



**MD 1510 G2**

**REPUBLICA MOLDOVA**



**(19) Agenția de Stat  
pentru Protecția Proprietății Industriale**

**(11) 1510** <sup>(13)</sup> **G2**  
**(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: C 12 G 3/00, 3/06,**  
1/02; C 12 H 1/22

**(12) BREVET DE INVENȚIE**

**(21) Nr. depozit:** 99-0264  
**(22) Data depozit:** 1999.11.23

**(43) Data publicării hotărârii de  
acordare a brevetului pe  
răspunderea solicitantului:**  
2000.07.31, BOPI nr. 7/2000

**(71) Solicitant:** Întreprinderea tehnico-științifică "Oenolab" S.R.L., MD  
**(72) Inventator:** Prida Andrei, MD  
**(73) Titular:** Întreprinderea tehnico-științifică "Oenolab" S.R.L., MD

**(54) Procedeu de fabricare a băuturii tari maturate de tip brandy**

**(57) Rezumat:**

1  
Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la procedee de fabricare a băuturilor tari maturate de tip brandy.

Esența invenției constă în împărțirea alcoolului de vin în două părți, adăugarea la una din părți, alcătuind 10...30% din volumul total, a 70...100% de volum al extractului de stejar, după care

2  
urmează maturarea și cupajarea cu părțile restante de alcool de vin și extract de stejar.

5  
Rezultatul invenției constă în îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale băuturii propuse.

Revendicări: 1

10

**MD1510 G2**

# MD 1510 G2

## Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la procedee de fabricare a băuturilor tari maturate de tip brandy.

5 Este cunoscut procedeul de fabricare a băuturilor tari maturate de tip brandy, care prevede fabricarea vinului materie primă, distilarea lui, maturarea alcoolului de vin obținut în vase de stejar și cupajarea finală a distilatelor [1].

Dezavantajele acestui procedeu, considerat tradițional, sunt necesitatea în vase costisitoare de stejar, precum și durata mare de maturare a alcoolului, pierderile mari în timpul maturării și calitatea instabilă a produsului obținut.

10 Este cunoscut de asemenea procedeul de fabricare a băuturilor tari maturate, care prevede fabricarea vinului materie primă, distilarea lui, administrarea unei părți a extractului de stejar în alcoolul de vin, maturarea și cupajarea finală a alcoolului, restului de extract și altor componente de cupaj cu obținerea condițiilor necesare [2].

15 Procedeul cunoscut, servind în calitate de cea mai apropiată soluție, permite diminuarea cheltuielilor, legate de pierderile de distilat, folosirea unor vase mai puțin costisitoare, micșorarea considerabilă a duratei procedurii. În același timp, la efectuarea lui calitatea distilatelor produse rămâne instabilă, și nu poate fi reglat asortimentul.

Problemele pe care le rezolvă invenția sunt stabilizarea calității și lărgirea asortimentului băuturilor tari maturate.

20 Problemele enumerate se soluționează prin aceea că procedeul propus prevede împărțirea alcoolului de vin în două părți, adăugarea la una din părți, alcătuind 10...30% din volumul total, a 70...100% de volum al extractului de stejar, după care urmează maturarea și cupajarea cu părțile restante de alcool de vin și extract de stejar.

Rezultatul invenției constă în îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale băuturii propuse.

25 Adăugarea cantității principale de extract de stejar la partea mai mică de alcool de vin permite participarea substanței extractive a lui la procesele de formare a proprietăților organoleptice, considerate ca nuanțe de maturare. În procesele acestea din alcool sunt eliminate substanțele potențial instabile și cu caracter indezirabil. În același timp, această mică parte permite fabricarea unui mare asortiment de băuturi tari maturate, respectând legislația și individualitatea lor. Utilizând diferite combinații ale părților de alcool și extract de stejar, putem să diversificăm băuturile produse prin gradul de maturare, nuanțele specifice de gust și aromă etc.

30 Divizarea alcoolului în două părți și mărimea părții mai mici egală cu 10...30% din volumul total sunt determinate anume din aceste considerente: la o cantitate mai mică de 10% apare riscul de complicații la procesele de formare a calității organoleptice și fizico-chimice necesare (gustul agresiv tanic, limpezimea insuficientă și instabilitatea), care pot fi provocate de cantitățile considerabile de extract de stejar. Dacă această parte constituie peste 30%, devine problematică producerea unui asortiment larg de băuturi.

