

**Revendicări:**

Procedeu de obținere a vinurilor spumoase care include obținerea vinului, introducerea în el a licoarei de rezervor și a maiei de levuri selecționate, fermentarea secundară a vinului, răcirea și reimpregnarea lui cu dioxid de carbon, maturarea și îmbutelierea vinului, **caracterizat prin aceea că** vinul obținut se pasteurizează și până la introducerea maiei de levuri selecționate vinul se răcește până la temperatura de 15...18°C, iar fermentarea secundară se efectuează până la presiunea dioxidului de carbon endogenat de 0,4...0,5 MPa.