

s 2013 0122

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de stabilizare a vinului spumant contra tulburărilor cristaline sau coloidale.

Procedeu, conform invenției, 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 sau cu gumă arabică sau carboximetilceluloză în doză de 1,0...4,0 g/L. Licoarea de expediție se adaugă în vinul spumant reieșind din calculul de 25...100 mg/L de acid metatartric sau 50...200 mg/L de gumă arabică sau carboximetilceluloză în produsul finit.

Rezultatul constă în sporirea stabilității vinurilor spumante.

Revendicări: 2