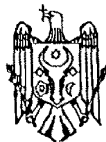




MD 2988 G2 2006.02.28

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **2988** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) Int. Cl.: **C12G 3/00** (2006.01)
C12G 3/04 (2006.01)
C12H 1/22 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2005 0247 (22) Data depozit: 2005.08.25	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2006.02.28, BOPI nr. 2/2006
(71) Solicitant: ÎNTREPRINDEREA TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ "OENOCONSULTING" SRL, MD (72) Inventatori: PRIDA Andrei, MD; PRIDA Ion, MD (73) Titular: ÎNTREPRINDEREA TEHNICO-ȘTIINȚIFICĂ "OENOCONSULTING" SRL, MD (74) Reprezentant: PRIDA Andrei, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a băuturii tari învechite**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a unei băuturi tari învechite.

Procedeul, conform invenției, include învechirea distilatelor de vin crude în prezența lemnului de stejar, prepararea cupajului din distilate de vin învechite, apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel, repausul cupajului, refrigerarea și filtrarea lui. Totodată prepararea cupajului se efectuează în două etape consecutive, la etapa întâi se omogenizează

5
2
distilatele de vin învechite, după care amestecul de distilate se învechește suplimentar în prezența lemnului de stejar în decurs de cel puțin 3 luni, iar la etapa a doua se administrează restul componentelor de cupaj.

10
Rezultatul constă în ameliorarea calității și în majorarea stabilității produsului finit.

Revendicări: 1

15

MD 2988 G2 2006.02.28

Descriere:

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a unei băuturi tari învechite.

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a băuturilor tari învechite (cognac, divin), care prevede fabricarea vinului, distilarea lui cu obținerea distilatului de vin crud cu concentrația alcoolică de 60...70% vol., dirijarea distilatului de vin crud la învechire cel puțin 3 ani în prezența lemnului de stejar, cupajarea distilatului de vin învechit cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel (la necesitate) până la concentrația alcoolică de 40...45% vol. și repausul cupajului [1].

10 Dezavantajul acestui procedeu este instabilitatea produsului finit, legată de indicii materiei prime, de factorii de producere (temperatura, vasele de stejar etc.).

15 Este cunoscut de asemenea procedeu de fabricare a băuturii tari învechite, care prevede fabricarea vinurilor brute, distilarea lor cu obținerea distilatelor de vin crud cu concentrația alcoolică de 60...70% vol., dirijarea distilatelor de vin crud la învechire în prezența lemnului de stejar, cu obținerea distilatelor de vin cu diferită vârstă de învechire în diferite condiții, cupajarea distilatelor de vin cu diferită calitate și vârstă de învechire, cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel (la necesitate), până la concentrația alcoolică de 40...45% vol., repausul și tratarea cupajului înainte de îmbuteliere [2].

Procedeu cunoscut, ales în calitate de cea mai apropiată soluție, permite în mare măsură ameliorarea calității organoleptice a produsului finit.

20 Totodată, în unele cazuri la folosirea distilatelor învechite cu proveniență, vârstă și calitate diferite, calitatea și stabilitatea produsului finit rămân joase, fapt care necesită tratări suplimentare și repaus îndelungat al cupajului final pentru ameliorarea calității și evitarea posibilelor tulburări.

Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea calității și majorarea stabilității produsului finit.

25 Problema se soluționează prin aceea că procedeu propus include învechirea distilatelor de vin crude în prezența lemnului de stejar, prepararea cupajului din distilate de vin învechite, apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel, repausul cupajului, refrigerarea și filtrarea lui. Totodată prepararea cupajului se efectuează în două etape consecutive, la etapa întâi se omogenizează distilatele de vin învechite de diferită proveniență, vârstă de învechire și calitate, după care amestecul de distilate se învechește suplimentar în prezența lemnului de stejar în decurs de cel puțin 3 luni, iar la etapa a doua se administrează restul componentelor de cupaj.

30 Rezultatul constă în ameliorarea calității și în majorarea stabilității produsului finit.

Termenul învechirii suplimentare în prezența lemnului de stejar în decurs de minimum 3 luni este determinat din considerentele necesității atingerii echilibrului fizico-chimic în amestecul de distilate de diferită proveniență, vârstă și calitate. Acest termen, ca regulă, permite atât declanșarea, cât și finalizarea reacțiilor dintre componentii reactivi ai distilatelor. Lemnul de stejar în acest caz joacă un rol de catalizator al proceselor menționate, fără îmbogățirea considerabilă a distilatelor cu substanțe extractive potențial instabile.

35 Rezultatul se datorează învechirii suplimentare a amestecului de distilate de diferită proveniență, vârstă și calitate în decurs de cel puțin 3 luni în prezența lemnului de stejar, ceea ce permite stabilirea unui echilibru fizico-chimic la nivelul componentei amestecului integru, fapt ce ameliorează proprietățile organoleptice ale viitoarelor băuturi tari învechite și sporesc stabilitatea lor contra tulburărilor coloidale.

Procedeu propus se efectuează în modul următor.

40 Distilatele de vin crude de diferită proveniență, vârstă de învechire și calitate, destinate pentru fabricarea băuturilor tari învechite, sunt supuse testărilor fizico-chimice și organoleptice, în baza cărora sunt determinate cantitățile concrete ale componentelor de cupaj.

