

97-0088

Rezumat:

Invenția se referă la industria vinului, și anume la un procedeu de fabricare a vinurilor spumoase.

Esența invenției constă în aceea că procedeul include obținerea vinului, introducerea în el a licoarei de rezervor și a maiei de levuri selecționate, fermentarea secundară a vinului, răcirea și reimpregnarea cu dioxid de carbon, maturarea și îmbutelierea vinului. Noutatea invenției constă în aceea că vinul obținut se pasteurizează și înainte de 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.

Rezultatul tehnic al invenției constă în accelerarea proceselor de maturare a vinului și majorarea indicilor spumoși și de perlare ai produsului finit.

Revendicări: 1