

B 81 PROCEDU DE SULFITARE A PRODUSULUI VINICOL/ PROCESS FOR SULFITATION OF WINE PRODUCT

Autori: PRIDA Ivan; IALOVAIA Antonina; KRAJEVSKAIA Alla; STURZA Rodica; COVACI Ecaterina

Brevet de scurtă durată: MD 952 din 30.01.2015

Descrierea lucrării: Procedul brevetat de sulfitare a produselor vinicole cu utilizarea sărurilor acidului sulfuros – sulfiților de potassium (săruri destul de stabile, sub formă de cristale și tablete efervescente). Soluțiile utilizate sunt: metabisulfitul de potassium 100 g/dm³ și acidul tartric de concentrația 250- 300 g/dm³, ulterior se amestecă în raport de 2 la 1 (după volum) și se lasă în repaos în decurs de câteva ore. Înainte de administrarea acestei soluții în produsele vinicole se separă grosier precipitatul format. Conform recomandărilor brevetate au fost stabilite condițiile optime de sulfitare a produselor vinicole stabilită în baza cercetărilor realizate în condițiile de Microvinificație a Universității Tehnice a Moldovei.

Work description: The patented process of sulfitation of wine products with the use of salts of sulfuric acid - potassium sulfites (quite stable salts, in the form of crystals and effervescent tablets). The solutions used are: potassium metabisulfite 100 g/dm³ and tartaric acid concentration 250-300 g/dm³, then mix in a ratio of 2 to 1 (by volume) and leave to stand for a few hours. Prior to administration of this solution in the wine products, the precipitate formed is coarsely separated. According to the patented recommendations were established the optimal conditions for sulfitation of wine products based on researchs conducted under the conditions of Microvinification of the Technical University of Moldova.

Importanța socio-economică sau tehnică: Studiile realizate au permis elaborarea unui agent de sulfitare pe bază de metabisulfit de potasiu ce păstrează stabilitatea cristalină a vinurilor și prezintă un nivel redus de toxicitate față de organismul uman. Rezultatele studiului au permis, pentru prima dată, elaborarea și verificate în practică a două scheme tehnologice de stabilizare complexă a a 7 loturi de vinuri tinere la combinatul de vinuri „Cricova” S.A în volum total de 17 000 dal. Procedeele tehnologice brevetate pot fi aplicate la întreprinderile vinicole fără a necesita utilaje speciale, iar refolosirea tartrului obținut la detartrarea vinurilor soluționează problemele de protecție a mediului.