

s 2021 0077

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства игристого вина в акратофорах.

Способ, согласно изобретению, включает прием виноматериалов, их купажирование, обработку и фильтрацию купажа, приготовление резервуарной смеси из обработанного купажа, резервуарного ликера и разводки чистых дрожжей, вторичное брожение в течение 17-20 дней, охлаждение вина в акратофорах до температуры минус 4°C, криостатирование в течение 48 часов, изобарическую фильтрацию и розлив готового продукта, при этом используется резервуарный ликер с концентрацией сахара 600-700 г/л, в котором вводили сухие дрожжи в количестве 1 кг на 100 дал с последующей выдержкой не менее 24 часов.

П. формулы: 1