

1. Procedeu de fabricare a vinului spumant care include pregătirea amestecului fermentativ pe bază de must de struguri, fermentarea în două etape în acratofor: la presiune atmosferică și sub presiunea dioxidului de carbon, menținerea pe drojdie, filtrarea, menținerea, filtrarea și îmbutelierea, caracterizat prin aceea că la pregătirea amestecului fermentativ se utilizează must obținut din struguri cu un conținut de zahăr de cel puțin 180 g/dm^3 , care preventiv se răcește până la o temperatură de $8 \dots 10^\circ\text{C}$ și se supune ultrafiltrării, fermentarea amestecului la presiune atmosferică se efectuează până la un conținut al alcoolului de cel mult 8% vol., iar fermentarea sub presiunea dioxidului de carbon până la un conținut al alcoolului de cel puțin 10% vol., menținerea pe drojdie se efectuează în decurs de până la 7 zile, apoi vinul se decantează cu răcire concomitentă și se dirijează la filtrarea izobară, după care se condiționează conform conținutului de zahăr, se tratează cu frig la o temperatură de $-3 \dots -4^\circ\text{C}$ timp de $3 \dots 5$ zile și se supune ultrafiltrării cu îmbuteliere izobarotermică ulterioară.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că condiționarea vinului se efectuează cu utilizarea mustului de struguri alcoolizat și/sau mustului de struguri păstrat aseptice și/sau mustului de struguri concentrat.