

**Revendicare(i):**

1. Procedeu de fabricare a vinului, care constă din pregătirea materialelor vinicole, folosind levurile de vin selecționate, adăugarea autolizantului de levuri și păstrarea lui, tragerea de pe sediment, prelucrarea și maturarea lui, caracterizat prin aceea că materialul vinicol, după tragerea de pe sediment, se cupajează cu un vin maturat în proporție de 8:9 - 2:1, iar autolizatul de levuri se pregătește prin amestecarea levurilor sănătoase cu material vinicol în condiții anaerobe la temperatura de 7-15°C în proporție de 1:1 și barbotarea amestecului obținut cu gaz inert săptămânal 7-10 min. în decurs de două luni, folosind ca sușă de levuri fenotipul Killer.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că la producerea vinului “Dumbrava din Cojușna” se amestecă materialele vinicole “Aligote” și “Pinot franc” cu autolizatul de levuri în proporție de 3:2, iar cupajarea se efectuează cu un vin maturat “Aligote” sau “Pinot franc”.
3. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că la producerea vinului “Alb de Peresecina” se amestecă materialele vinicole “Aligote” și “Chardonnay” cu autolizatul de levuri în proporție de 4:1, iar cupajarea se efectuează cu un vin maturat “Chardonnay” sau “Pinot franc”.