

**98-0068**

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно, к одному из способов производства газированных вин.

Способ предусматривает пастеризацию вина, его охлаждение, добавление резервуарного ликера и чистой культуры дрожжей, эндогенное сбраживание с насыщением вина эндогенным диоксидом углерода, охлаждение и вторичное насыщение диоксидом углерода до постоянного давления, хранение и розлив. Новизна способа состоит в том, что перед пастеризацией производят биологическое обескислороживание вина в течение 2,0...2,5 часов при температуре 11...13°C путем ввода дрожжей в количестве 4,0...5,0 млн.кл./см<sup>3</sup>, при этом эндогенное сбраживание производят 10...12 дней до давления 0,22...0,25 МПа, а вторичное насыщение диоксидом углерода осуществляют до давления 0,3...0,35 МПа.

Технический результат состоит в повышении игристых и пенистых свойств готового продукта.

П. формулы: 1