

a 2003 0283

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a vinului roz.

Procedeu, conform invenției, include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor roșii cu obținerea mustuielii, administrarea mamelei de cultură pură de levuri, fermentarea-macerarea mustuielii, separarea vinului răvac, amestecarea boștinei cu must alb în raport de 1:(1...2) respectiv, fermentarea-macerarea în decurs de 24...48 ore până la atingerea concentrației de antociani de 70...140 mg/dm³, scurgerea vinului și presarea boștinei.

Rezultatul constă în obținerea unui vin roz de calitate printr-un procedeu mai puțin complicat și în economisirea resurselor energetice.

Revendicări: 1