costisitoare și ermetice, micșorează considerabil durata procedeuului. În același timp, la efectuarea lui calitatea vinurilor produse rămâne instabilă, iar asortimentul lor este restrans.

Problemele pe care le rezolvă invenția de față sunt stabilizarea calității și lărgirea asortimentului de vinuri produse.

20 Problemele se soluționează prin aceea că procedeul propus include zdrobirea strugurilor, separarea mustului, adăugarea extractului de stejar, fermentarea mustului, administrarea adăugătoare a extractului de stejar în vinul tânăr și dirijarea lui la maturare. Noutatea invenției constă în aceea că mustul se divizează în două părți inegale, totodată în 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 în stabilizarea calității vinului fabricat și lărgirea asortimentului de vinuri.

30 Adăugarea cantității principale a extractului de stejar în 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.

35 Divizarea mustului în două părți și mărimea 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 în procesele de formare a vinului (la fermentare, limpezire), care pot fi provocate de cantitățile considerabile de extract de stejar. La mărirea părții peste 20% devine problematică producerea unui asortiment larg de vinuri.

40 Cantitatea de extract de stejar, administrat în părțile divizate ale vinului este determinată din considerentele maximei participări a lui în 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 lărgirea asortimentului de vinuri produse.

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

Procedeul propus se efectuează în modul următor.

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

Exemplul 1

55 Intr-un vas special cu volumul 10 dal s-a introdus mustuală de struguri din amestec de soiuri tehnice europene roșii în cantitate de 90 kg cu zaharitatea 185 g/dm³ și maia de drojii. Mustuală a fost supusă fermentării-macerării cu omogenizarea repetată a conținutului. La atingerea culorii și extractivității optime mustul în fermentare cu conținutul de zahăr restant de 65 g/dm³ a fost separat

MD 1552 G2

4

(60 l) și divizat în 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 în

5

volumul final a 0,05 l de extract lichid de stejar și dirijate, după o priticire deschisă, la maturare în decurs de 6 luni în vase ermetice.

Cantitatea de extract de stejar, administrată la asamblare, a fost determinată prin testări preliminare.

10

Vinul maturat, obținut după procedeul descris, se caracterizează prin culoare roșie cu nuanțe 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

15

Intr-un vas special cu volumul 10 dal a fost introdusă mustuiala de struguri din amestec de soiuri tehnice europene albe în cantitate de 90 kg cu zaharitatea 175 g/dm³ și suspensie de fermenți pectolitici. Mustuiala a fost supusă macerării în decurs de 24 ore, după încălzirea ei preliminară până la temperatura 40°C cu omogenizarea repetată a conținutului. În mustul extractiv separat (60 l) au fost administrate drojzii, și la începutul fermentării el a fost divizat în două părți inegale, constituind respectiv 50 și 10 l. La partea mai mică au fost adionați 0,3 l de extract lichid de stejar, după ce a fost dirijată la fermentare până la epuizarea completă a zahărului. Partea mai mare, după o fermentare parțială, a fost alcoolizată.

20

După scoaterea de pe drojzii 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.

25

Cantitatea de extract de stejar, administrată la asamblare, a fost determinată prin testări preliminare.

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

30

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.

35

Exemplul 3

Intr-un vas special cu volumul 10 dal s-a introdus mustuiala de struguri de soiul tehnic alb "Rkațiteli" în cantitate de 90 kg cu zaharitatea 170 g/dm³ și suspensie de fermenți pectolitici. Mustuiala a fost supusă macerării în decurs de 24 ore, după încălzirea ei preliminară până la temperatura 40°C cu omogenizarea repetată a conținutului. În mustul extractiv separat (60 l), după răcirea până la temperatura ambiantă, au fost administrate drojzii, iar după începutul fermentării tumultuoase - 2 l de extract lichid de stejar. După sfârșitul fermentării, limpezirii și decantării vinului tânăr extractiv îmbogățit (VTÎ) de pe drojzii el a fost folosit:

40

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

45

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

50

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

55

Părțile principale de 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 cerințelor existente pentru tipul concret de vinuri.

MD 1552 G2

5

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

5

(57) Revendicare:

10 Procedeu de fabricare a vinurilor mature care include zdrobirea strugurilor, separarea mustului, adăugarea extractului de stejar, fermentarea care se efectuează înainte sau după separarea mustului, eventual administrarea adăugătoare a extractului de stejar în vinul tânăr și maturarea lui, **caracterizat prin aceea că** mustul se divizează în două părți inegale, în partea mai mică a mustului, ce constituie 10...20% din volumul total, se adaugă 50...100% din cantitatea totală a extractului de stejar.

15

(56) Referințe bibliografice:

1. Carpov S. Tehnologia generală a industriei alimentare. Chișinău, Știința, 1997, p. 234...249
2. RU 2061029 B

Șef secție: CRASNOVA Nadejda

Examinator: NADIOJCHIN Natalia

Redactor: CANȚER Svetlana