

a 2021 0020

Invenția se referă la industria alimentară, în special la ramura vinicolă, și anume la un procedeu de prelucrare a strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mai multor categorii de produse, sucuri și vinuri, din același lot de materie primă.

Procedeul, conform invenției, include zdrobirea strugurilor cu desciorchinare și macerarea mustuielii în trei etape consecutive.

Prima etapă include criomacerarea timp de 4-12 ore la temperatura de 6-8°C, urmată de scurgerea mustului ravac și dirijarea acestuia la fabricarea sucului sau vinului roz.

A doua etapă include adăugarea în boștina de la etapa întâi a mustului proaspăt, limpezit, alb sau roșu, macerarea timp de 12-48 de ore la temperatura de 12-45°C cu agitare în decurs de 15 min la începutul și/sau sfârșitul macerării, scurgerea mustului ravac și dirijarea acestuia la fabricarea sucului sau vinului roz sau roșu.

Etapa a treia include sulfizarea boștinei de la etapa a doua, adăugarea vinului roșu în fermentare, macerarea timp de 12-48 de ore la temperatura de 12-45°C, separarea vinului tânăr roșu prin scurgere și presare și dirijarea acestuia la postfermentare.

Revendicări: 1