

a 2014 0050

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de fabricare a mistelei.

Procedeuul, conform invenției, include prelucrarea strugurilor cu obținerea mustuielii, macerarea sau electroplasmoliza acesteia, scurgerea mustuielii și presarea boștinei cu separarea mustului răvac și a mustului de presă, limpezirea musturilor și dirijarea mustului de presă la fermentare cu obținerea vinului sec și distilarea ulterioară a acestuia, alcoolizarea mustului răvac limpezit cu distilat de vin maturat până la tăria de 35...55% vol., după care mistela se menține cel puțin 8 luni cu agitare o dată în lună; totodată se utilizează distilat de vin maturat obținut la menținerea distilatului de vin crud, cel puțin un an, în contact cu semințe de struguri în prealabil fărâmițate și tratate termic sau cu talaș de stejar, cu amestecare prin barbotare cu oxigen o dată în lună.

Revendicări: 4