35 Cantitatea de extract de stejar administrat la fiecare etapă este determinată din considerentele maximei participări a lui în procesele de formare a produsului final și necesității de corectare și stabilizare a calității alcoolilor la cupajarea finală.

Această combinație de caracteristici permite obținerea efectului pozitiv preconizat - stabilizarea calității și lărgirea asortimentului de băuturi produse.

Pentru efectuarea acestui procedeu este nevoie de vase și aparat standard, folosite în vinificație pentru fabricarea de divinuri și băuturi tari.

45 Procedeul propus se efectuează în modul următor. După obținerea alcoolului tânăr, el se divizează în două părți inegale. În partea mai mică, care constituie 10...30%, se adaugă 70...100% extract de stejar. După aceasta ambele părți de alcool de vin se dirijează la maturare. După maturare se efectuează cupajarea finală în care sunt incluse ambele părți de alcool, cantitatea restantă de extract de stejar (0...30%) și alte componente de cupajare necesare conform tehnologiei.

50

### Exemplul 1

55 595 l de alcool tânăr de vin cu tăria 65% au fost divizați în două părți inegale. Într-un butoi de 220 l s-au introdus 180 l de alcool tânăr (30% de la volumul inițial) și 30 l de extract de stejar, pregătit special cu tăria 50% (ori 100% din toată cantitatea de extract de stejar preconizat pentru pregătirea unei băuturi tari de tip brandy). După termenul de maturare de 6 luni, amestecul acesta se cupajează cu 415 l de alcool tânăr (cantitatea de vin tânăr restantă - 70%), 355 l de apă dedurizată, 20 l de sirop de

## MD 1510 G2

4

zahăr (zaharitatea - 80% ) și 1 kg de caramel. Cupajul se menține într-un vas ermetic 10 zile, se tratează cu frig și după un repaus de 10 zile se filtrează și se îmbuteliază.

5 Băutura tare maturată, obținută conform procedurii descrise, se caracterizează prin culoare tipică pentru coniac, buchet puternic cu caracter de maturare ( vanilină, stejar nobil ), gust plin și echilibrat și este mai calitativă decât băutura, obținută conform soluției apropiate.

### Exemplul 2

10 1120 l de alcool de vin au fost îndreptați la maturare. 10% ( 120 l ) din cantitatea totală s-au introdus într-un butoi, unde au fost administrați 30 l de extract de stejar ( 70% din toată cantitatea de extract de stejar preconizat pentru pregătirea unei băuturi tari de tip brandy ). Într-un alt vas ermetic cu doagă de stejar a fost introdus alcool de vin în cantitate restantă de 1000 l. După termenul de maturare de 6 luni a fost pregătit un cupaj în care au fost incluse conținuturile din vasul 1 și din vasul 2, 662,5 l de apă dedurizată, 12,5 l de extract de stejar ( 30% din cantitatea preconizată ) și 45 l de sirop de zahăr (zaharitatea 75% ). Cupajul total după un repaus de 10 zile se filtrează și se îmbuteliază.

15 Băutura tare maturată, obținută după procedeul descris, se caracterizează prin culoare tipică, buchet puternic cu caracter de maturare ( nuanțe de ciocolată, vanilină, nucă de cocos, stejar nobil), gust extractiv și catifelat și este mai calitativă decât băutura, obținută conform soluției apropiate.

20

### (57) Revendicare:

25 Procedeul de fabricare a băuturii tari maturate de tip brandy care include adăugarea în alcoolul de vin a extractului de stejar, maturarea și cupajarea lui, **caracterizat prin aceea că** alcoolul de vin se împarte în două părți, la una din ele, alcătuind 10...30% din volumul total, se adaugă 70...100% de volum al extractului de stejar, iar părțile restante de alcool de vin și extract de stejar se adaugă la cupajare.

30

### (56) Referințe bibliografice:

1. Carpov S. Tehnologia generală a industriei alimentare. Chișinău, Știința, 1997, p. 258-263
2. RU 2065494 A

**Șef secție:** CRASNOVA Nadejda

**Examinator:** BANTAȘ Valentina

**Redactor:** CANȚER Svetlana