

## 2. TEHNOLOGIA/PRODUSUL OBȚINUTĂ ÎN URMA REALIZĂRII PROIECTULUI DE TRANSFER TEHNOLOGIC:

1. A fost elaborate și implementate în producere la Vinăria Purcari 2 scheme tehnologice de fabricare a vinurilor roșii seci cu conținut avansat de substanțe biologice active;
2. Volumul de producere a vinurilor roșii seci cu conținut avansat de substanțe biologice active constituie 1500 dal (15000 L) în anul 2017 și 1500 dal în anul 2018. În total 3000 dal;
3. A fost elaborată instrucțiunea tehnologică de producere a vinului roșu sec **“PROCIANO”** cu conținut avansat de substanțe biologice active;
4. Volumul implementării tehnologiei elaborate în anul 2018 este de 15000 L sau 19500 sticle (cu volumul 0,75 L);

## 3. DESCRIEREA TEHNOLOGIEI/PRODUSULUI:

Tehnologia elaborată prevede utilizarea strugurilor din soiul Cabernet-Saugvinon cu conținut avansat de zaharuri peste 220 g/dm<sup>3</sup>. Strugurii sunt prelucrați, iar din mustuiala obținută este eliminată o cantitate de must de 10...20 % din volumul inițial de mustuială, după care are loc fermentarea-măcerarea mustuielii la temperatura 26...28 °C în decurs de 7...10 zile. Eliminarea unei părți de must din mustuiala inițială, permite intensificarea procesului de extragere a substanțelor biologice active din părțile solide a mustuielii. În rezultat se obține un vin roșu sec cu conținut avansat de procianidine, resveratrol, rutină și quercitină. Vinurile roșii seci după tratare și filtrare sunt îmbuteliate.

Schema tehnologică 1 ( Anexa 4)

Schema tehnologică 2 (Anexa 5)

## 4. ETAPELE ÎNDEPLINITE

Etapile din planul calendaristic și termenul de realizare	Lucrările îndeplinite	Rezultatele concrete obținute – obiecte ce pot fi văzute (documentele, cantitățile, unitățile de măsură)
Etapa 1: Studiul proceselor de tratare și duratei de maturare a vinurilor în diferite condiții asupra conținutului de substanțe biologice active în vinurile roșii seci	1. A fost stabilită influența tratărilor tehnologice asupra conținutului de substanțe biologice active. Au fost stabilite dozele optime de substanțe adjuvante de tratare	1. Tehnologia elaborată prevede utilizarea strugurilor din soiul Cabernet-Saugvinon cu conținut avansat de zaharuri peste 220 g/dm <sup>3</sup> . Strugurii sunt prelucrați, iar din mustuiala obținută este eliminată o cantitate de must de 10...20 % din volumul inițial de mustuială. ( Anexa 1 și 3)
	2. Au fost obținute date referitor la influența duratei de maturare a vinurilor în diferite condiții asupra conținutului de substanțe biologice active	Fermentarea-măcerarea mustuielii are loc la temperatura 26...28 °C în decurs de 7...10 zile. ( Anexa 1 și 3)
Etapa 2: Studiul influenței diferitor regimuri tehnologice de prelucrare a strugurilor roșii asupra conținutului de substanțe biologice active	A fost stabilită influența diferitor regimuri tehnologice de prelucrare a strugurilor asupra conținutului de substanțe biologice active	Eliminarea unei părți de must din mustuiala inițială, permite intensificarea procesului de extragere a substanțelor biologice active din părțile solide a mustuielii. În rezultat se obține

		un vin roșu sec cu conținut avansat de procianidine, resveratrol, rutină și quercetină. (Anexa 2)
Proprietatea intelectuală	Au fost depuse 2 cereri de brevet de invenție pe baza tehnologiilor elaborate de producere a vinurilor roșii seci cu conținut avansat de substanțe biologice active	Anexa 6 și 7