

**a 2000 0052**

Invenția se referă la industria vinului și de lichioruri și rachiuri, și anume la evaluarea calității alcoolilor și distilaților.

Esența invenției constă în analiza cantitativă și organoleptică a alcoolilor și distilaților printr-o metodă cunoscută, determinarea suplimentară a alcoolului izoamilic și a componentelor principale ale “eterului enantic”: etilcaprilatului, etilcaprinatului, etillaurinatului, iar în alcoolii și distilații maturați a gradului de oxidare a substanțelor tanine. Apoi se calculează conform sistemului universal indicele de calitate generalizat  $D = \frac{D_1 + D_2}{2}$ , unde  $D_1$  reprezintă indicele de compoziție fizico-chimică al alcoolilor și distilaților, care reflectă gradul de influență a fiecărui indice asupra calității acestora, limitele admisibile ale concentrațiilor, conținutul de elemente toxice și puritatea ecologică,  $D_2$  este indicele de calitate, care include aprecierea organoleptică a alcoolilor și distilaților în baza sistemului de 10 puncte, calculat conform sistemului internațional de unități.

Rezultatul invenției constă în elaborarea unui indice obiectiv unic care să întrunească la cota maximă informația referitoare la compoziția fizico-chimică și caracteristicile organoleptice ale alcoolilor și distilaților.