

**99-0125**

Invenția se referă la industria vinicolă și anume la un procedeu de obținere a distilatului de vin pentru fabricarea brandy.

Esența invenției constă în obținerea vinului materie primă cu conținutul de alcool scăzut și distilarea lui.

Noutatea invenției constă în adăugarea zahărului și masei de levuri de vin selecționate active uscate *Saccharomyces bayanus* în vinul materie primă cu conținutul de alcool scăzut înainte de distilare.

Vinul materie primă tratat se supune fermentării secundare lente până la obținerea vinului materie primă cu tăria 8...12% de vol. care apoi se distilează cu biomasa de levuri formată, după aceasta distilatul de vin obținut se purifică cu cărbune activ SIHA-CARBOGRAN Ge cu decantarea sau filtrarea ulterioară.

Rezultatul tehnic al invenției constă în ameliorarea caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice ale vinului materie primă cu micșorarea cheltuielilor pentru o unitate de producție.