

а 2003 0282

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу производства красного столового вина.

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда с получением мезги, брожение на мезге в герметично закрытой емкости под давлением диоксида углерода, выделившегося при брожении с периодическим выпуском последнего. Первый выпуск диоксида углерода осуществляется при значениях давления 300...500 кПа, а последующие выпуски - при 100...150 кПа. Брожение на мезге проводится до установления равновесия содержания антоцианов в жидкой и твердой фазах, после чего следует слив сброженного сула и прессование мезги.

Результат состоит в ускорении процесса экстракции из мезги красящих и дубильных веществ и в упрощении процесса производства вина.

П. формулы: 1