

99-0214

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способам производства игристых вин.

Предлагаемый способ включает купажирование и обработку сухих необработанных виноматериалов, приготовление сахарного сиропа, составление бродильной смеси из обработанного вина и сахарного сиропа и вторичное брожение вина в присутствии дрожжей под давлением образовавшегося диоксида углерода до потребления 18...22 г/дм³ внесенного сахара. Новизна изобретения состоит в том, что в процессе вторичного брожения в бродильной смеси поддерживают концентрацию сахаров 2...6 г/дм³.

Технический результат состоит в обогащении вин биологически активными веществами за счет автолиза дрожжей в процессе вторичного брожения.