

**99-0072**

Изобретение относится к винодельческой промышленности, особенно к способам уменьшения кислотности виноградного сусла или вина.

Сущность изобретения состоит в том, что предложенный способ включает разделение сусла или вина на раскисляемую и нераскисляемую части, сульфитацию раскисляемой части и обработку ее пектолитическими энзимами, добавление ее к карбонату кальция, отделение осадка и, после смешивания с нераскисляемой частью, отдых в течение 2...4 часов и обработку бентонитом.

Технический результат состоит в усилении гидролиза пектинов, снижении концентрации кальция в полученном продукте и в улучшении его качества.