

Procedeu de fabricare a vinului spumant cu proprietăți de spumare avansate, care include cupajarea vinurilor materie primă tratate, adăugarea acidului succinic în doză de 0,25...1,00 g/dm³ și/sau a aminoacizilor: triptofan și/sau metionină în doză de 0,01...0,10 g/dm³ fiecare, agitarea, prepararea amestecului fermentativ și fermentarea secundară în sticle sau rezervoare metalice ermetice.