

a 2016 0065

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de obținere a unui concentrat antocianic din struguri. Procedul, conform invenției, prevede amestecarea sucului de struguri limpezit și a extractului antocianic de struguri, după care amestecul obținut se concentrează în vid la o temperatură de cel mult 40°C până la concentrația zaharurilor de cel puțin 80%, totodată în calitate de extract antocianic se utilizează vin de struguri sau extract de tescovină de struguri roșii.

Revendicări: 7