

Procedeu de sulfitare a produsului vinicol

Prida Ivan, Covaci Ecaterina* și Ialovaia Antonina

Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie

GOAL

Procedeu 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).

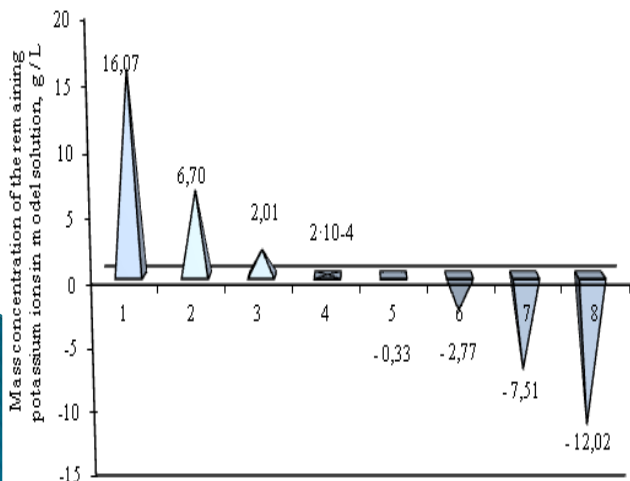
Solution

MD
952
2015.
01.30

Soluțiile utilizate sunt: metabisulfitul de potassium 100 g/dm^3 și acidul tartric de concentrația $250\text{-}300 \text{ g/dm}^3$, 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

Studiile realizate au permis elaborarea unui agent de sulfitare pe bază de metabisulfid 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.

Avantages



Stage

Procedeele tehnologice brevetate pot fi aplicate la întreprinderile vinicole fără a necesita utilaje speciale, iar re folosirea tarturului obținut la detarturarea vinurilor soluționează problemele de protecție a mediului. Acte ce confirmă implementarea lucrării brevetate la scară industrială în cadrul combinatului de vinuri Cricova S.A.

Corresponding autor: ecaterina.covaci@enl.utm.md