

a 2021 0021

Invenția se referă la industria alimentară, în special la ramura vinicolă, și anume la un procedeu de prelucrare a strugurilor cu boabe negre.

Procedeul, conform invenției, include recepționarea strugurilor, dirijarea acestora în buncărul unei prese hidraulice cu fălci sau unei prese pneumatice, tratarea strugurilor cu must alb care conține 2% de iodamidon, cu temperatura de 40°C, într-un raport de 10-30 dal/t, timp de 5-10 min, după care strugurii se tratează termic cu must alb cu temperatura de 70-75°C, în raport de 30-40 dal/t, timp de 5-10 min, ulterior strugurii tratați se presează și se separă mustul roșu în cantitate de 30-45 dal/t, care se dirijează la fabricarea sucului de struguri.

În strugurii parțial presați se administrează pirosulfit de potasiu, acid dihidroxifumaric și, opțional, cenușă obținută la arderea coardelor anuale de viță-de-vie, după care se administrează must roșu cu temperatura de 40-50°C, în doză de 30 dal/t, cu menținere ulterioară timp de 5-10 min până la atingerea temperaturii de 25-30°C, urmată de presarea definitivă și dirijarea mustului roșu la fabricarea vinului.

Revendicări: 1