

Invenția se referă la industria de prelucrare a materiei prime vegetale, în special, la ramura vitivinicolă, și anume, la procesarea strugurilor soiurilor albe și roșii prin contactul fazelor solidă-lichidă prin macerație-termovinificație cu obținerea mai multor categorii de sucuri-vinuri din același lot de materie primă.

Procedeul se realizează prin procesarea strugurilor soiurilor roșii, începând cu desciorchinarea-zdrobirea, răcirea mustuielii până la 6...8°C cu macerație fină (atenuată) timp de 4...12 ore, selectarea mustului ravaic în volum de 25...45 dal/t, iar boștina scursă la etapele întâi și a doua se extrage la temperatura de 12...45°C în decurs de 12...48 ore în contact cu diverse proporții de must proaspăt alb-roșu în volum de 30...50 dal/t. Boștina scursă la etapa a doua se sulfitează - 25 mg/l și se extrage cu vin roșu fermentat parțial (4...8 % de zahăr rezidual) în amestec cu 3...4 % de drojdie în volum de 30...50 dal/t de struguri. Prima fracție de must ravaic (suc natural) de la etapa întâi sau mustul roz-roșu de la etapa a doua, îmbogățite cu substanțe biologice active (SBA), este limpezit prin filtrare și depozitat în condiții aseptice. Mustul roz-roșu, extras la etapa a doua cu vin în procesul de fermentare, în amestec cu drojdie, este utilizat la fabricarea vinului roz-roșu extractiv prin post-fermentare până la starea de sec/demisec, priticit și depozitat.

Revendicări: 3