

Invenția se referă la industria vinicolă și poate fi folosită la producerea vinurilor naturale seci aromatizate.

Este cunoscut procedeul de fabricare a vinului aromatizat tip Amareno, care prevede adăugarea lăstarilor tineri de vișin în mustul care fermentează. Vinul limpezit capătă un gust amăru [1].

De asemenea este cunoscut procedeul de fabricare a vinurilor vitaminizate din struguri, care prevede macerarea nucilor verzi și a fructelor de măceș în must la etapa fermentării tumultuoase [2].

Cel mai apropiat de invenția propusă este procedeul de fabricare a vinului pelin sec, care prevede macerarea florilor de pelin în mustul supus fermentării, decantarea de pe drojdie a vinului obținut, limpezirea, cleirea și filtrarea produsului finit [3].

Dezavantajele procedeelor cunoscute sunt următoarele: vinurile fabricate conform acestor procedee nu posedă caracteristici organoleptice înalte, au o aromă simplă și un gust amăru, cu nuanță de iarbă.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este prepararea unui vin natural sec aromatizat cu o aromă bogată și calități gustative înalte.

Esența invenției constă în aceea că ingredientele vegetale aromatice se macerează în mustul supus fermentării, vinul obținut se decantează de pe drojdie, se limpezește, se supune cleirii și se filtrează, totodată ingredientele vegetale aromatice se tratează în prealabil cu must încălzit până la temperatura de 40...45°C timp de 15...30 min, durata macerării constituie 60...90 ore.

Folosirea procedeului de macerare a materiei prime vegetale în timpul fermentării mustului permite de a obține vinuri naturale seci aromatizate cu o aromă diversă, originală și un gust complex, armonios, extractiv, modelate anticipat în funcție de ingredientele vegetale aromatice folosite, ceea ce nu se poate căpăta în cazul folosirii plantelor de o singură specie.

Tratarea în prealabil a compoziției ingredientelor vegetale aromatice cu must încălzit până la temperatura de 40...45°C timp de 15...30 min micșorează durata macerării și duce la extragerea mai intensă și completă a uleiurilor volatile din ele.

Compoziția ingredientelor vegetale aromatice se introduce în mustul supus fermentării, în această perioadă acumulându-se o cantitate mare de enzime, dioxid de carbon și alcool etilic, care favorizează procesul de difuzie a substanțelor aromatice din ingredientele vegetale aromatice în must, substituind procesul de agitare.

Durata macerării este un factor important în procedeul propus, deoarece dacă macerarea decurge mai puțin de 60 ore, se obține un vin fad cu o aromă slabă, fără expresie, iar macerarea depășind 90 ore duce la obținerea vinului cu o aromă prea intensă, lipsită de finețe și un gust ierbos. Prin urmare, durata optimă a macerării constituie 60...90 de ore.

Rezultatul invenției constă în prepararea unui vin natural sec aromatizat de calitate înaltă printr-un procedeu de fabricare simplu și necostisitor.

Rezultatul invenției date se obține grație accelerării procesului de extracție a substanțelor aromatice și gustative din materia primă vegetală și trecerea lor în vin în cantități optime.

Procedeul solicitat se realizează în felul următor.

Compoziția de ingrediente vegetale aromatice, ambalată în saci de pânză, se tratează cu must încălzit până la temperatura de 40...45°C timp de 15...30 min și se introduce în mustul destinat fermentării alcoolice, supunându-se macerării timp de 60...90 ore, după care sacii cu ingredientele vegetale folosite se extrag din vas.

După terminarea fermentării alcoolice și decantarea de pe drojdie vinul natural sec aromatizat se limpezește și, dacă este necesar, se tratează conform schemelor corespunzătoare pentru stabilizare, se filtrează și se păstrează până la îmbuteliere.

Vinurile naturale seci aromatizate, obținute conform procedeului descris, pot servi ca bază pentru fabricarea vinurilor naturale aromatizate demiseci și demidulci, condiționându-le după concentrația în masă a zaharurilor cu suc concentrat sau sulfitat.

Exemplul 1. Pentru prepararea a 100 dal de vin natural sec aromatizat din struguri s-au folosit 108 dal de must din amestec de struguri de soiuri albe europene, la care s-au adăugat 2,2 dal de maia de levuri usă Chișinău și 7 kg ingrediente vegetale aromatice, ambalate în saci de tifon, în prealabil tratate cu must de struguri încălzit până la temperatura de 40°C timp de 30 min, ingredientele vegetale fiind luate în următoarele cantități, kg:

tei (floare)	0,3
sovârf (iarbă)	1,7
mentă (frunze)	0,7
pelin lămâios (iarbă)	1,5
coriandru (semințe)	2,8.

Macerarea materiei prime vegetale a decurs timp de 60 ore la temperatura de 20°C concomitent cu fermentarea alcoolică.

După 60 ore de macerare sacii cu materie primă vegetală au fost extrași din vas, iar mustul a fost lăsat până la terminarea fermentării alcoolice.

După decantarea de pe drojdie și pomparea într-un vas emailat vinul a fost lăsat să se limpezească timp de 2 săptămâni, apoi a fost supus cleirii pentru stabilizare și filtrat.

Vinul obținut se caracterizează prin aromă fină de flori cu nuanță de citrice și gust plin, armonios, plăcut.

Exemplul 2. Pentru prepararea a 100 dal de vin natural sec aromatizat din mere s-au folosit 110 dal de suc de mere, la care s-au adăugat 2,5 dal de maia de levuri usă Chișinău și 10 kg de ingrediente vegetale aromatice ambalate în saci de

tifon, tratate în prealabil cu must încălzit la temperatura de 45°C timp de 20 min, ingredientele vegetale fiind luate în următoarele cantități, kg:

tei (floare)	0,5
sovârf (iarbă)	2,4
mentă (frunze)	1,0
pelin lămâios (iarbă)	2,0
coriandru (semințe)	4,1.

După 90 ore de macerare la temperatura de 18°C sacii cu materie primă vegetală au fost extrași din mustul, care continua să fermenteze.

După terminarea fermentării alcoolice și decantarea de pe drojdie vinul a fost lăsat să se limpezească timp de 3 săptămâni, apoi a fost supus cleirii pentru stabilizare și filtrat.

Vinul obținut se caracterizează printr-o aromă intensă de flori cu nuanță pronunțată de citrice și gust de fructe armonios, plăcut, extractiv.

Probele de băuturi preparate conform procedului propus au fost supuse analizei organoleptice, iar în calitate de martor a servit vinul pelin sec produs în România.

Rezultatele aprecierii organoleptice a vinurilor sunt expuse în tabelul ce urmează.

Proba	Nota degustării, puncte
1. Vin pelin sec (martor)	8,2
2. Conform ex. 1	8,5
3. Conform ex. 2	8,4

Analiza organoleptică a probelor a arătat că, în comparație cu vinul martor, vinurile naturale seci aromatizate produse conform procedului propus sunt de o calitate mai înaltă, se deosebesc prin aromă originală, fină de flori cu nuanțe de citrice și cu gust complex, armonios, extractiv, plăcut. Această concluzie a fost confirmată de rezultatele analizelor chimice, efectuate prin metoda cromatografică în gaz-lichid și de nota de degustare, care este cu 0,2...0,3 puncte mai înaltă în probele obținute, conform procedului solicitat față de martor.