

a 2008 0163

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

Procedeul, conform invenției, include cupajarea vinurilor materie primă tratate, adăugarea acidului succinic în doză de  $0,25 \dots 1,00 \text{ g/dm}^3$  și/sau a aminoacizilor: triptofan și/sau metionină în doză de  $0,01 \dots 0,10 \text{ g/dm}^3$  fiecare, agitarea, prepararea amestecului fermentativ și fermentarea secundară în sticle sau în rezervoare metalice ermetice.

Rezultatul constă în ameliorarea calității vinului, și anume a proprietăților de spumare.

Revendicări: 1