

## 10.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE SULFITARE A PRODUSULUI VINICOL
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS OF SULPHITATION OF THE WINE PRODUCT
Autor / autori	Prida Ivan, Ialovaia Antonina, Covaci Ecaterina, Sturza Rodica, Krajevscaia Ala
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	MD 952 Y 2015.09.30
Scurtă prezentare, în limba română	Invenția se referă la industria vinicolă la un procedeu inovativ de sulfitare a produselor vinicole cu utilizarea sărurilor acidului sulfuros – sulfiților de potassium (săruri destul de stabile, sub formă de cristale și tablete hidroscopecice). În condiții de laborator au fost stabilite condițiile optime de sulfitare a produselor vinicole cu utilizarea soluțiilor de metabisulfit de potassium sau sodiu de concentrația 100 g/dm <sup>3</sup> și cea de acid tartric cu concentrația de 250-300 g/dm <sup>3</sup> . Soluțiile pregătite preventiv se amestecă în raport de 2 la 1 (după volum) și se lasă în repaos în decurs de câteva ore. Ulterior și înainte de administrarea acestui amestec în produsele vinicole se separă grosier precipitatul format. Procedeu propus prin caracteristicile sale permite păstrarea stabilității produselor vinicole prin diminuarea riscurilor de tulburări cristaline, sulfitate cu soluții de sulfiți de potasiu și sodiu.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the wine industry to an innovative process of sulphitation of the wine products using the sulfuric acid salts - potassium sulphites (salts quite stable, in the form of crystals and hygroscopic tablets). Under laboratory conditions the optimum conditions of wine products sulphitation were established using potassium or sodium metabisulphite solutions of concentration 100 g/dm <sup>3</sup> and tartaric acid concentration 250-300 g/dm <sup>3</sup> . Preventive prepared solutions are mixed in a ratio of 2 to 1 (by volume) and left to stand for several hours. Subsequently, before administering this mixture in the wine products, the precipitate formed is roughly separated. The proposed process by its characteristics allows to maintain the stability of the wine products by reducing the risks of crystalline disorders using solutions of potassium and sodium sulphites.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria vinicolă. Implementat la nivel industrial la combinatul vinicol național Cricova S.A. din Republica Moldova.
Distincții obținute la alte saloane	