

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к производству игристых вин.

Способ согласно изобретению включает: производство сухих виноматериалов для игристых вин, производство сухого мускатного виноматериала, их купажирование в соотношении 10...40% : 60...90%, обработку купажа, приготовление акратофорной смеси из обработанного купажа сухих виноматериалов, резервуарного ликера и разводки чистой культуры дрожжей, вторичное брожение, охлаждение, внесение экспедиционного ликера, изобаротермические фильтрацию и розлив готового продукта. При этом сухой мускатный виноматериал производят с настаиванием суслу на мезге в течении 6 ч при температуре 16...18oC и с брожением суслу на расе дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* Rară Neagră – 2 с немедленным снятием с дрожжей, вторичное брожение проводится в первые 4 месяца после производства сухого мускатного виноматериала используя расу дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* Rcațiteli - 6, а экспедиционный ликер готовится на базе сухого мускатного вина или мускатного мистеля.

Результат состоит в повышении качества готового продукта.

П. формулы: 1

Фиг.: 6