

Revendicare:

Procedeu de obținere a vinurilor spumoase, care include pasteurizarea vinului, răcirea lui, adăugarea licorii de rezervor și a masei de levuri selecționate, fermentația endogenă, răcirea și saturarea artificială cu dioxid de carbon până la o presiune constantă, păstrarea și îmbutelierea lui, **caracterizat prin aceea că** înainte de pasteurizare vinul este supus dezoxigenării biologice timp de 2,0...2,5 h, la temperatura de 11...13°C, prin introducerea levurilor în cantitate de 4,0...5,0 mln.cel./cm³, totodată fermentarea endogenă se efectuează 10-12 zile până la o presiune de 0,22...0,25 MPa, iar saturarea artificială cu dioxid de carbon se efectuează până la o presiune de 0,3...0,35 MPa.