

1. Procedeu de fabricare a vinului, care include recepționarea strugurilor de soiuri albe sau roze, zdrobirea și desciorchinarea acestora cu obținerea mustuielii, macerarea peliculară a mustuielii, separarea și deburbarea mustului proaspăt, fermentația alcoolică a mustului, totodată la atingerea unui conținut de zaharuri de cel mult 30 g/L sau după finalizarea fermentației alcoolice, în mustul în fermentație sau, respectiv, în vinul tânăr, se administrează o soluție de levuri plasmolizate obținută la amestecarea levurilor uscate cu must cu zaharitatea de 600-700 g/L sau cu soluție de zahăr tos cu aceeași concentrație, levurile și mustul/soluția de zahăr fiind luate într-un raport respectiv de 1:2 cu menținere ulterioară cel puțin 24 ore la o temperatură de 20-36°C, iar soluția de levuri plasmolizate se administrează în doză de 20-40 g levuri la 100 L.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care administrarea soluției de levuri plasmolizate în mustul în fermentație se efectuează la producerea vinurilor seci, iar după finalizarea fermentației alcoolice - la producerea vinurilor demiseci și demidulci.