

**98-0165**

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к одному из способов уменьшения кислотности сусла или вина.

Сущность изобретения состоит в разделении сусла или вина на нераскисляемую и раскисляемую части, сульфитации раскисляемой части до 250...300 мг/дм<sup>3</sup> SO<sub>2</sub>, введении 1/4 раскисляемой части в карбонат кальция, перемешивании до прекращения выделения пузырьков газа и введении остаточной раскисляемой части 3-мя равными порциями с интервалом 20...30 мин. Затем, после осветления в течение 24 часов, проводят отделение осадка, смешивание с 1/4 нераскисляемой части, хранение без доступа кислорода в течение 14...16 дней и смешивание с остаточной нераскисляемой частью.

Технический результат состоит в уменьшении содержания кальция в сусле или вине и повышении стабильности готового продукта.

П. формулы: 1