

s 2021 0077

Invenția se referă la industria vinicolă, și anume la un procedeu de fabricare a vinului spumant în rezervoare sub presiune.

Procedeul, conform invenției, include recepția vinurilor materie primă, cupajarea acestora, tratarea și filtrarea cupajului, pregătirea amestecului de rezervor din cupajul tratat, licoarea de rezervor și maia de levuri selecționate, fermentarea secundară în decurs de 17-20 de zile, răcirea vinului în rezervoare până la temperatura de minus 4°C, criostatarea în decurs de 48 de 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 de ore.

Revendicări: 1