

97-0226

Изобретение относится к биологическим веществам и способам обработки вин, в частности для повышения белковой стабильности белых и розовых вин и для предупреждения образования виннокислого осадка в белых, розовых и красных винах.

Обработка вина для его стабилизации относительно виннокислых солей и протеинов состоит в том, что в вино добавляют маннопротеины, извлекаемые из дрожжеподобных перегоронок посредством ферментативной переработки с помощью смеси b-1-3 и b-1-6 глюконаз.

Результат изобретения состоит в повышении ингибирующего эффекта при формировании виннокислых солей и протеинов.