

Procedeu de fabricare a vinului spumant în rezervoare sub presiune, care include recepția vinurilor materie primă, cupajarea acestora, tratarea și filtrarea cupajului, pregătirea amestecului de rezervor din cupajul tratat, licoare de rezervor și maia de levuri selecționate, fermentarea secundară în decurs de 17-20 zile, răcirea vinului în rezervoare până la temperatura de minus 4°C, criostatarea în decurs de 48 ore, filtrarea și îmbutelierea izobarice a produsului finit, totodată se utilizează o licoare de rezervor cu o concentrație a zahărului de 600-700 g/L, în care au fost administrate levuri uscate în cantitate de 1 kg la 100 dal cu menținere ulterioară cel puțin 24 ore.