

C.Z.U: 634.8 : 663.2

TESTING SOME PRODUCTION TECHNOLOGIES OF RED GRAPE JUICE

TESTAREA UNOR TEHNOLOGII DE PRODUCERE A SUCULUI ROȘU DE STRUGURI

GRIZA INA, VACARCIUC LIVIU
Universitatea Tehnică din Moldova

Abstract. The process of primary processing of black grapes in viticulture and canning branches aims to mechanize the process of extracting the color from the whole grapes before the fermentation of the must in order to obtain different types of red juice and red wine. To be solved: simplification of the scheme and the creation of the universal technological line for juice - wine with increased hygienic properties and reduced expenses. The whole grapes received in the bunker-press are treated with 0.2% SO₂ solution, hot 55⁰C for 15 minutes, which can be recovered for other batches of raw material. The decontaminated grapes are thermally treated (selectively the skin) for 10-20 minutes with hot must +60-85⁰C, followed by the first cycle of hydraulic (pneumatic) pressing with the separation of the pigmented dietary red must and storage. The rest of the mass

in the bunker-press is dosed with potassium pyrosulfite together, dihydroxyfumaric acid and with hot must + 60°C for 10 minutes for the final extraction: anthocyanins - SBA, cooling it to + 25°C, pressing the second with the selection of the must fraction and fermentation to make red wine.

Key words: grapes, must, wine, factors, anthocyanins, color.

Rezumat. Procedul procesării primare a strugurilor negri în ramura vitivinicolă și cea de conserve are scop mecanizarea procesului de extracție a culorii din strugurii întregi până la fermentarea mustului pentru obținerea diferitor tipuri de suc roșu și vin roșu. Se rezolvă: simplificarea schemei și crearea liniei tehnologice universale pentru suc - vin cu însușiri igienice sporite și cheltuieli reduse. Strugurii întregi recepționați în buncher-presă sunt tratați cu soluție de 0,2 % SO₂, caldă 55°C timp de 15-minute, cu recuperarea soluției pentru alte loturi de materie primă. Strugurii decontaminați sunt tratați termic (selectiv pielea) timp de 10–20-minute cu must fierbinte +60-85°C, urmează ciclul unu de presare hidraulică (pneumatică) cu separarea mustului roșu dietetic pigmentat și depozitarea acestuia. În restul masei din buncher-presă se dozează pirosulfid de potasiu în ansamblu cu acid dihidroxifumaric și cu must fierbinte + 60°C timp de 10-minute pentru extracția finală: antociani - SBA, răcirea la + 25°C, presarea a doua cu selectarea fracțiunii de must și fermentarea pentru prepararea vinului roșu.

Cuvinte cheie: struguri, must, vin, factori, antociani, culoare.