INSTITUTUL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURA SI VINIFICATIE
Valea Calugãreascã

Anexa nr. 1
La Ordinul M.Ed.C.I. nr. 3845 din 06.05.2009

-

REGISTRUL DE EVIDENTA
A REZULTATELOR ACTIVITATILOR DE CERCETARE-DEZVOLTARE

Anul 2016

Director general

Dr. ing. Marian ION

Director economic

Ec. Cristina DULMAGIU

INSTITUTUL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURA SI VINIFICATIE
Valea Calugăreasca

FISA DE EVIDENŢĂ Nr. 1

a rezultatelor activităţilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR.1[1]

Denumirea proiectului: Exploatarea potentialului antioxidant al strugurilor negri pentru producerea de vinuri de calitate inalta autentificata		**Categoria de proiect CDI**
Contract de finantare: Nr. 101 /Data: 2012	**Durata contractului** (nr. luni): 48	**Acronimul programului: ANTIOXWIN**
Valoarea proiectului (include si alte surse): **63000 lei**	**Valoarea contractului de finantare** (sursa – buget de stat): **63000 lei**	
Rezultatele cercetarii apartin[2]: ICDVV Valea Călugărească	**Conform art. 49**	**din contractul nr. 101./2012**

1. DENUMIRE REZULTAT[2] (1)	**BAZE DE DATE DE "ANTIOXIDANTI"**		
2.CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate[3] intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL
2.1. documentaţii, studii, lucrări	[ ]	[ ]	Baza de date are doua componente: prima (A) contine rezultatele efective obtinute in cadrul proiectului iar cea de-a doua (B) se refera la „cunostinte" – datele din literatura relevante pentru domeniul proiectului. Partea A reuneste rezultatele experimentale obtinute in cadrul proiectului ANTIOXWIN) grupate in functie de parametrii analitici determinati, impreuna cu datele de identificare a vinurilor. Pentru partea B (date din literatura) au fost definite: structura bazei de
2.2. planuri, scheme	[ ]	[ ]	
2.3. tehnologii	[ ]	[ ]	
2.4. procedee, metode	[ ]	[ ]	
2.5. produse informatice	[x]	[ ]	
2.6. reţete, formule	[ ]	[ ]	
2.7. obiecte fizice/produse	[ ]	[ ]	
2.8. brevet invenţie/altele asemenea	[ ]	[ ]	
3) **STADIUL DE DEZVOLTARE**	3.1 soluţie/model conceptual	[x]	
	3.2 model experimental/ funcţional	[ ]	
	3.3 prototip	[ ]	

[1] se completează o singura data, la 30 de zile de la data aprobării raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;
[2] se trece denumirea rezultatului cercetării (nu se trece denumirea proiectului);
[3] se trec rezultatele cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

	3.4 instalaţie pilot sau echivalent	[ ]	date, zona de literatura vizata, parametri analitici vizati si modalitatile de interogare a bazei de date. In total in baza de date exista informatii pentru 69 de probe de Negru Aromat, 60 de probe de Feteasca Neagra, 6 probe de Merlot, Burgund Mare, Cabernet Sauvignon si Pinot Noir, 5 probe de Negru Vartuous si 4 probe de Negru Moale. (Exemplu)
	3.5 altele.....	[ ]	
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1 tehnologiile societăţii informaţionale	[x]	
	4.2 energie	[ ]	
	4.3 mediu	[ ]	
	4.4 sănătate	[ ]	
	4.5 agricultura, securitatea şi siguranţa alimentară	[ ]	
	4.6 biotehnologii	[ ]	
	4.7 materiale, procese şi produse inovative	[ ]	
	4.8 spaţiu şi securitate	[ ]	
	4.9 cercetări socio-economice şi umaniste	[ ]	

