*Полное наименование проекта*:

**Способ производства столового белого вина с остаточным сахаром**

*Краткое описание проекта*:Способ производства белых столовых вин с остаточным сахаром включает получение сусла, его сульфитацию, осветление, последующее многостадийное брожение и фильтрацию, сбраживание сусла проводят спонтанной микрофлорой винограда в два этапа: сначала при температуре 18-20°С до концентрации остаточного сахара 50-80 г/дм3, после чего дрожжи отделяют от бродящего сусла путем фильтрации через мембранные фильтры с размером пор 0,5-1 мкм, затем при температуре 4-6°С до желаемой концентрации сахаров, после чего виноматериал охлаждают, выдерживают 8-10 суток, после чего фильтруют. Изобретение позволяет улучшить органолептические показатели продукта, сохранить экстрактивность, повысить стабильность вина.

*Продукт проекта:* Способ

*Уровень зрелости проекта*:

*Категория предприятий,*

*заинтересованных в результатах проекта*: винодельческие предприятия

*Патентная защита проекта*: патент № 2733811

*Сведения об экспертизе проекта*: экспертиза Роспатента

*Место реализации проекта*:

*Стоимость проекта и сроки его реализации*:

*Наличие соинвестора*: -

*Риски проекта*:

*Уровень инновационности проекта*: сусло сульфитируют до 180-200 мг/дм3 общего диоксида серы, сбраживание сусла проводят спонтанной микрофлорой винограда в два этапа: сначала при температуре 18-20°С до концентрации остаточного сахара 50-80 г/дм3, после чего дрожжи отделяют от бродящего сусла путем фильтрации через мембранные фильтры с размером пор 0,5-1 мкм, затем при температуре 4-6°С до желаемой концентрации сахаров, после чего виноматериал охлаждают до 0 - +2°С, выдерживают при этой температуре 8-10 суток, после чего фильтруют при температуре 0 - +2°С через диатомитовые фильтры.

*Сведения о разработчике проекта*: д.-р. техн. наук Агеева Наталья Михайловна