

a 2005 0152

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de obținere a colorantului roșu din tescovină de struguri.

Procedeul, conform invenției, include extragerea tescovinei 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, purificarea prin ultrafiltrare a acestuia, concentrarea extractului purificat 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 refrigerează până la temperatura de la -1 până la -2°C și se menține în decurs de 16...24 de 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%.

Revendicări: 1