

Спосіб виробництва ігристого вина в безперервному потоці включає підготовку купажу, приготування водної суспензії природного дисперсного мінералу (палигорскіту або гідрослюди), приготування дріжджової розводки, їх введення або введення попередньо вирощених і іммобілізованих на природному дисперсному мінералі дріжджових клітин в купаж, вторинне бродіння купажної суміші, збагачення вина біологічно активними речовинами дріжджів, фільтрування, витримку і розлив. Вторинне бродіння купажної суміші, збагачення вина біологічно активними речовинами дріжджів і фільтрування проводять в одному апараті в безперервному потоці шляхом проходження купажної суміші крізь шар заглиблених у купажі насадок наповнювача з наступним закріпленням на їх поверхні часток природного дисперсного мінералу з іммобілізованими на них дріжджовими клітинами.