

a 2005 0017

Invenția se referă la industria vinicolă, în particular la un procedeu de fabricare a vinurilor cu zahăr rezidual. Procedul, conform invenției, include fabricarea vinului sec, refrigerarea rapidă la o temperatură de la  $-10$  până la  $-12^{\circ}\text{C}$  cu o perioadă de criostatare în condiții izotermice de 4...8 ore și separarea ulterioară a gheții formate în cantitate de  $1/4$ ... $2/3$  din volumul inițial al vinului. Rezultatul constă în obținerea vinurilor de calitate înaltă cu zahăr rezidual.

Revendicări: 1