

99-0072

Invenția se referă la industria vinului, în special la procedeele de reducere a acidității mustului sau vinului de struguri.

Esența invenției constă în aceea că procedeul propus include împărțirea mustului sau vinului în fracțiunile dezacidifiată și nedeacidifiată, sulfitarea fracțiunii dezacidifiate și tratarea ei cu enzime pectolitice, adăugarea ei la carbonatul de calciu, separarea precipitatului și, după amestecarea cu fracțiunea nedeacidifiată, menținerea în repaus timp de 2...4 ore și tratarea cu bentonită.

Rezultatul tehnic constă în accelerarea hidrolizei pectinelor, reducerea concentrației de calciu în produsul finit și în ameliorarea calității lui.