

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de obținere a brandy.

Procedeul conform invenției prevede fabricarea vinurilor brute, distilarea pentru obținerea distilatului de vin crud sau alcoolului de vin crud, prepararea amestecului din distilat de vin crud sau alcool etilic de vin crud, alcool etilic rafinat cu tăria de 86...96% vol. în proporție de 2:1...5:1 și apă dedurizată până la tăria de $41,0 \pm 1,0\%$ vol., purificarea amestecului de metale grele, elemente toxice, calciu și radionuclizi cu ajutorul rășinilor schimbătoare de ioni, maturarea în flux cu recirculație într-un circuit închis constituit dintr-un schimbător de căldură și un reactor cu doage de stejar, cu dozarea oxigenului în fluxul de amestec recirculant, maturarea într-un rezervor emailat cu doage vechi de stejar până la termenul total de maturare de 6 luni, cupajarea cu sirop de zahăr, caramel și apă dedurizată până la condițiile de brandy, repausul cupajului, filtrarea și îmbutelierea.

Rezultatul constă în obținerea unui produs de calitate înaltă, ecologic pur, având un preț de cost redus.

Revendicări: 1