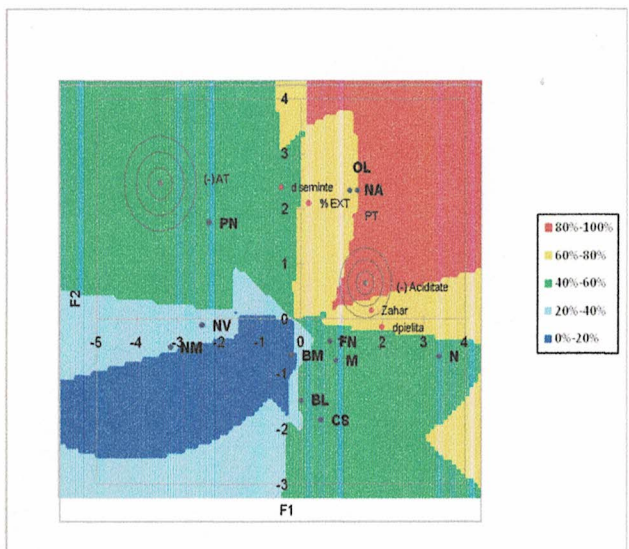
Soiul	Anul de recolta	Arealul de producere	Tehnica de macerare-fermentare	Data	Concentratia alcoolica (% vol)	SO_2 liber (mg/l)	SO_2 total (mg/l)	Aciditatea totala (g/l ac. tartric)	Zahar (g/l)	Extract total (g/l)	Extract nereducator (g/l)
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu scufundarea caciulii	28-Oct-13	13.80	11.00	16.50	6.11	3.55	27.92	24.37
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Imbogatire in fractie solida	28-Oct-13	13.80	11.00	16.50	5.75	2.50	27.02	24.17
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu remontarea lichidului	28-Oct-13	13.60	11.00	16.50	6.54	2.63	26.44	23.81
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Tratare cu tanin	28-Oct-13	13.60	11.00	16.50	5.75	5.01	28.42	23.41
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu delestaj	28-Oct-13	13.50	11.00	22.00	5.96	2.02	24.62	22.60
Negru aromat	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Enzimare	28-Oct-13	13.50	16.50	22.00	5.89	4.55	27.20	22.65
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu scufundarea caciulii	8-Oct-13	14.10	16.50	22.00	6.38	5.69	32.65	26.96
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Imbogatire in fractie solida	8-Oct-13	13.80	5.50	22.00	7.20	5.88	32.56	26.68
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu remontarea lichidului	8-Oct-13	12.90	16.50	22.00	7.35	3.80	32.42	28.62
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Tratare cu tanin	8-Oct-13	13.60	14.00	14.00	6.76	5.69	33.16	27.47
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	M_F cu delestaj	8-Oct-13	14.10	8.00	14.00	7.13	5.12	31.70	26.58
Feteasca neagra	2012	Dealu Mare-Valea Calugareasca	Enzimare	8-Oct-13	13.50	11.00	17.00	6.68	8.25	35.27	27.02

5) DOMENII DE APLICABILITATE[4]	|0_|1_|; |6_|3_|; |7_|2_|		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1 produs nou	[ ]	Utilizarea tehnologiilor informaţionale în luarea deciziilor privind tehnicile de vinificare in functie de scopul urmarit
	6.2 produs modernizat	[ ]	

[4] conform CAEN 2008, 2 cifre;

	6.3 tehnologie nouă	[ ]	
	6.4 tehnologie modernizată	[ ]	
	6.5 serviciu nou	[ ]	
	6.6 serviciu modernizat	[ ]	
	6.7 altele.....	[x]	
	INFORMAŢII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALĂ		
	Documentaţie tehnico-economică	[x]	
	Cerere înregistrare brevet de invenţie	[ ]	nr...../data .....
	Brevet de invenţie înregistrat (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare modele şi desene industriale protejate	[ ]	nr...../data .....
	Modele şi desene industriale protejate înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare marcă înregistrată	[ ]	nr...../data .....
	Mărci înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare copyright	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare copyright (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc.	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc. (national, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....

