*Полное наименование проекта*:

**Способ производства красных столовых виноматериалов**

*Краткое описание проекта*:При производстве красного столового виноматериала перерабатывают виноград с получением мезги. Мезгу нагревают до 45-50°С, вносят лизирующиеся винные дрожжи, выдерживают при температуре нагревания в течение 4-6 часов и охлаждают до температуры окружающей среды. После чего вносят дрожжевую разводку, проводят брожение мезги и отделяют виноматериал.

*Продукт проекта:* Способ

*Уровень зрелости проекта*:

*Категория предприятий,*

*заинтересованных в результатах проекта*: винодельческие предприятия

*Патентная защита проекта*: патент № 2661770

*Сведения об экспертизе проекта*: экспертиза Роспатента

*Место реализации проекта*:

*Стоимость проекта и сроки его реализации*:

*Наличие соинвестора*: -

*Риски проекта*:

*Уровень инновационности проекта*:

Изобретение обеспечивает увеличение бродильной активности винных дрожжей, ускорение процесса брожения, отсутствие потребности в дополнительном внесении подкормок для дрожжей, профилактику недобродов, повышение качества продукции

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