

94-0120

Способ относится к винодельческой промышленности, а именно к осветлению сусла при производстве вина.

Технический результат - уменьшение себестоимости продукта и улучшение качества вина.

Способ включает обработку сусла флокулянтами, эндогенным диоксидом углерода, получаемого в результате сбраживания сахаров, выделение образовавшихся частиц и отделение фаз жидкость - твердое тело путем флотации.

Новым является то, что отделение фаз производят в начальной стадии сбраживания сусла при температуре окружающей среды, бентонит вводят в сусло сразу же после дробления винограда, а флокулянт - в момент выделения пузырьков газа. Пузырьки газа образуются в начальной стадии сбраживания сусла. Флокулы отделяют скребком.

Способ может быть осуществлен в непрерывном потоке или стационарно.

П. формулы: 1