INSTITUTUL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURA SI VINIFICATIE
Valea Calugãreascã

1. DENUMIRE REZULTAT (2)	**MODEL CALIBRAT AL "AMPRENTEI ANTIOXIDANTE" PENTRU CLASIFICAREA VINURILOR**		
2.CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate[5] intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL
2.1. documentaţii, studii, lucrări	[ ]	[ ]	Pe baza informatiilor din baza de date de antioxidanti, s-a realizat calibrarea si clasificarea corecta a vinurilor in functie de soi. Pentru usurinta in utilizare, analiza chemometrica s-a facut folosind ca si software Multibase, un add-in gratuit in Microsoft Excel, dezvoltat de Numerical Dynamics, Japan (http://www.numericaldynamics.com). A fost realizat un manual de utilizare al acestei baze de date detaliind modul de realizare a analizei chemometrice. 
2.2. planuri, scheme	[ ]	[ ]	
2.3. tehnologii	[x]	[ ]	
2.4. procedee, metode	[ ]	[ ]	
2.5. produse informatice	[ ]	[ ]	
2.6. reţete, formule	[ ]	[ ]	
2.7. obiecte fizice/produse	[ ]	[ ]	
2.8. brevet invenţie/altele asemenea	[ ]	[ ]	
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1 soluţie/model conceptual	[x]	
	3.2 model experimental/ funcţional	[ ]	
	3.3 prototip	[ ]	
	3.4 instalaţie pilot sau echivalent	[ ]	
	3.5 altele.....	[ ]	
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1 tehnologiile societăţii informaţionale	[ ]	
	4.2 energie	[ ]	
	4.3 mediu	[ ]	
	4.4 sănătate	[ ]	
	4.5 agricultura, securitatea şi siguranţa alimentară	[x]	
	4.6 biotehnologii	[ ]	
	4.7 materiale, procese şi produse inovative	[ ]	
	4.8 spaţiu şi securitate	[ ]	
	4.9 cercetări socio-economice şi umaniste	[ ]	
5) DOMENII DE APLICABILITATE[6]	|0_|1_|; |7_|2_|; |_|_|		

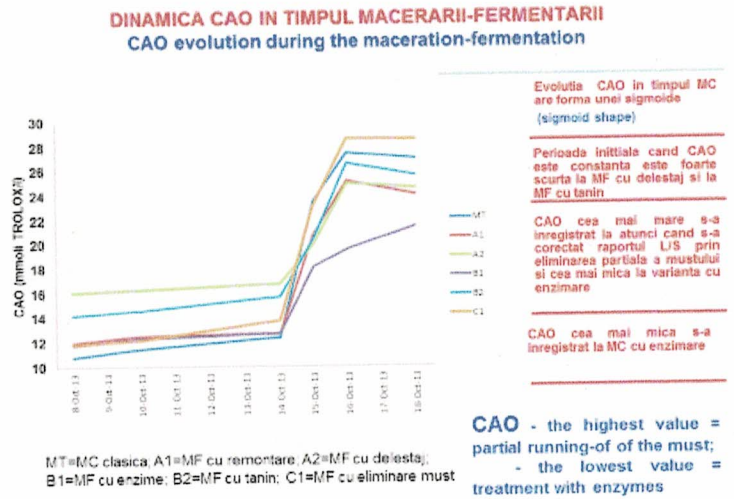
[5] se trec rezultatele cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;
[6] conform CAEN 2008, 2 cifre;

6) CARACTERUL INOVATIV	6.1 produs nou	[x]	
	6.2 produs modernizat	[ ]	
	6.3 tehnologie nouă	[]	
	6.4 tehnologie modernizată	[ ]	
	6.5 serviciu nou	[ ]	
	6.6 serviciu modernizat	[ ]	
	6.7 altele.....	[ ]	
	INFORMAŢII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALĂ		
	Documentaţie tehnico-economică	[x]	
	Cerere înregistrare brevet de invenţie	[ ]	nr...../data .....
	Brevet de invenţie înregistrat (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare modele şi desene industriale protejate	[ ]	nr...../data .....
	Modele şi desene industriale protejate înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare marcă înregistrată	[ ]	nr...../data .....
	Mărci înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare copyright	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare copyright (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc.	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc. (national, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....

