

a 2000 0075

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la stabilizarea vinurilor și produselor vinicole.

Procedeul de stabilizare a vinurilor și produselor vinicole contra precipitării tartrului prevede divizarea lor în două părți inegale, partea mai mică a produsului constituind 5...40% din volumul total, răcirea, inițierea formării cristalelor de săruri tartrice în partea mai mică, amestecarea părților după tratarea separată, menținerea produsului răcit în contact cu germenii de cristalizare și eliminarea cristalelor.

Rezultatul constă în eliminarea necesității de introducere a germenilor exogeni de cristale și respectării cerințelor speciale față de ei.