

а 2005 0152

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу получения красного красителя из виноградной выжимки.

Способ, согласно изобретению, включает экстрагирование выжимки при брожении смеси выжимки и воды в соотношении 1:1 в течение 12...15 дней с последующим отделением и осветлением полученного экстракта выдержкой в течение 8...10 дней, его очистку ультрафильтрацией, концентрирование очищенного экстракта обратным осмосом с использованием полупроницаемых мембран в два этапа: на первом этапе - при давлении 2,5...3,0 МПа до содержания сухих веществ 20...22%, после чего экстракт охлаждают до температуры от -1 до -2°C и выдерживают в течение 16...24 часов с последующим снятием с осадка и фильтрацией, а на втором этапе - при давлении 4,0...4,5 МПа до содержания сухих веществ 38...40%.

П. формулы: 1