

Procedeu de fabricare a vinului spumant natural care include tratarea vinurilor materie primă, pregătirea licorilor de rezervor și de expediție, prepararea amestecului fermentativ cu un conținut de zahăr de 22...24 g/dm³, fermentarea secundară până la un conținut de zahăr de 4...8 g/dm³, decantarea amestecului fermentat de pe sedimentul de levuri, refrigerarea acestuia la o temperatură de la -2 până la -4°C cu menținerea în decurs de 48 ore, filtrarea sterilizantă, amestecarea vinului spumant cu nectar de fructe sau pomsușoare, în cantitate de până la 20% mas., cu menținerea în decurs de 1...3 săptămâni la o temperatură de -2...0°C și agitarea de 2 ori pe săptămână, filtrarea grosieră, administrarea opțională a licorii de expediție și îmbutelierea izobarotermică.