

**99-0214**

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la procedeele de fabricare a vinurilor spumante.

Procedeul propus include cupajarea și tratarea vinurilor materie primă seci brute, pregătirea siropului de zahăr, alcătuirea amestecului fermentativ din vin materie primă tratat și sirop de zahăr și fermentarea secundară a vinului în prezența drojdiilor sub presiunea dioxidului de carbon format până la consumarea a 18...22 g/dm<sup>3</sup> de zahăr introdus. Noutatea invenției constă în aceea că în procesul fermentării secundare concentrația zahărului în amestecul fermentativ se menține la 2...6 g/dm<sup>3</sup>.

Rezultatul tehnic constă în îmbogățirea vinurilor cu substanțe biologice active prin autoliza drojdiilor în procesul fermentării secundare.