

Procedeu de obținere a colorantului roșu din tescovină de struguri care include extragerea tescovinei, purificarea prin ultrafiltrare a extractului obținut și concentrarea acestuia, caracterizat prin aceea că extragerea tescovinei se efectuează la fermentarea amestecului de tescovină și apă în raport de 1:1 în decurs de 12...15 zile cu separarea și limpezirea ulterioară a extractului obținut prin menținere în decurs de 8...10 zile, concentrarea se efectuează prin osmoză inversă cu utilizarea membranelor semipermeabile în două etape: la prima etapă la o presiune de 2,5...3,0 MPa până la conținutul substanțelor uscate de 20...22%, după care extractul se refrigerază până la temperatura de la -1 până la -2°C și se menține în decurs de 16...24 ore cu decantare ulterioară de pe sediment și filtrare, iar la etapa a doua la o presiune de 4,0...4,5 MPa până la conținutul substanțelor uscate de 38...40%.