

a 2000 0075

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности, к стабилизации вин и виноматериалов.

Способ стабилизации вин и виноматериалов против выпадения винного камня предусматривает разделение их на две неравные части, причем меньшая часть продукта составляет 5...40% от общего объема, охлаждение, инициирование образования кристаллов виннокислых солей в меньшей части, смешивание частей после раздельной обработки, выдерживание охлажденного продукта в контакте с зародышами кристаллизации и удаление кристаллов.

Результат состоит в исключении необходимости введения экзогенных зародышей кристаллов и соблюдения специальных требований к ним.