

Invenția se referă la procedeul de procesare primară a strugurilor negri în industriile vitivinicole și conservelor, și anume, la mecanizarea procesului de bază – extragerea culorii din strugurii întregi până la fermentarea mustului pentru obținerea diferitor tipuri de suc și vin.

Procedeul constă în aceea că strugurii întregi, recepționați într-un bunchăr-presă, sunt tratați cu soluție de 2% iod la temperatura de 40...45°C timp de 7 min, care apoi se scurge și limpește (recuperarea ei) pentru utilizarea în alte loturi de materie primă. Strugurii decontaminați sunt tratați termic selectiv (pelița) timp de 5...10 min cu must fierbinte de 70...75°C în volum de 30...40 dal/t, după care urmează ciclul întâi de presare hidraulică (pneumatică) cu separarea sucului roșu dietetic pigmentat, care se îndreaptă la filtrarea în vid și depozitare. Restul masei din bunchărul-presă se dozează cu 0,07 kg/t de piro-sulfid de potasiu în ansamblu cu 0,07 kg/t de acid dihidroxifumaric, și, după necesitate, - cu 0,5 kg/t de cenușă de la arderea coardelor viței-de-vie și cu must fierbinte de 50°C timp de 10 min pentru extragerea antocianilor și substanțelor biologice active (SBA), apoi masa vegetală se răcește până la 25°C, după care urmează ciclul doi de presare cu selectarea fracției de must extractiv, care se îndreaptă la fermentarea alcoolică pentru prepararea vinului roșu.

Revendicări: 3