

Способ производства игристого вина в непрерывном потоке включает подготовку купажа, приготовление водной суспензии природного дисперсного минерала (палигорскита или гидрослюды), приготовление дрожжевой разводки, их введение или введение предварительно выращенных и иммобилизованных на природном дисперсном минерале дрожжевых клеток в купаж, вторичное брожение купажной смеси, обогащение вина биологически активными веществами дрожжей, фильтрование, выдержку и разлив. Вторичное брожение купажной смеси, обогащение вина биологически активными веществами дрожжей и фильтрование проводят в одном аппарате в непрерывном потоке путем прохождения купажной смеси сквозь слой погруженных в купаж насадок наполнителя с последующим закреплением на их поверхности частиц природного дисперсного минерала с иммобилизованными на них дрожжевыми клетками.