

Изобретение относится к перерабатывающей растительное сырье промышленности, в частности, к винодельческой отрасли, а именно, к переработке белых и красных сортов винограда контактированием твердой-жидкой фаз путём настаивания-термовинификации с получением нескольких категорий соков-вин из той же партии сырья.

Способ осуществляется путём переработки красных сортов винограда, начиная с гребнеотделения-дробления, охлаждения мезги до 6...8°C со щадящим настаиванием (смягчением) в течении 4...12 ч, отделения сусла-самотёка в объеме 25...45 дал/т, а стёкшая мезга на первом и втором этапах экстрагируется при температуре 12...45°C на протяжении 12...48 ч в контакте с различными пропорциями свежего бело-красного сусла в объеме 30...50 дал/т. Стёкшую мезгу на втором этапе сульфитируют – 25 мг/л и экстрагируют частично сброженным красным вином (4...8 % остаточного сахара) в смеси с 3...4 % дрожжей в объеме 30...50 дал/т винограда. Первая фракция сусла-самотёк (натуральный сок) с первого этапа или розово-красное сусло со второго этапа, обогащенные биологически активными веществами (БАВ), осаждается фильтрацией и хранится в асептических условиях. Розово-красное сусло, экстрагированное на втором этапе вином в процессе брожения, в смеси с дрожжами, используется в производстве экстрагируемого розово-красного вина путем постброжения до сухого/полусухого состояния, разливается и хранится.

П. формулы: 3