

1. Procedeu de stabilizare a vinului spumant, care prevede adăugarea în vinul spumant după fermentarea secundară a licorii de expediție prealabil tratate cu acid metatartric în doză de 0,5...3,0 g/L, totodată licoarea de expediție se adaugă în vinul spumant reieșind din calculul de 25...100 mg/L de acid metatartric în produsul finit.
2. Procedeu de stabilizare a vinului spumant, care prevede adăugarea în vinul spumant după fermentarea secundară a licorii de expediție prealabil tratate cu gumă arabică sau carboximetilceluloză în doză de 1,0...4,0 g/L, totodată licoarea de expediție se adaugă în vinul spumant reieșind din calculul de 50...200 mg/L de gumă arabică sau carboximetilceluloză în produsul finit.