

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un produs biologic activ pe bază de vin roșu și la un procedeu de obținere a acestuia.

Produsul, conform invenției, conține substanțe uscate ale vinului roșu și polizaharide în raport de (1,6...2,0):1 respectiv, totodată, conținutul componentului biologic activ al substanțelor uscate ale vinului, resveratrolului, alcătuieste 0,13...0,25 g/kg.

Procedeul, conform invenției, include obținerea vinului roșu care prevede zdrobirea și desciorchinarea strugurilor, tratarea termică a mustuielii la o temperatură de 70...80°C timp de 0,5...1 oră, fermentarea-macerarea la o temperatură de 32...34°C timp de 5...8 zile, separarea vinului prin scurgerea ravaului și presarea boștinei, purificarea și sulfitarea vinului, după care urmează concentrarea vinului obținut la un conținut reglabil al dioxidului de sulf de cel puțin 10 mg/dm³ până la un conținut de substanțe uscate de 400...450 g/dm³, amestecarea vinului concentrat cu polizaharide conform calculului la 100 părți de masă de vin inițial (4...8) părți de masă de polizaharide și uscarea prin sublimare, pulverizare sau în strat pseudofluidizat. Totodată, în calitate de polizaharide se utilizează amidon modificat gonflabil și fibre alimentare de mere și/sau de sfeclă de zahăr, și/sau pectină, raportul dintre amidon și fibrele alimentare fiind de (0,1...0,5):1.

Rezultatul constă în obținerea unui produs cu un conținut înalt de substanțe biologice active.

Revendicări: 7