

1. Procedeu de stabilizare a vinurilor și produselor vinicole contra precipitării tartrului, care prevede răcirea produselor, introducerea germenilor de cristale ale sărurilor tartrice, menținerea produsului răcit în contact cu germenii de cristale și eliminarea cristalelor, **caracterizat prin aceea că** vinul sau produsul vinicol se divizează în două părți inegale, care se amestecă după tratarea separată a lor, iar în volumul integru răcit se introduc germenii de cristale ale sărurilor tartrice formați în partea mai mică, care reprezintă 5...40% din volumul total al vinului ori produsului vinicol.

2. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** germenii de cristale ale sărurilor tartrice în partea mai mică se formează prin răcirea ei la o temperatură cu 3...6°C mai joasă decât temperatura de menținere a vinului ori produsului vinicol răcit.

3. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** germenii de cristale ale sărurilor tartrice în partea mai mică a vinului ori produsului vinicol se formează prin adăugarea sărurilor de potasiu în cantitate necesară pentru a diminua aciditatea în această parte până la 1...3 g/dm³.

4. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** sărurile de potasiu se adaugă împreună cu o suspensie activată de bentonit în cantitate de 1,0...10,0 g/L calculată la bentonitul anhidru în partea mai mică a vinului ori produsului vinicol.

5. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** germenii de cristale ale sărurilor tartrice în partea mai mică se formează prin adăugarea alcoolului până la concentrația lui cu 2...6% vol. mai mare decât concentrația alcoolului în partea mai mare a vinului ori produsului vinicol.

6. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** la fabricarea vinurilor ori produselor vinicole de cupaj în calitate de parte mai mică se folosește componentul de cupaj cu concentrație mai mare de săruri tartrice.