

1. Procedeu de producere a extractului fenolic pentru băuturi tari și vinuri, care include colectarea materiei prime vegetale, uscarea, tratarea termică și macerarea ei în mai multe etape cu soluții alcoolice în prezența catalizatorului de cupru, separarea fracțiilor de extract după fiecare etapă cu acidularea și oxidarea unor fracții, unirea lor și folosirea extractului obținut în calitate de componentă de cupajare la producerea băuturilor tari și a vinurilor, **caracterizat prin aceea că** înainte de macerarea materiei prime se efectuează prelucrarea antiseptică cu o soluție de SO₂ și strivirea ei, macerarea se efectuează în trei etape de bază cu soluții alcoolice și o etapă suplimentară - cu vin sec: prima etapă - cu soluție de apă-alcool cu tăria nu mai joasă de 80% vol., etapele a doua și a treia - cu soluție de vin-alcool cu tăria 40±2% vol. și corespunzător 20±2% vol., care se pregătește cu folosirea vinului sec cu un conținut ridicat de aldehide (de tip XERES) sau cu adăugarea fracției eter-aldehidice cu menținerea conținutului de aldehide în soluții nu mai mic de 10 mg/dm³, adăugând suc concentrat până la conținutul de zahăr în soluția de vin-alcool la etapa a doua de 75...80 g/dm³ și în soluția de vin-alcool la etapa a treia de 30...40 g/dm³, și acid ascorbic până la conținutul lui în soluție la etapa a doua de 2,0...2,5 g/dm³ și la etapa a treia de 1,0...1,5 g/dm³.

2. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** la etapa a treia în soluția de macerare se introduce oxigen pur sau aer în cantitate de 40...50 mg O₂/dm³ pe oră, iar acidul ascorbic se introduce în 3...4 etape în cantități și în intervale de timp aproximativ egale pe tot parcursul procesului de macerare.

Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** extractul etapei suplimentare se folosește la corectarea condițiilor maceratului unit și/sau la pregătirea soluțiilor de macerare pentru etapele a doua și a treia ale proceselor ulterioare.