

98-0068

Rezumat:

Invenția se referă la industria vinurilor, în special la un procedeu de obținere a vinurilor spumoase.

Procedeuul 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. Noutatea invenției constă în 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 secundară 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.

Rezultatul tehnic constă în ameliorarea proprietăților de spumare și de perlare a produsului finit.

Revendicări: 1