

а 2006 0063

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу производства мускатного жемчужного вина.

Способ, согласно изобретению, включает купажирование сухих обработанных виноматериалов, приготовление бродильной смеси, вторичное брожение до достижения давления 400...500 кПа, охлаждение, смешивание полученного игристого вина с сухим мускатным вином в соотношении (30...50%): (70...50%) соответственно, с получением в продукте давления 100...250 кПа, внесение экспедиционного ликера, приготовленного на базе сухого мускатного вина, фильтрацию и изобарический розлив готового продукта.

П. формулы: 1