

Изобретение относится к винодельческой промышленности.

Способ, согласно изобретению, включает пастеризацию виноматериала, приготовление бродильной смеси, вторичное брожение, внесение экспедиционного ликера и охлаждение готовой продукции. При этом до внесения ликера  $1/3$  его объема обрабатывается сорбентом содержащим медь или цинк, доза обработки составляет  $0,8...1,1$  г/дм<sup>3</sup>, выдерживается в течение  $3...5$  дней с последующим снятием с осадка и смешивается с оставшейся частью. Далее в ликер вводится сорбиновая кислота в дозе  $150...200$  мг/дм<sup>3</sup> и лимонная кислота при соотношении кислот соответственно  $1:0,6$ .

Результат состоит в возможности использования сорбиновой кислоты в качестве консерванта для натурального игристого вина и в получении стабильного готового продукта.

П. формулы: 1