

a 2003 0282

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a vinului roșu de masă.

Procedeu, conform invenției, include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, fermentarea-macerarea într-un vas închis ermetic sub presiunea dioxidului de carbon degajat la fermentare cu evacuarea periodică a acestuia. Prima evacuare a dioxidului de carbon se efectuează la valorile presiunii de 300...500 kPa, iar următoarele evacuări – la 100...150 kPa. Fermentarea-macerarea se efectuează până la echilibrarea conținutului de antociani în fazele lichidă și solidă, după care urmează scurgerea mustului fermentat și presarea boștinei.

Rezultatul constă în accelerarea procesului de extracție din boștină a substanțelor colorante și tanante și în simplificarea procesului de fabricare a vinului.

Revendicări: 1