

Procedeu de fabricare a vinului roz care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor roșii cu obținerea mustuielii, administrarea maielei de cultură pură de levuri, fermentarea-macerarea mustuielii, separarea vinului răvac, amestecarea boștinei cu must alb în raport de 1: (1...2) respectiv, fermentarea-macerarea în decurs de 24...48 ore până la atingerea concentrației antocianilor de 70...140 mg/dm³, scurgerea vinului și presarea boștinei.