

## **A.8.12. Procedeu de fabricare a vinului roșu sec cu conținut avansat de substanțe biologice active**

**Autori:** Taran Nicolae, Soldatenco Eugenia, Bostan Victor, Chiosa Nicolae, Morari Boris, Soldatenco Olga, Cichir Liusia, Vasiucovici Svetlana, Rudoii Alexandru, Natalia Taran  
rudoii.alexandru@mail.ru, +3732 2285431

Procedeeul, conform invenției, prevede zdrobirea și desciorchinarea strugurilor, care conțin minimum 22 % de zaharuri în must, cu obținerea mustuelii, eliminarea unei cantități de must din mustuală în cantitate de 10-20 %, după care are loc fermentarea-măcerarea a mustuelii cu căciula plutitoare în decurs de 5-10 zile, după care urmează scurgerea mustului fermentat și presarea boștinei. Rezultatul constă în intensificarea proceselor de extracție din semințe și pielită a substanțelor fenolice și colorante, proantocianidine, resveratrolului, rutinei și quercitinei și îmbogățirea vinului roșu cu substanțe biologice active.

