

а 2008 0163

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу производства игристого вина с повышенными пенными свойствами.

Способ, согласно изобретению, включает купаживание обработанных виноматериалов, добавление янтарной кислоты в дозе $0,25 \dots 1,00$ г/дм³ и/или аминокислот: триптофан и/или метионин, каждая в дозе $0,01 \dots 0,10$ г/дм³, перемешивание, подготовку бродильной смеси и вторичное брожение в бутылках или в герметичных металлических резервуарах.

Результат состоит в улучшении качества вина, а именно пенных свойств.

П. формулы: 1