

а 2021 0020

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к винодельческой отрасли, а именно к способу переработки винограда красных сортов с получением нескольких категорий продуктов, соков и вин, из одной партии сырья.

Способ, согласно изобретению, включает дробление винограда с гребнеотделением и настаивание мезги в трех последовательных этапах.

Первый этап включает криомацерацию в течение 4-12 часов при температуре 6-8°C с последующим стеканием суслу-самотека и направлением его на производство розового сока или вина.

Второй этап включает добавление свежего, осветленного, белого или красного суслу в стекшую мезгу первого этапа, мацерацию в течение 12-48 часов при температуре 12-45°C с перемешиванием в течение 15 мин в начале и/или конце мацерации, стекание суслу-самотека и направление его на производство розового или красного сока или вина.

Третий этап включает сульфитацию стекшей мезги второго этапа, добавление красного бродящего вина, мацерацию в течение 12-48 часов при температуре 12-45°C, отделение молодого красного вина путем стекания и прессования и направление его на дображивание.

П. формулы: 1