

а 2006 0144

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу производства натурального игристого вина.

Способ, согласно изобретению, включает обработку виноматериалов, приготовление резервуарного и экспедиционного ликеров, приготовление бродильной смеси с содержанием сахара 22...24 г/дм<sup>3</sup>, вторичное брожение до содержания сахара 4...8 г/дм<sup>3</sup>, декантацию сброженной смеси с дрожжевого осадка, охлаждение при температуре от -2 до -4°С с выдержкой в течение 48 часов, обеспложивающую фильтрацию, смешивание игристого вина с фруктовым или ягодным нектаром, в количестве до 20% мас., с выдержкой в течение 1...3 недель при температуре -2...0°С и перемешивании 2 раза в неделю, грубую фильтрацию, опциональное введение экспедиционного ликера и изобаротермический розлив.

П. формулы: 1