

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de stabilizare a vinului materie primă contra tulburărilor cristaline.

Procedeul, conform invenției, prevede răcirea vinului, formarea germenilor de cristale ale sărurilor tartrice la introducerea agenților de cristalizare, agitarea intensivă, menținerea vinului răcit și eliminarea cristalelor. Germenii de cristale ale sărurilor tartrice se formează în una sau mai multe zone cu concentrație sporită a agenților de cristalizare, create prin introducerea acestora în vinul răcit, totodată în calitate de agenți de cristalizare se utilizează acid tartric și/sau bicarbonat de potasiu în cantitate de 0,1...1,0 g/dm³. În vinul cu pH-ul mai mare de 3,5 se introduce acid tartric, în vinul cu pH-ul mai mic de 3,3 – bicarbonat de potasiu, iar în vinul cu pH-ul cuprins în intervalul 3,3...3,5 se introduc ambii agenți de cristalizare.

Revendicări: 1