45 Prepararea cupajului se efectuează în două etape consecutive, la etapa întâi se omogenizează distilatele de vin învechite, după care amestecul de distilate se învechește suplimentar în prezența lemnului de stejar în decurs de cel puțin 3 luni, iar la etapa a doua se administrează restul componentelor de cupaj.

Cupajul final al băuturilor tari învechite, pe baza testărilor de laborator, este dirijat la tratare și repaus. Băutura tare învechită este îmbuteliată.

50 *Exemplul 1*

La fabricarea băuturii tari învechite "Garling" cu vârsta medie de 5 ani au fost folosite distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 7 ani (de import) și distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 3 ani (autohtone), caramel și sirop de zahăr.

55 Cupajarea băuturii tari învechite "Garling" a fost efectuată în două etape. La prima etapă au fost omogenizate distilatele de vin:

distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 7 ani – 1500 dal;

distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 3 ani – 2000 dal.

Vârsta medie de învechire a amestecului de distilate în volum de 3500 dal a fost de 4,71 ani.

MD 2988 G2 2006.04.30

4

Amestecul de distilate a fost supus unei învechiri suplimentare în vase ermetice în prezența lemnului de stejar parțial epuizat.

După 4 luni de învechire, amestecul de distilate cu vârsta medie de 5 ani a fost scos de la învechire și dirijat la cupajarea finală cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel.

5 Băutura după un repaus de 3 luni, după rezultatele testărilor de laborator, a fost supusă refrigerării și îmbuteliată cu filtrare de control.

Mostrele de produs finit au fost păstrate și stabilitatea lor a fost monitorizată în decurs de doi ani.

10 Paralel a fost fabricată și monitorizată băutura tare învechită "Garling" cu vârsta medie 5 ani din aceeași materie primă, fabricată conform celei mai apropiate soluții (prepararea cupajului într-o singură etapă).

Datele monitorizării stabilității și fabricării băuturilor prin ambele procedee sunt prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1

Indicii	Procedeul conform invenției	Procedeul conform celei mai apropiate soluții
Cleirea cu substanțe albuminoase	Nu	Da
Condițiile refrigerării:		
- temperatura, °C	-10	-14
- durata, zile	5	7
Nota organoleptică, puncte	8,8	8,6
Termenul de stabilitate, ani	cel puțin 2	1,5

15

Exemplul 2

La fabricarea băuturii tari învechite "Maghistr" cu vârsta medie de 3 ani au fost folosite distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 5 ani (de import), distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 3,5 ani (autohton) și distilat de vin învechit accelerat cu vârsta de învechire 0,5 ani (autohton), caramel și sirop de zahăr.

20

Cupajarea băuturii tari învechite "Maghistr" a fost efectuată în două etape. La prima etapă au fost omogenizate distilatele de vin:

distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 5 ani – 1000 dal;

distilat de vin învechit cu vârsta de învechire 3,5 ani – 2000 dal;

25

distilat de vin învechit accelerat cu vârsta de învechire 0,5 ani – 1650 dal.

Vârsta medie de învechire a amestecului de distilate în volum de 4659 dal a fost de 2,76 ani.

Amestecul de distilate a fost supus unei învechiri suplimentare în vase ermetice în prezența lemnului de stejar parțial epuizat. După 3 luni de învechire, amestecul de distilate cu vârsta medie de 3 ani a fost scos de la învechire și dirijat la cupajarea finală cu apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel.

30

Băutura tare învechită "Maghistr" după un repaus de 3 luni, după rezultatele testărilor de laborator, a fost supusă tratării cu frig și a fost îmbuteliată cu filtrare de control.

Mostrele de produs finit au fost păstrate și stabilitatea lor a fost monitorizată în decurs de doi ani.

Paralel a fost fabricată și monitorizată băutura tare învechită "Maghistr" cu vârsta medie de 3 ani din aceeași materie primă, fabricată conform celei mai apropiate soluții (prepararea cupajului într-o singură etapă).

35

Datele monitorizării stabilității și fabricării băuturilor prin ambele procedee sunt prezentate în tabelul 2.

Tabelul 2

Indicii	Procedeul conform invenției	Procedeul conform celei mai apropiate soluții
Cleirea cu substanțe albuminoase	Nu	Da
Condițiile refrigerării:		
- temperatura, °C	-10	-14
- durata, zile	5	10
Nota organoleptică, puncte	8,5	8,4
Termenul de stabilitate, ani	cel puțin 2	0,8

40

(57) Revendicare:

- 5 Procedeu de fabricare a băuturii tari învechite care include învechirea distilatelor de vin crude în prezența lemnului de stejar, prepararea cupajului din distilate de vin învechite, apă dedurizată, sirop de zahăr și caramel, repausul cupajului, refrigerarea și filtrarea lui, **caracterizat prin aceea că** prepararea cupajului se efectuează în două etape consecutive, la etapa întâi se omogenizează distilatele de vin învechite, după care amestecul de distilate se învechește suplimentar în prezența lemnului de stejar în decurs de cel puțin 3 luni, iar la etapa a doua se administrează restul componentelor de cupaj.
- 10

(56) Referințe bibliografice:

1. Carpov S. Tehnologia generală a industriei alimentare. Chișinău, 1997, p. 258-263
2. Reguli generale de fabricare a divinurilor RG MD 76-0293465-01:2003. Aprobate de Departamentul Agroindustrial „Moldovavin” 2003.12.26

Director adjunct Departament:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

CANȚER Svetlana