

Procedeu de prelucrare a strugurilor de soiuri roșii, care include zdrobirea strugurilor cu desciorchinare și macerarea mustuielii în trei etape consecutive, totodată prima etapă include criomacerarea timp de 4-12 ore la temperatura de 6-8°C, urmată de scurgerea mustului ravaç în cantitate de 25-45 dal/tonă struguri și dirijarea acestuia la fabricarea sucului sau vinului roz, a doua etapă include adăogarea în boștina de la etapa întâi a mustului proaspăt, limpezit, alb sau roșu, în cantitate de 30-50 dal/tonă struguri, macerarea timp de 12-48 ore la temperatura de 12-45°C cu agitare în decurs de 15 min la începutul și/sau sfârșitul macerării, urmată de scurgerea mustului ravaç și dirijarea acestuia la fabricarea sucului sau vinului roz sau roșu, iar etapa a treia include sulfitarea boștinei de la etapa a doua până la un conținut de SO₂ de 25 mg/dm³, adăogarea vinului roșu în fermentare cu un conținut de 4-8% zaharuri și 3-4% levuri active, în cantitate de 30-50 dal/tonă struguri, macerarea timp de 12-48 ore la temperatura de 12-45°C, urmată de separarea vinului tânăr roșu prin scurgere și presare și dirijarea acestuia la postfermentare.