INSTITUTUL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURA SI VINIFICATIE
Valea Calugăreasca

1. DENUMIRE REZULTAT[7] (3)	**TEHNOLOGIA DE FABRICATIE A VINURILOR FOARTE BOGATE IN POLIFENOLI**		
2.CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate[8] intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL
2.1. documentaţii, studii, lucrări	[ ]	[ ]	Strugurii, perfect sanatosi, sunt recoltati la supramaturare, stadiu in care maturitatea fenolica este optima pentru producerea vinurilor foarte bogate in antioxidanti. Tehnica de macerare-fermentare este cea de macerare-fermentare cu scufundarea caciulii. Macerarea este de lunga durata pentru a se realiza o extractie maxima a polifenolilor din seminte. Capacitatea antioxidanta a mustului, mustuielii in fermentatie si a vinului este monitorizata cu un sistem analitic, dezvoltat de Centrul International de Biodinamica, care are la baza detectia electrochimica a DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil) in prezenta vinului. Vinul este foarte bogat in antioxidanti, caracteristica autentificata prin analiza chimica. O cantitate de 150 de ml de vin are o capacitate antioxidanta de 4855 µM Trolox/portie.
2.2. planuri, scheme	[ ]	[ ]	
2.3. tehnologii	[ ]	[ ]	
2.4. procedee, metode	[ ]	[ ]	
2.5. produse informatice	[x]	[ ]	
2.6. reţete, formule	[ ]	[ ]	
2.7. obiecte fizice/produse	[ ]	[ ]	
2.8. brevet invenţie/altele asemenea	[ ]	[ ]	
3) **STADIUL DE DEZVOLTARE**	3.1 soluţie/model conceptual	[ ]	
	3.2 model experimental/ funcţional	[x]	
	3.3 prototip	[ ]	
	3.4 instalaţie pilot sau echivalent	[ ]	
	3.5 altele.....	[ ]	
4) **DOMENIUL DE CERCETARE**	4.1 tehnologiile societăţii informaţionale	[ ]	
	4.2 energie	[ ]	
	4.3 mediu	[ ]	
	4.4 sănătate	[ ]	
	4.5 agricultura, securitatea şi siguranţa alimentară	[x]	
	4.6 biotehnologii	[ ]	
	4.7 materiale, procese şi produse inovative	[ ]	
	4.8 spaţiu şi securitate	[ ]	
	4.9 cercetări socio-economice şi umaniste	[ ]	

[7] se trece denumirea rezultatului cercetării (nu se trece denumirea proiectului);
[8] se trec rezultatele cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

			
5) DOMENII DE APLICABILITATE[9]	|0_|1_|; |6_|3_|; |7_|2_|		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1 produs nou	[ ]	Permite monitorizarea procesului de macerare fermentare in scopul obtinerii unui vin foarte bogat in antioxidanti
	6.2 produs modernizat	[ ]	
	6.3 tehnologie nouă	[ ]	
	6.4 tehnologie modernizată	[x]	
	6.5 serviciu nou	[ ]	
	6.6 serviciu modernizat	[ ]	
	6.7 altele……	[ ]	
	INFORMAŢII PRIVIND PROPRIETATEA		

[9] conform CAEN 2008, 2 cifre;

	INTELECTUALĂ		
	Documentaţie tehnico-economică	[x]	
	Cerere înregistrare brevet de invenţie	[ ]	nr...../data .....
	Brevet de invenţie înregistrat (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare modele şi desene industriale protejate	[ ]	nr...../data .....
	Modele şi desene industriale protejate înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare marcă înregistrată	[ ]	nr...../data .....
	Mărci înregistrate (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare copyright	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare copyright (naţional, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....
	Cerere înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc.	[ ]	nr...../data .....
	Înregistrare: reţete, indicaţii geografice, specii vegetale şi animale, etc. (national, european, internaţional)	[ ]	nr...../data .....