

Procedeu de fabricare a vinului perlant de muscat care include cupajarea vinurilor seci tratate, prepararea amestecului fermentativ, fermentarea secundară până la atingerea presiunii de 400...500 kPa, răcirea, amestecarea vinului spumant obținut cu vin sec de muscat în raport de (30...50%):(70...50%) respectiv, cu obținerea în produs a presiunii de 100...250 kPa, administrarea licorii de expediție preparate pe bază de vin sec de muscat, filtrarea și îmbutelierea izobarică a produsului finit.