

a 2008 0078

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de fabricare a vinului spumant.

Procedeul, conform invenției, include pregătirea amestecului fermentativ pe bază de must obținut din struguri cu un conținut de zahăr de cel puțin 180 g/dm^3 , care preventiv se răcește până la o temperatură de $8...10^\circ\text{C}$ și se supune ultrafiltrării, fermentarea în două etape în acratofor: la presiune atmosferică până la un conținut al alcoolului de cel mult 8% vol. și sub presiunea dioxidului de carbon până la un conținut al alcoolului de cel puțin 10% vol., menținerea pe drojdie în decurs de până la 7 zile, decantarea cu răcire concomitentă, filtrarea izobară, după care vinul se condiționează conform conținutului de zahăr, se tratează cu frig la o temperatură de $-3...-4^\circ\text{C}$ timp de 3...5 zile și se supune ultrafiltrării cu îmbuteliere izobarotermică ulterioară.

Revendicări: 2