

Invenția se referă la industria vinicolă.

Procedeul, conform invenției, 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, 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. În continuare în licoare se introduce acid sorbic în doză de 150...200 mg/dm³ și acid citric, raportul acizilor fiind de respectiv 1:0,6.

Rezultatul constă în posibilitatea utilizării acidului sorbic în calitate de conservant pentru vinul spumant natural și în obținerea unui produs finit stabil.

Revendicări: 1