

93-0025

**Rezumat:**

Procedeul de fabricare a vinului prevede pregătirea materialelor vinicole, folosind levurile de vin selecționate, adăugarea autolizatului de levuri și păstrarea lui, tragerea de pe sediment, prelucrarea și maturarea lui.

Nou este că materialul vinicol, după tragerea de pe sediment, se cupajează cu un vin maturat în proporție de 8:9-2:1, iar autolizatul de levuri se pregătește prin amestecarea levurilor sănătoase cu material vinicol în condiții anaerobe la temperatura de 7-15°C în proporție de 1:1 și barbotarea amestecului obținut cu gaz inert săptămânal 7-10 min. în decurs de două luni, folosind ca sușă de levuri fenotipul Killer.

La producerea vinului "Dumbrava din Cojușna" se amestecă materialele vinicole "Aligote" și "Pinot franc" cu autolizatul de levuri în proporție de 3:2, iar cupajarea se efectuează cu un vin maturat "Aligote" sau "Pinot franc".

La producerea vinului "Alb de Persecina" se amestecă materialele vinicole "Aligote" și "Chardonnay" cu autolizatul de levuri în proporție de 4:1, iar cupajarea se efectuează cu un vin maturat "Chardonnay" sau "Pinot franc".

Revendicări: 3