

**Revendicări:**

1. Procedeu de fabricare a vinurilor ce conțin dioxid de carbon, care include divizarea vinului brut în două părți, introducerea materiei zaharifere și impregnarea cu dioxid de carbon în procesul fermentării secundare, răcirea și maturarea sub presiunea dioxidului de carbon format, amestecarea părților, filtrarea lor și îmbutelierea izobară a vinului, caracterizat prin aceea că vinul brut este divizat în două părți neegale, introducerea materiei zaharifere în ambele părți se efectuează separat, partea mai mică, care conține 10...30% din cantitatea totală de vin brut se impregnează cu dioxid de carbon până la presiunea de 300...500 kPa, iar partea mai mare -până la 0...100 kPa.

2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că materia zahariferă se introduce în partea mai mică în cantitate de 18...22 g/dm<sup>3</sup>, iar în cea mai mare- 2-6 g/dm<sup>3</sup>.