

s 2013 0122

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу стабилизации игристых вин против кристаллических или коллоидальных помутнений.

Способ, согласно изобретению, предусматривает введение в игристое вино после вторичного брожения экспедиционного ликера предварительно обработанного метавинной кислотой в дозе 0,5...3,0 г/л или гуммиарабикой или карбоксиметилцеллюлозой в дозе 1,0...4,0 г/л. Экспедиционный ликер вводится в игристое вино исходя из расчета 25...100 мг/л метавинной кислоты или 50...200 мг/л гуммиарабики или карбоксиметилцеллюлозы в готовом продукте.

Результат состоит в повышении стабильности игристых вин.

П. формулы: 2