

1. Способ производства виноградного газированного вина, предусматривающий купажиrowание сухих виноматериалов с сахаросодержащим материалом, охлаждение купажа, фильтрацию, насыщение его диоксидом углерода и выдержку в акратофоре, отличающийся тем, что охлаждение купажа проводят в две стадии, на первой из которых его охлаждают до температуры плюс 2-0°С, а на второй - до минус 3- минус 4°С, при этом между стадиями купажи выдерживают от 1 до 3 минут при температуре плюс 2-0°С, а выдержку в акратофоре осуществляют при температуре минус 3 - минус 4°С в течение 3-5 суток.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве сухих виноматериалов используют смесь белых и/или красных сухих виноматериалов из европейских сортов винограда в количестве 58-72 % от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала - мистель мускатных сортов винограда в количестве 28-42% от объема купажа.

3. Купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители, красный виноматериал из винограда сорта Каберне и сахаросодержащий материал, отличающийся тем, что он дополнительно содержит белый сухой виноматериал из винограда сорта Рислинг или Алиготе, в качестве красного виноматериала из винограда сорта Каберне содержит сухой виноматериал, а в качестве сахаросодержащего материала - мистель мускатных сортов винограда при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

белый сухой виноматериал из винограда сорта Ркацители	35-42
белый сухой виноматериал из винограда сорта Рислинг или Алиготе	10-25
красный сухой виноматериал из винограда сорта Каберне	4,5-12,5
мистель мускатных сортов винограда	остальное.

4. Купаж для производства виноградного газированного вина, содержащий белый виноматериал из винограда сорта Алиготе и сахаросодержащий материал, отличающийся тем, что в качестве- белого виноматериала из винограда сорта Алиготе он содержит сухой виноматериал в количестве 75-80% от объема купажа, а в качестве сахаросодержащего материала - мистель из винограда сорта Алиготе в количестве 20-25% от объема купажа.