

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу стабилизации виноматериала против кристаллических помутнений.

Способ, согласно изобретению, предусматривает охлаждение вина, образование зародышей кристаллов виннокислых солей при внесении агентов кристаллизации, интенсивное перемешивание, выдержку охлажденного вина и удаление кристаллов. Зародыши кристаллов виннокислых солей образуются в одной или в нескольких зонах с повышенным содержанием агентов кристаллизации, созданных при их внесении в охлажденное вино, при этом в качестве агентов кристаллизации используются винная кислота и/или бикарбонат калия в количестве  $0,1 \dots 1,0$  г/дм<sup>3</sup>. В вино с рН более 3,5 вводится винная кислота, в вино с рН менее 3,3 – бикарбонат калия, а в вино с рН в интервале 3,3...3,5 вводят оба агента кристаллизации.

П. формулы: 1