

Procedeu de obținere a vinului spumant natural special de muscat ce include: fabricarea vinurilor brute seci pentru vinurile spumante, fabricarea vinului brut sec Muscat, cupajarea lor în raport de 10...40% : 60...90%, tratarea cupajului, prepararea amestecului de acratofor din cupajul tratat de vinuri brute seci, licoare de rezervor și maia de cultură pură de levuri, fermentarea secundară, refrigerarea, administrarea licorii de expediție, filtrarea și îmbutelierea izobarotermică a produsului finit; totodată vinul brut sec Muscat se fabrică cu macerarea mustului pe boștină în decurs de 6 h la temperatura de 16...18°C și cu fermentarea mustului pe sușa de levuri *Saccharomyces cerevisiae* Rară Neagră – 2 cu decantare imediată de pe levuri, fermentarea secundară se efectuează în primele 4 luni după fabricarea vinului sec Muscat utilizând sușa de levuri *Saccharomyces cerevisiae* Rcațiteli - 6, iar licoarea de expediție se prepară pe baza vinului sec Muscat sau mistelei Muscat.