

а 2008 0078

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

Способ, согласно изобретению, включает приготовление бродильной смеси на основе сусла, полученного из винограда с содержанием сахара не менее  $180 \text{ г/дм}^3$ , которое предварительно охлаждают до температуры  $8...10^\circ\text{C}$  и подвергают ультрафильтрации, двухэтапное брожение в акратофоре: при атмосферном давлении до содержания спирта не более 8% об. и под давлением диоксида углерода до содержания спирта не менее 10% об., выдержку на дрожжах до 7 дней, декантацию с одновременным охлаждением, изобарическую фильтрацию, после чего вино кондиционируют по сахару, обрабатывают холодом при температуре  $-3...-4^\circ\text{C}$  в течение 3...5 дней и подвергают ультрафильтрации с последующим изобаротермическим розливом.

П. формулы: 2