

Procedeu de fabricare a vinului spumant natural care include pasteurizarea vinului brut, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară, administrarea licorii de expediție și refrigerarea produsului finit, totodată anterior administrării licorii 1/3 din volumul acesteia se tratează cu sorbent cu conținut de cupru sau zinc obținut din boștină de struguri, semințe de struguri sau turte de semințe de struguri, doza tratării constituind 0,8...1,1 g/dm³, se menține în decurs de 3...5 zile cu decantare ulterioară și se amestecă cu partea restantă, după care se introduce acid sorbic în doză de 150...200 mg/dm³ și acid citric, raportul acizilor fiind respectiv de 1:0,6.