

93-0025

Способ производства вина предусматривает приготовление виноматериалов с использованием чистой культуры дрожжей, добавление дрожжевого автолизата и его выдержку, снятие с осадка с обработкой и выдержкой.

Новым в способе является то, что виноматериал после снятия с осадка купажируют с марочным вином в соотношении 8:9-2:1, а дрожжевой автолизат получают путем смешивания здоровых дрожжей с виноматериалом в анаэробных условиях при температуре 7-15°C при соотношении 1:1 и барботировании полученной смеси 7-10 минут инертным газом еженедельно в течение двух месяцев, при этом в качестве чистой культуры дрожжей используют расу дрожжей фенотипа Killer.

При производстве вина "Dumbrava din Cojuena" смешивают с дрожжевым автолизатом сортовые виноматериалы "Aligote" и "Pinot franc" в соотношении 3:2, а купажируют с марочным вином "Aligote" или "Pinot franc".

При производстве вина "Alb de Peresecina" смешивают с дрожжевым автолизатом сортовые виноматериалы "Aligote" и "Chardonnay" в соотношении 4:1, а купажируют с марочным вином "Chardonnay" или "Pinot franc".

П. формулы: 3

Таблицы: 1